

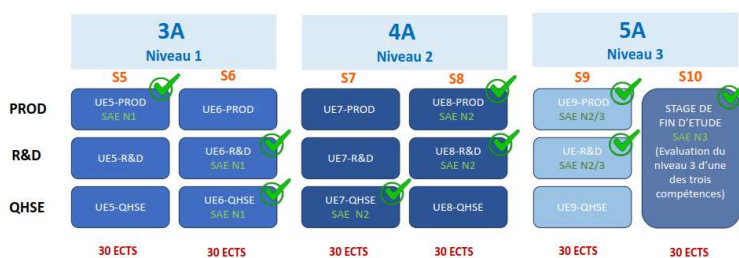
: Enseignements mutualisés

Structuration des Unités d'Enseignement et des SAÉ par semestre

Compétences de la spécialité :

PROD : Concevoir ou piloter les processus de production d'un atelier de fabrication de produits agroalimentaires dans une logique d'amélioration technique et organisationnelle**R&D** : Développer des produits, procédés ou services innovants dans le domaine de l'agroalimentaire**QHSE** : Mettre en œuvre et faire appliquer la politique qualité-hygiène-sécurité-environnement dans le respect de la réglementation au sein d'une unité de production ou d'une entreprise du domaine de l'agroalimentaire

: validation d'un niveau de compétence



Total du diplôme	ECTS	h. etu	CM	TD	TP	TPi	Proj	Auto.
	180	1852	360	1037	413	42	464	200

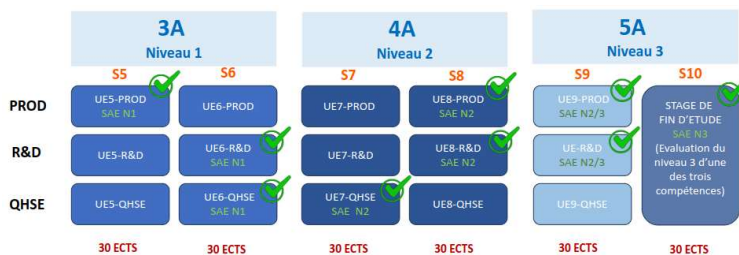
Semestre	UE	Matières	ECTS	Total (h)	CM (h)	TD (h)	TP (h)	TPi	Proj. (h)	Auto (h)
Semestre 5	TOTAL		30	436	88	272	74	2	20	30
	E3AG5PR	UE5-PROD : Production S5	9	130	22	90	16	2	20	30
	E3AG5PR1	Sport	1	12	0	12	0	0	0	0
	E3AG5PR2	Complément maths	2	30	6	24	0	0	0	0
	E3AG5PR3	Présentation des filières tropicales	1	16	4	4	8	0	0	0
	E3AG5PR4	Génie des procédés alimentaires 1	3	50	6	36	8	0	0	0
	E3AG5PR5	Gestion de production 1	1	16	6	10	0	0	0	0
	E3AG5PR6	SAÉ Prod	1	6	0	4	0	2	20	30
	E3AG5RD	UE5-R et D : Recherche et développement S5	14	206	38	126	42	0	0	0
	E3AG5RD1	Anglais	2	30	0	20	10	0	0	0
	E3AG5RD2	Anglais ou LV2	1	10	0	10	0	0	0	0
	E3AG5RD3	Méthodologie de l'innovation	2	28	8	0	20	0	0	0
	E3AG5RD4	Recherche et veille documentaire	1	14	0	14	0	0	0	0
	E3AG5RD5	Marketing appliqué en AA	1,5	18	8	10	0	0	0	0
	E3AG5RD6	Propriétés fonctionnelles des aliments	3	56	12	36	8	0	0	0
	E3AG5RD7	Formulation	2	28	4	20	4	0	0	0
	E3AG5RD8	Nutrition 1 - besoin en nutriments	1,5	22	6	16	0	0	0	0
	E3AG5QH	UE5-QHSE : Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement S5	7	100	28	56	16	0	0	0
	E3AG5QH1	Gestion de projet	1,5	20	6	14	0	0	0	0
	E3AG5QH2	Méthodologie d'analyse et de résolution de problèmes	1	12	2	10	0	0	0	0
	E3AG5QH3	SDA : Pathogènes et altérations	3	52	8	28	16	0	0	0
	E3AG5QH4	TES1 : Anthropocène et Diversité égalité Inclusion	1,5	16	12	4	0	0	0	0

