



Livret de formation

Programme 2025 - 2026

Organisation générale de la formation ingénieur statut étudiant (FISE)

L'Institut Agro Dijon, une des 3 écoles de l'Institut Agro avec l'Institut Agro Rennes Angers et l'Institut Agro Montpellier, est accrédité par la CTI (Commission des Titres d'Ingénieur) à délivrer le titre d'Ingénieur, spécialité agronomie et spécialité agroalimentaire, par la voie de la formation initiale sous statut étudiant et sous statut apprenti, par la voie de la formation continue, la validation des acquis de l'expérience (VAE) et la validation des études supérieurs (VES).

L'école détient le label EUR ACE (label Européen) pour ses formations d'ingénieurs.

L'Institut Agro Dijon est l'unique centre de formation des élèves ingénieurs fonctionnaires, Ingénieurs de l'Agriculture et de l'Environnement (IAE) en France.

L'objectif général de l'Institut Agro Dijon est de constituer un centre de référence en sciences et techniques agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement ainsi qu'en sciences de l'éducation et de la professionnalisation, reconnu au travers de ses formations initiales et continues, de sa recherche et de son expertise à l'échelle locale, nationale, européenne et internationale. La politique de formation de l'école est principalement centrée sur le cursus ingénieur.

L'Institut Agro Dijon a pour objectif de former, sur des bases scientifiques, les nouvelles générations de cadres et d'acteurs avec des compétences systémiques et pluridisciplinaires, inventer et innover pour mieux nourrir le monde en agissant avec et pour le vivant.

Au cours de sa formation l'élève ingénieur de l'Institut Agro Dijon développe des compétences fondées sur l'observation, l'approche systémique, l'expérimentation, l'appropriation et la modélisation.

Dans les secteurs agronomique et agroalimentaire, il développe la maîtrise de la production agricole, la transformation et la mise sur le marché, la complexité sociale propre aux territoires et sait prendre en compte les enjeux internationaux et environnementaux. Les connaissances spécifiques proposées à l'Institut Agro Dijon s'inscrivent dans un continuum territoire - environnement - agroenvironnement - productions animales - procédés alimentaires - nutrition - sensorialité - santé.

Cet ancrage assure des formations en phase avec un développement économique durable et respectueux du bienêtre du consommateur.

Dans un contexte de transition ou les questions de coordination intra et intersectorielles sont déterminantes pour la conception d'innovations et la régulation des processus de production, les ressources spécifiques dont l'école dispose dans le domaine des sciences sociales seront particulièrement mobilisées.

Les compétences visées

L'ingénieur agroalimentaire :

Spécialiste du secteur agroalimentaire, l'Ingénieur de l'Institut Agro Dijon spécialité agroalimentaire est appelé à encadrer, diriger et mener un travail d'ingénierie répondant aux besoins des consommateurs d'un point de vue organoleptique et nutritionnel. Il sait mobiliser les leviers pour accélérer la transformation des systèmes alimentaires dans un objectif de développement durable et d'accompagnement des transitions dans un monde en urgence environnementale.

Il est un spécialiste de l'innovation et de l'ingénierie des produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Il résout des problèmes multifactoriels produit/procédé/emballage et intègre les valeurs santé et hédonique (goût et plaisir) des aliments.

Il possède deux grands domaines d'expertise :

- La formulation et le traitement des produits alimentaires, matières premières, produits intermédiaires et produits finis;
- La conception et maîtrise de procédés de traitement et de transformation des aliments.

L'ingénieur agronome :

Spécialiste du secteur agronomique, l'Ingénieur de l'Institut Agro Dijon spécialité agronomie est appelé à encadrer, diriger et mener un travail d'ingénierie : il sait mobiliser les leviers pour accélérer la transformation des systèmes agricoles, alimentaires et de gestion des ressources naturelles dans un objectif de développement durable et d'accompagnement des transitions dans un monde en urgence environnementale.

L'Ingénieur de l'Institut Agro Dijon spécialité agronomie est caractérisé par sa vision globale des enjeux du monde agricole et de ses différents acteurs. Il est reconnu pour sa capacité à accompagner les entreprises agricoles et agroalimentaires dans l'intégration des exigences et des opportunités de leurs secteurs respectifs notamment par la prise en compte d'un raisonnement agroécologique dans la conduite des exploitations et par l'élaboration de stratégies permettant d'articuler logiques de filières et de territoires.

Il possède deux grands domaines d'expertise :

- La production agricole, son élaboration, sa transformation et sa mise sur le marché, les organisations impliquées dans ces procédés et le fonctionnement des marchés (qualité et sécurité des aliments, traçabilités, contrats, ...),
- Le management de l'environnement en milieu rural et les nouvelles attentes des territoires ruraux.

