UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION

C .
Diplôme
Mention

CES TECHNOLOGIE ET SANTÉ EN ENVIRONNEMENT TROI
INGENIEUR - ESIROI
AGROALIMENTAIRE

	LISTE ELEMENTS	ECTS	COEFFICIENT	heures étudiant			Heures étudiant	session unique						Régime spécial			BLOCS DE COMPETENCES (renseigner les blocs de la fiche RNCP) Merci d'indiquer les blocs concernés par les éléments.											
				CM	TD	TP		cc/ct*	Nature de l'épreuve	Nombre D'évaluations	durée	Calcul note finale NF	aire(si accordée par la com	cc/ct*	Nature de l'épreuve	durée	BC 1 - La connaissance et la compréhension d'un large champ de sciences fondamentales et la	BC 2 - La maîtrise des méthodes et des outils de l'ingénieur : savoirs, analyses, modélisation et résolution de	BC 3 - La maîtrise de l'expérimentation, dans un contexte de recherche et à des fins d'innovation et la capacité d'en	BC 4 - L'esprit d'entreprise et l'aptitude à prendre en compte les enjeux économiques, le	BC 5 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux de relation au travail, d'éthique, de sécurité et de santé	BC 6 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux environnementaux, notamment par application des	BC 7 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux et les besoins de la société.	BC 8 - La capacité à s'insérer dans la vie professionnelle, à s'adapter à une organisation, à l'animer et à la faire	BC 9 - L'aptitude à travailler en contexte international : maîtrise d'une ou plusieurs langues	BC 10 - La capacité à se connaître, à s'autoévaluer, à développer ses compétences, (notamment dans	BC 11 - L'aptitude à mobiliser les ressources du champ scientifique et technique lié à la spécialité
SEMESTRE 6	UE 1 - LANGUES VIVANTES	4	4																									
	ANGLAIS	3	3		20	20	40	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI													Principal		
	LV2 (ESPAGNOL, CHINOIS)	1	1		20		20	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI													Principal		
	UE 2 - COMMUNICATION	3	3																									
	COMMUNICATION ORALE	1	1		12		12	cc	Ecrit	1	1,5h	NF = CC	OUI								secondaire			Principal				
	METODOLOGIE DE VEILLE ET REDACTION DE RAPPORTS	1	1		20		20	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI					Principal	secondaire									
	SPORT	1	1		15		15	cc	Oral	1	1,5h	NF = CC	OUI								principal			secondaire				
	UE 3 - SCIENCES POUR L'INGENIEUR	4	4																									
	COMPLEMENT MATHS	2	2	20	20		40	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUIOUIOUI				Principal											
	ANALYSE DE DONNEES	2	2	10	14		24	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUIOUIOUI				Principal	secondaire	secondaire									
	UE 4 - OUTILS DE L'INGENIEUR	4	4																									
	GESTION DE PROJET (DONT EVALUATION DES COMPETENCES)	2	2	15	8		23	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI					Principal							secondaire		secondaire	
	METHODOLOGIE D'ANALYSE ET DE RESOLUTION DE PROBLEMES	1	1	4	12		16	cc	Rapport (travail de g	2	30 min (oral)	NF = 2/3 CC1 (rapport) + 1/	OUI					Principal							secondaire			
	MARKETING	1	1	11	10		21	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI						secondaire	Principal				secondaire				
	UE 5 - FILIERES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION	6	6																									
	PRESENTATION DES FILIERES TROPICALES	2	2	10		8	18	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI											secondaire				Principal
	PROPRIETES FONCTIONNELLES DES ALIMENTS	4	4	20	14	10	44	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI				secondaire											Principal
	UE 6 - SURETE DES ALIMENTS	6	6																									
	SDA : PATHOGENES ALIMENTAIRES ET ALTERATIONS	4	4	20	20	20	60	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI				secondaire											Principal
	SDA : HACCP	2	2	12	8		20	cc	Ecrit (individuel)Ora	2	30 min écrit 3	NF = 1/3 CC1 (écrit) + 2/3 C	OUI								Secondaire							Principal
	UE 7 - GENIE ALIMENTAIRE	3	3																									
	OPERATIONS UNITAIRES, PROCEDES ET CONSERVATION	3	3	14	28	8	50	cc	Ecrit (individuel) / D	2	2h (pour chac	NF = 2/6 CC1 + 2/6 CC2 + 1/	OUIOUIOUI				Principal	Principal	Principal			Secondaire	Secondaire					Principal