Semestre	UE	Matières	ECTS	Total (h)	CM (h)	TD (h)	TP (h)	TPi	Proj. (h)	Auto (h)
Semestre 6	TOTAL		30	388	68	212	98	10	190	60
	E3AG6PR	UE6-PROD : Production S6	5,5	84	16	48	20	0	0	0
	E3AG6PR1	Sport	1	12	0	12	0	0	0	0
	E3AG6PR2	Connaissance des filières tropicales	1	16	4	4	8	0	0	0
	E3AG6PR3	Régulation des systèmes et gestion de maintenance 1	1,5	24	6	14	4	0	0	0
	E3AG6PR4	Complément physique	2	32	6	18	8	0	0	0
	E3AG6RD	UE6-R et D : Recherche et développement S6	16,5	190	22	104	56	8	170	30
	E3AG6RD1	Gestion d'enquêtes	1,5	18	4	14	0	0	0	0
	E3AG6RD2	Anglais	2	30	0	20	10	0	0	0
	E3AG6RD3	Anglais ou LV2	1	10	0	10	0	0	0	0
	E3AG6RD4	Comptabilité générale	1,5	18	4	14	0	0	0	0
	E3AG6RD5	Eco conception	1	16	2	6	8	0	0	0
	E3AG6RD6	Evaluation sensorielle	1,5	24	4	12	8	0	0	0
	E3AG6RD7	Analyse de données 1	1	10	2	8	0	0	0	0
	E3AG6RD8	Outils analytiques pour le produit	3	52	6	16	30	0	0	0
	E3AG6RD9	SAÉ R&D	1	6	0	4	0	2	20	30
	E3AG6RD10	Projet encadré + Evaluation des compétences (Anglais /st	3	4	0	0	0	4	150	0
	E3AG6RD11	Suivi individuel / Portefolio	0	2	0	0	0	2	0	0
	E3AG6QH	UE6-QHSE : Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement S6	8	114	30	60	22	2	20	30
	E3AG6QH1	TES : Analyse de cycle de vie	0,5	14	4	10	0	0	0	0
	E3AG6QH2	TES : Nouveaux Modèles économiques et de gouvernance	0,5	6	6	0	0	0	0	0
	E3AG6QH3	Gestion environnementale en IAA	1	12	4	8	0	0	0	0
	E3AG6QH4	Toxicologie	1	16	4	4	8	0	0	0
	E3AG6QH5	Evolution et modification des aliments	1,5	22	4	12	6	0	0	0
	E3AG6QH6	Durée de vie des aliments	1	18	2	8	8	0	0	0
	E3AG6QH7	SDA : HACCP	1,5	20	6	14	0	0	0	0
	E3AG6QH8	SAÉ QHSE	1	6	0	4	0	2	20	30

: Enseignements mutualisés

Structuration des Unités d'Enseignement et des SAÉ par semestre

Compétences de la spécialité :

PROD : Concevoir ou piloter les processus de production d'un atelier de fabrication de produits agroalimentaires dans une logique d'amélioration technique et organisationnelle**R&D** : Développer des produits, procédés ou services innovants dans le domaine de l'agroalimentaire**QHSE** : Mettre en œuvre et faire appliquer la politique qualité-hygiène-sécurité-environnement dans le respect de la réglementation au sein d'une unité de production ou d'une entreprise du domaine de l'agroalimentaire

: validation d'un niveau de compétence

Total du diplôme	ECTS	h. etu	CM	TD	TP	TPi	Proj	Auto.
	180	1852	360	1037	413	42	464	200

Semestre	UE	Matières	ECTS	Total (h)	CM (h)	TD (h)	TP (h)	TPi	Proj. (h)	Auto (h)
----------	----	----------	------	-----------	--------	--------	--------	-----	-----------	----------