La formation est construite sur un socle commun de six blocs de compétences :

- **Réalisation de diagnostic de système** de production agricole ou alimentaire, d'organisation, d'impact d'une activité sur son milieu : adopter une démarche scientifique pour réaliser un état des lieux, prendre en compte les enjeux de l'entreprise / organisme et de son environnement pour une approche systémique ;
- Pilotage de projets appliqués à l'agriculture, l'alimentation et l'environnement : définir les attendus et les objectifs pour la mise en œuvre d'un projet, planifier et conduire le projet, concevoir et déployer une réponse (ou des réponses à un problème, communiquer avec les parties prenantes, évaluer la conduite du projet et l'atteinte des résultats du projet par rapport aux objectifs visés ;

L.

· Gestion de la production et de la qualité

Pour la spécialité agroalimentaire - gestion de la production et de la qualité de système de transformation alimentaire durable : Piloter un atelier de transformation afin d'optimiser la production dans un contexte de transitions, manager la qualité des produits ;

Pour la spécialité agronomie Gestion d'un agrosystème durable : Piloter un agrosystème dans un objectif de produire des biens et des services et dans un contexte de transitions, manager la qualité des produits ;

- Accompagnement au changement (dont adaptation aux enjeux sociaux et environnementaux) : Construire un argumentaire pour favoriser l'appropriation des transitions, concevoir une stratégie de conduite du changement avec une pensée exploratoire, prospective, créative, innovante ;
- Management d'équipe : encadrer une équipe interprofessionnelle afin de travailler en collaboration pour un objectif commun, animer un réseau de professionnels ou un groupe de travail dans un contexte multiculturel, de diversité et international ;
- **Développement de ses compétences et de son activité** : Evaluer ses compétences et besoins de formation afin de les développer tout au long de la vie, Développer son réseau professionnel, Développer une activité ou une entreprise.

Ces situations sont décrites dans les fiches RNCP (répertoire national des certifications professionnelles) de la formation.

Modalités pédagogiques

Chaque apprenant dispose le temps de la scolarité de :

- Un accès au Wifi de l'école et à des postes informatiques (salles informatiques en libre-service).
- Une adresse de messagerie institutionnelle fournie pour la durée de la formation (arrêt cette messagerie 1 an après la fin de la formation).
- Un accès à un ensemble d'applications et de ressources numériques pour suivre sa scolarité à l'adresse suivante : https://applis.agrosupdijon.fr .
- Un accès à vos ressources pédagogiques via la plateforme de formation Héliantice.
- Un accès au centre de documentation, Médiadoc.
- Une licence gratuite d'Office 365.
- Un service d'édition pour les rapports de stage et mémoire ainsi que l'impression des supports pédagogiques.
- Un accès à l'AgroLab.

Modalités pédagogiques:

Les ingénieurs formés sont avant tout des scientifiques. La formation fait appel à des connaissances acquises dans les cursus antérieurs (prérequis) en sciences fondamentales. Les élèves-ingénieurs mobilisent leurs acquis au cours de séances de travaux pratiques, de projets interdisciplinaires et de mises en situation tout au long de leur cursus, avec une complexification croissante des problèmes posés.

Au cours des 3 années, les élèves-ingénieurs développent des compétences en abordant différentes situations.

- Les enseignements sont largement interdisciplinaires, les élèves-ingénieurs sont formés à appréhender les multiples approches d'un problème (technique, économique, sociologique, administrative...), via la mobilisation de plusieurs champs disciplinaires. Les solutions préconisées s'appuient donc sur un triptyque : validité scientifique validité économique validité administrative en prenant en compte l'environnement culturel de la situation étudiée.
- L'alternance de travaux de groupe et de travaux individuels les conduit à acquérir progressivement de l'autonomie mais aussi à comprendre l'intérêt d'un travail en équipe pour la résolution de problèmes.
- Différentes mises en situations : démarche de projet, confrontation à une situation professionnelle, étude de terrain, enquête, permettent aux élèves-ingénieurs de s'approprier les savoirs théoriques puis de les éprouver au cours des 3 années.
- Résolution de problèmes concrets posés par des commanditaires (partenaires institutionnels, entreprises et organismes des secteurs agricole et agroalimentaire) qui servent de support pour l'acquisition progressive de la démarche de projet,
- Missions confiées au cours des périodes en en milieu professionnel allant du stage ouvrier en industrie ou en exploitation agricole jusqu'au stage de fin d'études,
- Conception de produits, de procédés et de services en 3ème année, qui permet aux élèves-ingénieurs d'assembler de façon cohérente tous leurs acquis.