	LISTE ELEMENTS	ECTS	COEFFICIENT	heures étudiant			Heures étudiant	session unique						Régime spécial			BLOCS DE COMPETENCES (renseigner les blocs de la fiche RNCP) Merci d'indiquer les blocs concernés par les éléments.										
				CM	TD	TP		cc/ct*	Nature de l'épreuve	Nombre D'évaluations	durée	Calcul note finale NF	taire(si accordée par la com	cc/ct*	Nature de l'épreuve	durée	BC 1 - La connaissance et la compréhension d'un large champ de sciences fondamentales et	BC 2 - La maîtrise des méthodes et des outils de l'ingénieur : identification, modélisation et	BC 3 - La maîtrise de l'expérimentation, dans un contexte de recherche et à des fins	BC 4 - L'esprit d'entreprise et l'aptitude à prendre en compte les enjeux économiques, le	BC 5 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux de relation au travail, d'éthique, de sécurité et de	BC 6 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux environnementaux notamment par application des	BC 7 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux et les besoins de la société.	BC 8 - La capacité à s'insérer dans la vie professionnelle, à s'intégrer dans une organisation, à l'animer et à la	BC 9 - L'aptitude à travailler en contexte international : maîtrise d'une ou plusieurs langues	BC 10- La capacité à se connaître, à s'autoévaluer, à élever ses compétences, (notamment dans	BC 11 - L'aptitude à mobiliser les ressources du champ scientifique et technique lié à la spécialité
SEMESTRE 6	UE 8 - LANGUES VIVANTES	5																									
	ANGLAIS	3			20	10	30	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI												Principal		
	LV2 (ESPAGNOL, CHINOIS)	1			20		20	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI												Principal		
	SPORT	1	1		15		15	cc	Oral	1	1,5h	NF = CC	OUI								principal			secondaire			
	UE 9 - OUTILS DE L'INGENIEUR	4																									
	GESTION D'ENQUETES	1,5		11	10		21	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUIOUIOUI						principal	secondaire				secondaire				
	METHOLOGIE DE L'INNOVATION	1,5		8	16		24	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI					secondaire	principal	secondaire				secondaire				
	GESTION ENVIRONNEMENTALE	1		8	4		12	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI										principal	secondaire				
	UE 10 - PROJET	4																									
	PROJET ENCADRE (INNOVATION PRODUIT)	4							Ecrit				OUIOUIOUI					secondaire	secondaire	secondaire			secondaire	secondaire	secondaire		secondaire	Principal
	UE 11 - CONCEPTION PRODUIT	4																									
	CONNAISSANCE DES FILIERES TROPICALES	1		10		8	18	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI											secondaire				Principal
	ANALYSE DE CYCLE DE VIE	1		8	4		12	cc	Ecrit	1	1,5h	NF = CC	OUI							secondaire	secondaire	principal		secondaire				secondaire
	ECO-CONCEPTION	2		8	8	12	28	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/3 CC1 + 1/3 CC2 + 1/	OUI							secondaire	secondaire	principal		secondaire				secondaire
	UE 12 - CONDUITE DE L'INNOVATION PRODUIT	6																									
	INTERACTION MOLECULAIRES DANS LES ALIMENTS	1,5		10	8	12	30	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI					secondaire										Principal
	NUTRITION : BESOINS ET APPORTS NUTRITIONNELS	1		12	6		18	cc	Ecrit / Rapport	2	2h | 4h	3/4 CC1 + 1/4 rapport	OUI											secondaire				Principal
	MARKETING APPLIQUE A L'AGROALIMENTAIRE	1		11	10		21	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI							secondaire				Principal				secondaire
	FORMULATION ET GENIE CULINAIRE	2,5		8	20	8	36	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI															Principal
	UE 13 - ANALYSE PRODUIT	4																									
	OUTILS ANALYTIQUERS POUR LE PRODUIT (TEXTURE, COULEUR, PHYSIOCOCHIMIQUE)	2,5		12	10	20	42	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI				secondaire		secondaire									Principal
	EVALUATION SENSORIELLE	1,5		8	8	8	24	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI						secondaire									Principal
	UE 14 - EVOLUTION PRODUIT	3																									
	TOXICOLOGIE	1		8		12	20	cc	Ecrit / Rapport (TP)	2	2h ecrit	2/3 CC1 + 1/3 rapport	OUI							secondaire								Principal
	EVOLUTION ET MODIFICATION DES ALIMENTS	1		10	8	6	24	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI							secondaire								Principal
	DUREE DE VIE DES ALIMENTS	1		6	4	8	18	cc	Ecrit	2	2h | 2h	NF = 1/2 CC1 + 1/2 CC2	OUI							secondaire								Principal