Semestre	UE	Matières	ECTS	Total (h)	CM (h)	TD (h)	TP (h)	TPi	Proj. (h)	Auto (h)
Semestre 7	TOTAL		30	382	97	201	82	2	20	30
	E4AG7PR	UE7-PROD : Production S7	16	208	51	107	50	0	0	0
	E4AG7PR1	Sport	1	12	0	12	0	0	0	0
	E4AG7PR2	Systèmes logistiques	2	24	10	14	0	0	0	0
	E4AG7PR3	Dimensionnement	3	38	16	14	8	0	0	0
	E4AG7PR4	Gestion de production 2	2	24	6	8	10	0	0	0
	E4AG7PR5	Régulation des systèmes et gestion de maintenance 2	2	26	4	14	8	0	0	0
	E4AG7PR6	Génie des procédés alimentaires 2	4	60	15	45	0	0	0	0
	E4AG7PR7	Pratique du génie des procédés alimentaires	2	24	0	0	24	0	0	0
	E4AG7RD	UE7-R et D : Recherche et développement S7	8	102	10	60	32	0	0	0
	E4AG7RD1	Concours d'innovation	1,5	20	4	0	16	0	0	0
	E4AG7RD2	Anglais	2	30	0	20	10	0	0	0
	E4AG7RD3	Anglais ou LV2	1	10	0	10	0	0	0	0
	E4AG7RD4	Analyse de données 2	1	10	2	2	6	0	0	0
	E4AG7RD5	Aliments prospectifs et réglementation	1	14	0	14	0	0	0	0
	E4AG7RD6	Marketing général	1,5	18	4	14	0	0	0	0
	E4AG7RD7									
	E4AG7QH	UE7-QHSE : Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement	6	72	36	34	0	2	20	30
	E4AG7QH1	Stratégie	1	10	2	8	0	0	0	0
	E4AG7QH2	Droit du travail et des affaires	1,5	18	4	14	0	0	0	0
	E4AG7QH3	Management de la qualité et de la performance	1	16	4	12	0	0	0	0
	E4AG7QH4	TES : SST, RSO, éthique	1,5	22	22	0	0	0	0	0
	E4AG7QH5	SAÉ QHSE	1	6	4	0	0	2	20	30

Semestre	UE	Matières	ECTS	Total (h)	CM (h)	TD (h)	TP (h)	TPi	Proj. (h)	Auto (h)
Semestre 8	TOTAL		30	321	55	182	74	10	190	60
	E4AG8PR	UE8-PROD : Production S8	13	120	26	70	16	8	170	30
	E4AG8PR1	Sport	1	12	0	12	0	0	0	0
	E4AG8PR2	GRH	1,5	18	4	14	0	0	0	0
	E4AG8PR3	Leadership et management	1,5	16	4	12	0	0	0	0
	E4AG8PR4	Réacteurs et bioréacteurs	2	26	4	14	8	0	0	0
	E4AG8PR5	Automatisme et maintenance	2	26	4	14	8	0	0	0
	E4AG8PR6	Performance industrielle	1	10	6	4	0	0	0	0
	E4AG8PR7	SAÉ Prod	1	6	4	0	0	2	20	30
	E4AG8PR8	Projet encadré + Evaluation des compétences (Anglais /st	3	4	0	0	0	4	150	0
	E4AG8PR9	Suivi individuel / Portfolio	0	2	0	0	0	2	0	0
	E4AG8RD	UE8-R et D : Recherche et développement S8	15	183	26	109	46	2	20	30
	E4AG8RD1	Concours d'innovation	1	14	0	4	10	0	0	0
	E4AG8RD2	Anglais	2	30	0	20	10	0	0	0
	E4AG8RD3	Anglais ou LV2	1	10	0	10	0	0	0	0
	E4AG8RD4	Comptabilité analytique et diagnostique financier	2	28	7	21	0	0	0	0
	E4AG8RD5	Biotechnologies alimentaires	2	26	4	14	8	0	0	0
	E4AG8RD6	Enzymologie appliquée	2,5	29	4	15	10	0	0	0
	E4AG8RD7	Séminaire de recherche	1	8	0	8	0	0	0	0
	E4AG8RD8	Nutrition santé	2,5	32	7	17	8	0	0	0
	E4AG8RD9	SAÉ R&D	1	6	4	0	0	2	20	30
	E4AG8QH	UE8-QHSE : Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement	2	18	3	3	12	0	0	0
	E4AG8QH1	Audit PRP / HACCP	2	18	3	3	12	0	0	0