Organisation générale de la formation ingénieur statut étudiant (FISE)

La formation articule la consolidation (parfois l'acquisition) de savoirs disciplinaires de haut niveau et leur mise en œuvre dans des situations d'apprentissage variées aux 3 étapes clés de la formation qui se déroulent chacune sur l'ensemble de la formation :

- 1- cycle commun -> cycle de spécialité -> dominante d'approfondissement
- 2- analyse documentaire -> méthodologie & démarche de projet -> réalisation d'un projet d'ingénieur
- 3- stage d'immersion en milieu professionnel stage de recherche ou mission opérationnelle en entreprise à l'international mission ingénieur en entreprise ou en organisme de recherche.

Chaque apprenant a choisi une spécialité (agronomie ou agroalimentaire) au moment de son inscription au concours d'admission et la suit pendant la durée de son parcours.

Le présent livret de formation décrit le cursus dans ces 2 spécialités : chaque semestre est en Unités d'enseignement (UE) puis subdivisé en modules d'enseignement. Un module d'enseignement représente un ensemble pédagogique cohérent, avec un équilibre entre enseignement théorique et pratique. Ce livret décrit pour chaque module, les volumes horaires, les objectifs et compétences visées, les modalités d'évaluation...

L'ingénieur agroalimentaire :

La connaissance de l'aliment est au cœur de la formation, allant de l'étude de ses qualités aux mécanismes impliqués dans sa transformation :

- les constituants des aliments, leur structure, leurs propriétés sensorielles, leurs réactivités chimiques et transformations physiques;
- les qualités nutritionnelles, les aspects santé et sécurité, l'impact des procédés de fabrication ou de conservation.
- les potentiels que représente la microbiologie au travers de ses différentes disciplines trouvant des applications tout au long de la chaîne alimentaire.

Enfin, les sciences pour l'ingénieur apportent les outils et méthodes nécessaires à la compréhension du fonctionnement des opérations unitaires du génie industriel alimentaire. Au travers de ces différentes disciplines, le savoir-faire principal à faire acquérir est le développement de la capacité à innover en proposant de nouveaux produits alimentaires répondant aux besoins des consommateurs d'un point de vue organoleptique et nutritionnel, tout en prenant en compte les grands enjeux éthiques actuels (sauvegarde de l'environnement, approvisionnement en protéines et économie locale).

L'ingénieur agronome :

L'objectif est de donner au futur ingénieur des connaissances avancées en productions végétales, animales et en environnement, grâce à une approche systémique, à partir d'une prise en compte des éléments constitutifs allant par exemple de la cellule à la plante, au peuplement, au champ cultivé, au système de culture, à l'exploitation agricole, puis au territoire et à la filière

L'enseignement propose d'abord un approfondissement des connaissances dans les disciplines scientifiques abordées dans les cursus antérieurs notamment dans le domaine des sciences biologiques, puis une orientation axée sur l'utilisation de ces connaissances dans les domaines agronomique et zootechnique et de nouvelles disciplines plus spécifiques comme la science du sol, la climatologie, l'infectiologie, l'épidémiologie, l'éthologie.

Les étudiants sont progressivement aguerris à la mobilisation de ces savoirs pour résoudre des questions posées par la pratique, imaginer et proposer des innovations dans les domaines concernés par l'agriculture en général et les productions végétales et animales en particulier.

