UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION

Diplôme :ES TECHNOLOGIE ET SANTÉ EN ENVIRONNEMENT TRC
Mention INGENIEUR - ESIROI
AGROALIMENTAIRE

SEMESTRE 9

LISTE ELEMENTS	ECTS	COEFFICIENT	heures étudiant CM	TD	TP	Heures étudiant	session unique cc/ct*	Nature de l'épreuve	Nombre D'évaluations	durée	Calcul note finale NF	ntaire(si accordée par la comm	Régime spécial cc/ct*	Nature de l'épreuve	durée	BLOCS DE COMPETENCES (renseigner les blocs de la fiche RNCP) Merci d'indiquer les blocs concernés par les éléments. BC 1 - La connaissance et la compréhension d'un large champ de	BC 2 - La maîtrise des méthodes et des outils de l'ingénieur - identification	BC 3 - La maîtrise de l'expérimentation, dans un contexte de recherche et	BC 4 - L'esprit d'entreprise et l'aptitude à prendre en compte les	BC 5 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux de mission au	BC 6 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux environnemen	BC 7 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux et les besoins de la	BC 8 - La capacité à s'insérer dans la vie professionnel	BC 9 - L'aptitude à travailler en contexte international	BC 10 - La capacité à se connaître, à s'autoévaluer, à gérer ses compétences	BC 11 - L'aptitude à mobiliser les ressources du champ scientifique et technique lié à la spécialité "agroalimentaire" : maîtrise des procédés de transformation des aliments, en	
UE 1 - Projets introductifs	4																										
Eco-responsible sector development strategy for identitary products	1		8	6	4	18	cc	Ecrit, Oral	2	1h | 20min	NF = 1/3 CC1 + 2/3 oral	OUI				secondaire	Principal				secondaire		secondaire	secondaire			
Food safety in a meat transformation unit	3		14	12	10	36	cc	Ecrit, Rapport	2	1h | 20min	NF = 1/3 CC1 + 2/3 rapport	OUI				secondaire	Principal	secondaire			secondaire		secondaire	secondaire			
UE 2 - Projets d'approfondissement 1	7																										
Juice of the future	3		14	12	10	36	cc	2 Ecrits, Oral, Rapp	4	1h | 1h | 2	NF = 1/5,5 CC1 + 1/5,5 CC2 + 1,5/5,5 oral + 2/5,5 rapport	OUI				secondaire	secondaire	Principal			secondaire		secondaire	secondaire			
Supply chain management for dairy products	4		14	12	10	36	cc	Ecrit, Oral, Rapport	3	1h | 20min	NF = 1/3 CC1 + 2/3 (oral + rapport)	OUI				secondaire	Principal	secondaire			secondaire		secondaire	secondaire			
UE 3 - Projets d'approfondissement 2	8																										
Innovative products based on local starchy roots	3		14	12	10	36	cc	Ecrit, Oral, Rapport	3	1h | 20min	NF = 1/5 CC1 + 2/5 oral + 2/5 rapport	OUI				secondaire	secondaire	secondaire			secondaire		secondaire	secondaire			Principal
Underutilized vegetables for nutritional security	5		20	18	14	52	cc	Ecrit, Rapport, DM	4	1h	NF = 1/4,5 CC1 + 1/5,5 DM + 0,5/5,5 évaluation du travail collaboratif en groupe + 2/4,5 rapport	OUI				secondaire	secondaire	secondaire			secondaire	secondaire	secondaire	secondaire			Principal
UE 4 - Projets d'approfondissement 3	5																										
Improving ultra-processed foods	5		20	18	14	52	cc	Ecrit, Oral, Rapport	3	1h | 20min	NF = 2/5 CC1 + 1/5 oral + 2/5 rapport	OUI				secondaire	secondaire	secondaire			secondaire	secondaire	secondaire	secondaire			Principal
UE 5 - Projet libre	6																										
Marine resources in an intertropical and insular context	6		20	18	14	52	cc	Ecrit, Oral, Rapport	3	1h | 20min	NF = 1/4 CC1 + 3/4 (oral + rapport)	OUI				secondaire	secondaire	secondaire	secondaire	secondaire	secondaire	secondaire	secondaire	secondaire			Principal

SEMESTRE 10

LISTE ELEMENTS	ECTS	COEFFICIENT	heures étudiant CM	TD	TP	Heures étudiant	session unique cc/ct*	Nature de l'épreuve	Nombre D'évaluations	durée	Calcul note finale NF	ntaire(si accordée par la comm	Régime spécial cc/ct*	Nature de l'épreuve	durée	BLOCS DE COMPETENCES (renseigner les blocs de la fiche RNCP) Merci d'indiquer les blocs concernés par les éléments. BC 1 - La connaissance et la compréhension d'un large champ de	BC 2 - La maîtrise des méthodes et des outils de l'ingénieur - identification	BC 3 - La maîtrise de l'expérimentation, dans un contexte de recherche et	BC 4 - L'esprit d'entreprise et l'aptitude à prendre en compte les	BC 5 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux de mission au	BC 6 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux environnemen	BC 7 - L'aptitude à prendre en compte les enjeux et les besoins de la	BC 8 - La capacité à s'insérer dans la vie professionnel	BC 9 - L'aptitude à travailler en contexte international	BC 10 - La capacité à se connaître, à s'autoévaluer, à gérer ses compétences	BC 11 - L'aptitude à mobiliser les ressources du champ scientifique et technique lié à la spécialité "agroalimentaire" : maîtrise des procédés de transformation des aliments, en	
UE 6 - STAGES	30																										
Stage anglophone	10					0	cc	rapport, oral, note	3		NF = 4/10 livrable scientifique (rapport + oral) + 4/10 livrable anglais (rapport + oral) + 2/10 note entreprise					secondaire	secondaire	secondaire					secondaire	Principal			
Stage de fin d'étude	20					0	cc	rapport, oral, note	3		NF = 3/8 rapport + 3/8 oral + 2/8 note entreprise					secondaire	secondaire	secondaire	secondaire	secondaire			Principal			secondaire	