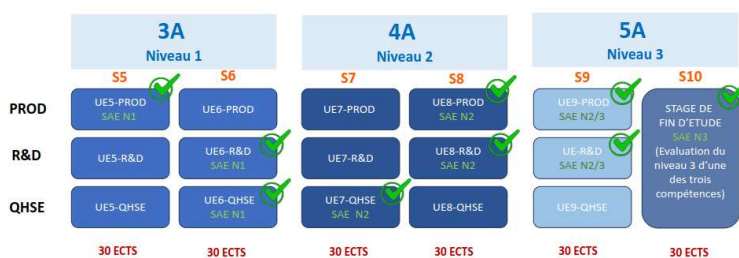
: Enseignements mutualisés

Structuration des Unités d'Enseignement et des SAÉ par semestre

Compétences de la spécialité :

PROD : Concevoir ou piloter les processus de production d'un atelier de fabrication de produits agroalimentaires dans une logique d'amélioration technique et organisationnelle**R&D** : Développer des produits, procédés ou services innovants dans le domaine de l'agroalimentaire**QHSE** : Mettre en œuvre et faire appliquer la politique qualité-hygiène-sécurité-environnement dans le respect de la réglementation au sein d'une unité de production ou d'une entreprise du domaine de l'agroalimentaire

: validation d'un niveau de compétence



Total du diplôme	ECTS	h. etu	CM	TD	TP	TPi	Proj	Auto.
	180	1852	360	1037	413	42	464	200

Semestre	UE	Matières	ECTS	Total (h)	CM (h)	TD (h)	TP (h)	TPi	Proj. (h)	Auto (h)
----------	----	----------	------	-----------	--------	--------	--------	-----	-----------	----------

Semestre	UE	Matières	ECTS	Total (h)	CM (h)	TD (h)	TP (h)	TPi	Proj. (h)	Auto (h)
Semestre 9	TOTAL		30	315	52	170	85	8	44	20
	E5AG9PR	UE9-PROD : Production S9	11	116	21	63	32	0	0	0
	E5AG9PR1	Supply chain management for dairy products	3	34	8	18	8	0	0	0
	E5AG9PR2	Innovative products based on local starchy roots	3	36	7	19	10	0	0	0
	E5AG9PR3	Improving ultra-processed foods	5	46	6	26	14	0	0	0
	E5AG9RD	UE9-R et D : Recherche et developpement S9	14	126	19	65	34	8	0	0
	E5AG9RD1	Juice of the future	3	36	7	19	10	0	0	0
	E5AG9RD2	Underutilized vegetables for nutritional security	3	36	6	20	10	0	0	0
	E5AG9RD3	Marine resources in an intertropical and insular context	6	42	6	22	14	0	0	0
	E5AG9RD4	SAé (Individual final project)	2	10	0	4	0	6	0	0
	E5AG9RD5	Suivi individuel / Portefolio	0	2	0	0	0	2	0	0
	E5AG9QH	UE9-QHSE : Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement	5	73	12	42	19	0	44	20
	E5AG9QH1	Eco-responsible sector development strategy for identity	1	22	6	12	4	0	0	0
	E5AG9QH2	Food safety in a meat transformation unit	4	51	6	30	15	0	44	20

Semestre	UE	Matières	ECTS	Total (h)	CM (h)	TD (h)	TP (h)	TPi	Proj. (h)	Auto (h)
Semestre 10	TOTAL		30	10	0	0	0	10	0	0
	E5AG10ST	UE10-STAGE : STAGE	30	10	0	0	0	10	0	0
	E5AG10ST1	Stage technicien	5	2	0	0	0	2	0	0
	E5AG10ST2	Stage anglophone	10	3	0	0	0	3	0	0
	E5AG10ST3	Stage de fin d'études	15	5	0	0	0	5	0	0

TC 3A	26	40	0	0	0
TC 4A	26	46	0	0	0
Total TC	52	86	0	0	0
Spé 3A	130	132	4	2	8
Spé 4A	126	110	4	3	8
Spé 5A	52	85		5	8
Total spé BE	308	327	8	10	24
Total Spé BE					1 852,00