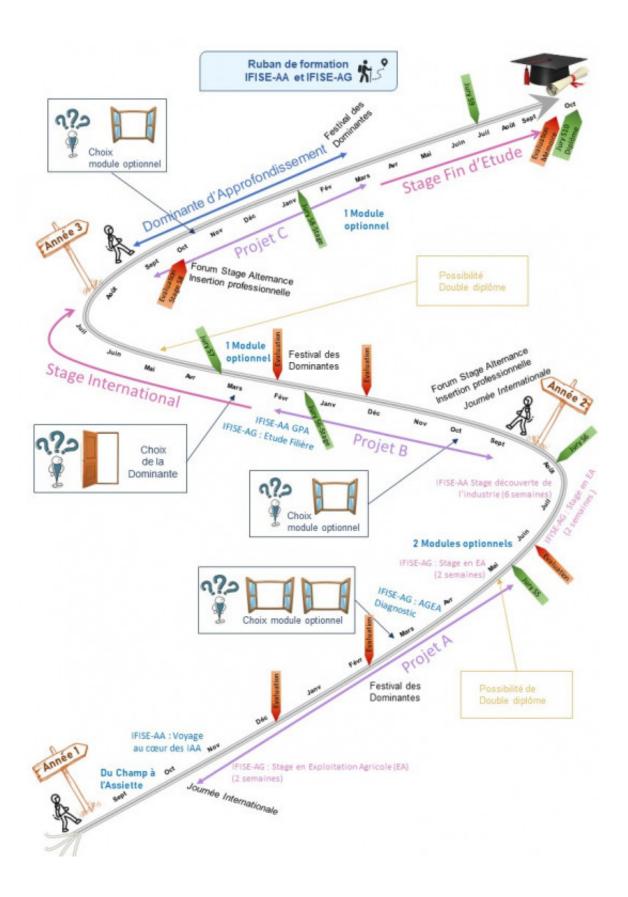
Le contenu de la formation en bref

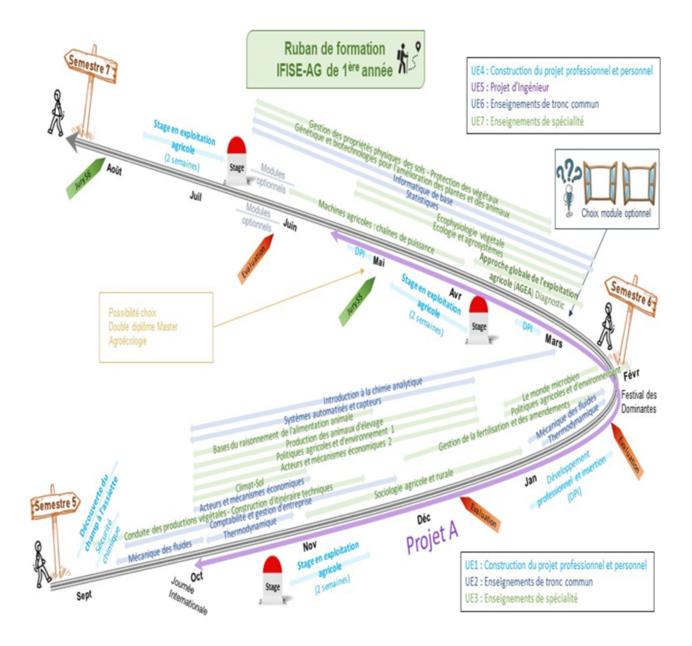
Un enseignement commun aux deux spécialités est réalisé afin d'acquérir une culture de base du métier d'ingénieur par un socle incontournable ainsi que la connaissance des interactions et l'articulation entre les deux spécialités :

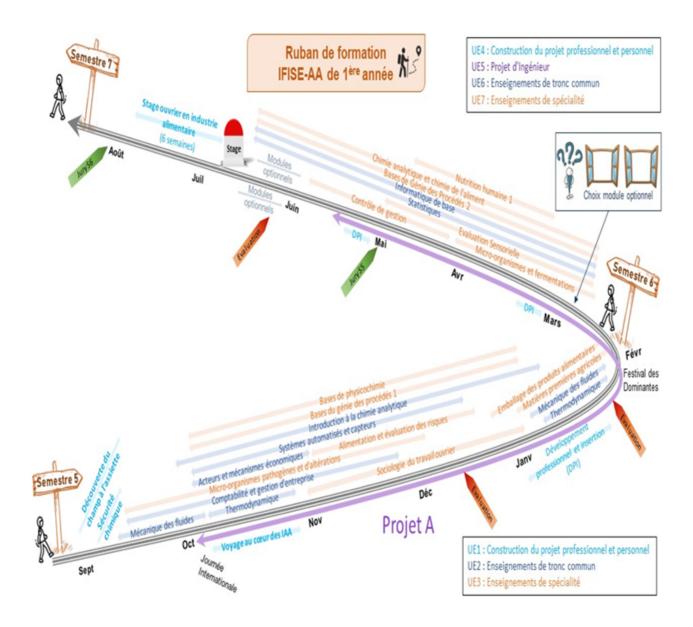
- · Découverte du champ à l'assiette
- Sciences pour l'ingénieur
- Sociologie et Économie des politiques publiques
- Gestion d'entreprise
- · Sciences humaines et sociales
- Développement professionnel
- Langues vivantes étrangères
- Activités physiques et sportives
- Génie des procédés alimentaires
- Technologie industrielle
- Microbiologie Biotechnologie
- Chimie Physicochimie et formulation
- Nutrition Toxicologie
- Goût Consommateur
- Matières premières agricoles

- Agronomie
- Ecologie
- Production Animale et Zootechnie
- Production végétale
- Agroéquipements
- Microbiologie Biotechnologie
- Approche globale de l'exploitation agricole
- Systèmes d'information géographique

La durée normale des études en vue de l'obtention du diplôme d'Ingénieur est de trois ans. La durée de présence minimale dans l'école pour l'attribution du titre d'Ingénieur de l'Institut Agro Dijon est de 18 mois. Le cursus de formation est organisé en semestres : S5-S6 en 1ère année ; S7-S8 en 2ème année ; S9-S10 en 3ème année.







