



Formation Ingénieur - spécialité Agroalimentaire
Semestre d'automne 2ème année (niveau 4)

**Programme de cours ouverts aux étudiants internationaux
en programme d'échange**

2ème année (niveau 4)/ 1er semestre		SPECIALITE AGROALIMENTAIRE		
Semestre 7	Module	Objectifs	Heures de cours total/étudiant	ECTS
Projet de la commande aux préconisations	Gestion de projet- techniques de communication	Comprendre comment gérer un projet et utiliser les techniques de communication	19	6
	Projet phase B	S'initier à la démarche de projet, c'est-à-dire au traitement d'un questionnement ou un problème concret émanant du monde professionnel, auquel un ingénieur peut être confronté dans l'exercice de son activité professionnelle, conduire un travail en équipe dans un délai fixé.	91	
Enseignements de Tronc commun	Economie des filières agroalimentaires	Comprendre que les entreprises qui participent à la production, transformation et commercialisation des produits alimentaires sont intégrées dans une certaine chaîne : la filière, qui fournit au consommateur final les produits.	24	6
	Module optionnel	module de formation personnalisé (à choisir dans le catalogue à votre arrivée à Dijon) afin que chaque élève puisse acquérir une formation supplémentaire dans un domaine spécifique.	36	
	Français	Cours du soir au centre de langue de l'université de Bourgogne (1.5h/semaine)	23	
	Activités sportives	Activités à choisir dans le menu présenté en début d'année (randonnée, escalade, sports collectifs, natation, course à pied, tennis...)	20	
Enseignements de spécialité agroalimentaire	Opération unitaires	étudier quelques opérations unitaires représentatives (séchage, mélange, séparation,...) des industries de transformation agroalimentaires pour pouvoir appréhender et dimensionner des process plus complexes combinant plusieurs opérations unitaires.	111	6
	Chimie de la transformation des matières premières	Etre capable de prédire les propriétés organoleptiques (textures, couleur, goût) d'aliments composites en fonction de la mise en évidence des réactions chimiques possibles induites par des procédés de transformations de MP, ou les ingrédients fonctionnels ajoutés	63	6
	Génie enzymatique et biotechnologie	Cet enseignement traite des techniques, des méthodes et des procédés utilisant des microorganismes (bactéries et levures) et des enzymes pour la production de molécules d'intérêts (sucre inverti, lactose, phénols volatils...)	82	
	Nutrition humaine	L'étude des propriétés nutritionnelles des aliments repose sur la connaissance des besoins physiologiques de l'organisme humain aux différents stades de son développement.	75	6
	Gestion des risques chimique en IAA	Savoir-faire un cahier des charges, maîtriser son process et le gérer au sein de l'entreprise	21	
TOTAL			575	30