Les stages en milieu professionnel

Des stages obligatoires sont prévus dans le cursus de formation, il est toutefois possible de réaliser, en complément, des stages optionnels, notamment lors d'une année de césure.

La description de ces stages (objectifs, lieux, modalités d'évaluation...) est détaillée dans le livret de formation (page décrivant chaque stage) et livret des stages (mes applis)

Tout stage prévu dans les programmes de formation est encadré, évalué en termes de compétences et donne lieu à l'attribution d'ECTS. Les offres de stages sont disponibles en se connectant sur la plateforme Jobteaser. Le service Direction des Relations Internationales (DRI) propose un accompagnement pour les stages à l'international et les mobilités internationales.

Pour les étudiants en formation initiale (FISE) :

Semestre	Spécialité	Intitulé du stage	Durée (périodes)	Organismes d'accueil possibles		
Semestres 5+6	Agronomie	Stage en exploitation agricole	6 semaines minimum (3 x 2 semaines : (novembre / avril / juillet)	Exploitation agricole de type polyculture-élevage		
Semestre 6	Agroalimentaire	Stage ouvrier en industrie	5 semaines minimum (juillet/août)	Entreprise de production en agroalimentaire		
		Stage en organisme professionnel à l'international	20 semaines minimum (mi-mars à août)	Entreprise, université, centre de recherche public ou privé, parc naturel, association, administration, à l'étranger		
	Agronomio	Elèves-ingénieur IAE :				
	Agronomie	Stage en lycée agricole	2 semaines (mars)	Lycée agricole		
Semestre 8	mestre 8	Stage en organisme professionnel à l'international	18 semaines minimum (avril à août)	Entreprise, université, centre de recherche public ou privé, parc naturel, association, administration, à l'étranger		
	Agroalimentaire	Stage recherche à l'international	20 semaines minimum (mi-mars à août)	Université ou centre de recherche public ou privé, à l'étranger		
Semestre 10	Agronomie et Agroalimentaire	Stage de fin d'études	20 semaines minimum (mi-mars à septembre)	Tout type d'organisme ou d'entreprise « employeur » d'un ingénieur de l'Institut <u>Agro</u> Dijon		

Adaptation au travail dans un contexte international

L'internationalisation du cursus se concrétise au travers de :

- La réalisation d'un stage à l'international (semestre 8),
- L'accueil d'étudiants internationaux au sein de l'école et plus spécifiquement au sein des cursus ingénieurs,
- La possibilité d'intégrer dans son cursus un semestre de mobilité académique (semestre 7 ou 9) au sein de l'une des universités partenaires de l'Institut AgroSup Dijon,
- La réalisation de double diplôme avec une université partenaire (FISE AG uniquement).

Personnalisation du cursus de formation

Chaque élève-ingénieur est invité à personnaliser son parcours de formation au travers de :

- <u>Modules optionnels</u> 1 module de 24h sur une semaine spécifique aux semestres 6,7 et 9.
- <u>Une dominante d'approfondissement</u> en dernière année du cursus de formation, pour renforcer ses

compétences professionnelles dans un domaine d'expertise.

Spécialité Agronomie et Agroalimentaire :

Connaissance et Commerce des Vins - CCV : Être un expert de la filière viti-vinicole, de ses modes de gestion et de production, notamment les plus durables, pour comprendre et agir sur ses marchés, promouvoir et commercialiser les vins.

Data & Numérique pour l'Agriculture et l'Alimentation - DN2A : Maîtriser les outils du numérique et les données, via les différents aspects de leur cycle de vie (acquisition, gestion, analyse et aide à la décision), être responsable vis à vis de leurs aspects sociétaux et connaître leurs écosystèmes pour conduire des projets innovants en contexte agricole ou agroalimentaire.

Stratégie et organisation des filières et entreprises agricoles et agroalimentaires – FIL'EAT: Comprendre les enjeux économiques, sociologiques et managériaux des filières, entreprises et organisations engagées dans la production, la transformation et la distribution agricole ou alimentaire, pour assurer leur coordination et gérer les projets de développement.

Spécialité Agroalimentaire :

Biotechnologies microbiennes et fermentations alimentaires - Biomifa : Innover dans le domaine des ferments microbiens et des procédés de fabrications des produits fermentés, maîtriser et gérer leurs qualités microbiologiques et sensorielles (en industries agroalimentaires, bio-industries, centres de recherche et développement, distribution).

Écoconcevoir des emballages alimentaires - Foodpack : Concevoir ou améliorer pour les industriels des emballages à contact alimentaire, de leurs fabrications à la gestion des déchets, en passant par divers aspects techniques : cahier des charges, qualité et sécurité, marketing, environnement, etc.

Nutrition, Sensorialité, Alimentation, Santé et Sécurité - NutriSensAs : Prendre en compte les connaissances de nutrition et de sécurité alimentaire (maintien en bonne santé) et celle du consommateur (culture et émotion) pour que les innovations alimentaires réalisées soient pertinentes et éthiques.

Production alimentaire : innovation et durabilité - Proc'IDé : Concevoir et manager des systèmes de production et de transformation des industries agro-alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques, en répondant à leurs problématiques en matière de durabilité, de gestion de l'environnement, de qualité ou d'amélioration continue.

SUstainable Food Formulation : Innovation, Choice of Ingredients; Energy, Nutrition - Sufficient : Formulate food prototypes, which meet consumer expectations, consider technical and regulatory requirements, and reconcile economic aspects with environmental constraints.

Evaluation Sensorielle et Compagnie - Sens&Co : Réussir le lancement d'un produit et/ou assurer sa pérennité sur le marché, l'étude des attentes, des besoins des consommateurs et des propriétés sensorielles des produits sont incontournables. Conscients de l'importance de ces approches, les secteurs agroalimentaire et cosmétique sont très demandeurs de compétences dans ce domaine.

Process and Product Development for Tropical Food and Nutritional Safety (dominante en partenariat avec l'université de la Réunion -ESIROI): Investigate the scientific aspects of food security, nutrition, safety, and the wider implications of diet on wellbeing. Emphasis is placed on the use of local resources, constraints related to the supply chain, food safety, nutritional and sensory aspects, sustainability and the environmental impact, as well as regulatory and cultural contexts.

Spécialité Agronomie :

AGIR sur les territoires : Agricultures, Alternatives, Gouvernance, Initiatives, Ruralités : Coordonner des acteurs, relocaliser l'agriculture par des circuits courts, protéger l'environnement et valoriser des ressources locales pour développer un territoire de manière durable.

Agroécologie pour des productions végétales durables - Apogee : Concevoir et appliquer une démarche agroécologique pour raisonner des modes de production végétale durables, économes en intrants, en lien avec les demandes sociétales, les activités agricoles, les paysages et les dispositifs d'action publique.

Ingénierie de l'élevage - IDE : Maîtriser les activités d'élevage dans une perspective de développement durable (goût, santé humaine et animale, environnement, qualité de vie au travail) : production et transformation des produits animaux pour l'alimentation humaine, aménagement du territoire ou animation du milieu rural.

Ressources, Données, Diagnostics, Changements Climatiques - R2D2C: Proposer à l'échelle d'un territoire des stratégies de gestion durable des ressources (sol/eau/biodiversité) en contexte de changement climatique, en maîtrisant l'analyse de données et les méthodes de caractérisation et de diagnostic des milieux naturels et de leurs composantes biologiques.

Sciences et Techniques des Equipements Agricoles - STEA: Optimiser l'utilisation des agroéquipements, aider à l'appropriation des nouvelles technologies par les utilisateurs, participer à la conception des équipements et aux choix technologiques en fonction des besoins des systèmes de production.

Une dominante commune aux 3 écoles de l'Institut Agro:

Gestion et Protection des Sols : spécialisation transversale de dernière année d'ingénieur sur les SOLS pour former des ingénieurs de la transition en capacité de répondre aux enjeux liés aux sols.

L'ensemble des livrets de formation - y compris le détail des dominantes - est disponible via https://applis.institut-agro-dijon.fr/livrets/

• 4 itinéraires :

Itinéraire Recherche, propose de guider les étudiants vers une orientation en recherche par une immersion dans le monde de la recherche, développer de l'expérience tout en développant un réseau.

Itinéraire International, propose de préparer les étudiants à une carrière à l'international.

Itinéraire Entrepreneuriat propose de découvrir la démarche entrepreneuriale en encourageant les projets.

Itinéraire Fonctionnariat, propose de préparer les étudiants (civil ou fonctionnaire) à une carrière dans la fonction publique.

• Des parcours personnalisés de formation :

Mobilité académique au semestre 7 ou 9, au sein de l'une des universités partenaires de l'Institut Agro (EXEAT international),

Mobilité académique au semestre 9, au sein d'une école d'ingénieur partenaire (EXEAT national),

Parcours bi-diplômants et réaliser un master ou le DNO en parallèle de la formation Ingénieur,

Parcours IAE forestier, en partenariat avec AgroParis Tech (site de Nancy), à partir du semestre 7 (élèves-fonctionnaires uniquement),

Césure, suspension temporaire de sa scolarité pendant 1 ou 2 semestres afin d'acquérir de l'expérience en milieu professionnel (stage, volontariat, CDD...), suivre une formation dans un domaine différent, s'investir dans un projet de création d'entreprise,

La possibilité de finaliser son cursus en alternance (contrat d'alternance en dernière année, ou contrat d'apprentissage via le dispositif passerelle en deuxième année).

• <u>L'Agrolab</u>: mise à disposition de ressources de l'établissement pour développer vos compétences autrement!

Vous pouvez:

Réaliser un de vos projets personnels, rechercher la réponse à un problème que vous vous posez en ayant recours aux expertises et matériels de l'établissement dans <u>les Ateliers du Faire</u>

Découvrir des outils et méthodes nouvelles : l'impression 3D et l'automatisation, la production de boissons fermentées, etc. dans <u>les Ateliers du Faire</u>

Expérimenter des techniques pour libérer votre créativité et faire émerger des idées nouvelles dans <u>la Fabrique</u> <u>des Idées</u>

Bénéficier de lieux de travail et de ressources documentaires variées dans la Bibliothèque

Tourner des vidéos en qualité professionnelles dans le petit studio d'enregistrement Vegas situé dans le bâtiment Mediadoc, il fait partie du Laboratoire de l'Hybridation. Vous pouvez le réserver par **resalab** (voir ci-dessous)

Plus d'informations et réservation sur la carte AgroLab de Mes Applis.

https://applis.institut-agro-dijon.fr/agrolab/

Organisation des épreuves de certification

L'évaluation a pour objet de vérifier que l'apprenant a acquis les connaissances et les compétences correspondant aux objectifs pédagogiques de la formation dispensée. Elle sert de base à la délivrance du diplôme.

L'évaluation des acquis pédagogiques est intégrée à chaque semestre. Une année universitaire correspond

à l'acquisition de 60 crédits (soit 30 par semestre). Ces 60 crédits prennent en compte le travail encadré, les stages et le travail personnel. La répartition de ces crédits au sein d'un semestre s'effectue au prorata de la charge de travail (personnel et encadré) exigée pour l'unité d'enseignement correspondante (1ECTS = 25h à 30h de travail). Les crédits ECTS sont attribués, sous forme de valeur entière, à toutes les unités d'enseignement (UE) constituant le cursus officiel. L'attribution des crédits ECTS est sanctionnée par un dispositif d'évaluation.

Chaque unité d'enseignement est composée de modules qui constituent des acquis de formation cohérents conduisant le plus souvent à des compétences identifiables. L'attribution des crédits ECTS s'effectue par unité d'enseignement. La possibilité de compensation au sein d'une unité d'enseignement, via des coefficients de pondération attribués à chaque module, est admise (sous condition d'obtention du quitus ou d'une note supérieure à 7). Seuls des nombres entiers de crédits peuvent être attribués à une unité d'enseignement.

Les modalités d'organisation des épreuves de fin de semestre sont précisées dans la charte des examens Le règlement de scolarité précise les principes généraux de l'évaluation et les modalités de validation des modules, des UE et des semestres, de passage en année de supérieure ou de redoublement. Voir règlement de scolarité et charte des examens https://applis.institut-agro-dijon.fr/reglements-chartes-et-formulaires/

Les modalités d'évaluation de chaque module figurent également dans le livret de formation. Les évaluations peuvent être écrites ou orales et se font par contrôle continu et/ou par examen terminal à la fin du semestre, de l'UE ou du module. Elles comprennent une ou plusieurs parties : examen partiels ou terminaux, travaux personnels, travaux de groupe, compte-rendu de TP, rapport de visite, rapport de stage, soutenance orale..., chaque partie donnant lieu à une note affectée d'un coefficient ou d'un quitus.

La délivrance du titre d'ingénieur est conditionnée à l'acquisition d'un niveau minimal en anglais : pour la formation initiale, en aucun cas un diplôme d'ingénieur ne sera délivré à un étudiant n'atteignant pas le niveau B2. Ces niveaux devront être certifiés par un organisme reconnu, extérieur à l'école. Les étudiants doivent impérativement obtenir un niveau minimum de 785 points au TOEIC (Test Of English for International Communication) ou le même niveau certifié par un autre organisme reconnu.

Unités d'enseignements et ECTS de la formation

503h 0 : Mise à niveau 1 : Construction du projet professionnel et p 2 : Enseignements de tronc commun 3 : Enseignements de spécialité 497h 4 : Construction du projet professionnel et rsonnel 5 : Projet d'Ingénieur - phase A 6 : Enseignements de tronc commun 7 : Enseignements de spécialité	6 12 12 12 8 3 6	30	UEO : Mise à niveau UE1 : Construction du projet professionnel et p UE2 : Enseignements de tronc commun UE3 : Enseignements de spécialité 410h UE4 : Construction du projet professionnel et p personnel UE5 : Projet d'Ingénieur - phase A UE6 : Enseignements de tronc commun UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences	8 3 6 13	30	
0 : Mise à niveau 1 : Construction du projet professionnel et p 2 : Enseignements de tronc commun 3 : Enseignements de spécialité 497h 4 : Construction du projet professionnel et rsonnel 5 : Projet d'Ingénieur - phase A 6 : Enseignements de tronc commun 7 : Enseignements de spécialité 2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	8 3 6	30	UEO : Mise à niveau UE1 : Construction du projet professionnel et p UE2 : Enseignements de tronc commun UE3 : Enseignements de spécialité 410h UE4 : Construction du projet professionnel et personnel UE5 : Projet d'Ingénieur - phase A UE6 : Enseignements de tronc commun UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences	12 12 8 3 6	30	
1 : Construction du projet professionnel et p 2 : Enseignements de tronc commun 3 : Enseignements de spécialité 497h 4 : Construction du projet professionnel et rsonnel 5 : Projet d'Ingénieur - phase A 6 : Enseignements de tronc commun 7 : Enseignements de spécialité 2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	8 3 6	30	UE1 : Construction du projet professionnel et p UE2 : Enseignements de tronc commun UE3 : Enseignements de spécialité 410h UE4 : Construction du projet professionnel et personnel UE5 : Projet d'Ingénieur - phase A UE6 : Enseignements de tronc commun UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences	12 12 8 3 6	30	
2 : Enseignements de tronc commun 3 : Enseignements de spécialité 497h 4 : Construction du projet professionnel et rsonnel 5 : Projet d'Ingénieur - phase A 6 : Enseignements de tronc commun 7 : Enseignements de spécialité 2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	8 3 6	30	UE2 : Enseignements de tronc commun UE3 : Enseignements de spécialité 410h UE4 : Construction du projet professionnel et personnel UE5 : Projet d'Ingénieur - phase A UE6 : Enseignements de tronc commun UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences	12 12 8 3 6	30	
3 : Enseignements de spécialité 497h 4 : Construction du projet professionnel et rsonnel 5 : Projet d'Ingénieur - phase A 6 : Enseignements de tronc commun 7 : Enseignements de spécialité 2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	8 3 6		UE3 : Enseignements de spécialité 410h UE4 : Construction du projet professionnel et personnel UE5 : Projet d'Ingénieur - phase A UE6 : Enseignements de tronc commun UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences	8 3 6	30	
497h 4 : Construction du projet professionnel et rsonnel 5 : Projet d'Ingénieur - phase A 6 : Enseignements de tronc commun 7 : Enseignements de spécialité 2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	8 3 6		410h UE4 : Construction du projet professionnel et personnel UE5 : Projet d'Ingénieur - phase A UE6 : Enseignements de tronc commun UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences	8 3 6	30	
4 : Construction du projet professionnel et rsonnel 5 : Projet d'Ingénieur - phase A 6 : Enseignements de tronc commun 7 : Enseignements de spécialité 2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	6		UE4 : Construction du projet professionnel et personnel UE5 : Projet d'Ingénieur - phase A UE6 : Enseignements de tronc commun UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences	3		
rsonnel 5 : Projet d'Ingénieur - phase A 6 : Enseignements de tronc commun 7 : Enseignements de spécialité 2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	6		personnel UE5 : Projet d'Ingénieur - phase A UE6 : Enseignements de tronc commun UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences	3		
6 : Enseignements de tronc commun 7 : Enseignements de spécialité 2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	6		UE6 : Enseignements de tronc commun UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences	6		
7 : Enseignements de spécialité 2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	13	onnaissanc	UE7 : Enseignements de spécialité es et développement de compétences		4	
2ème année - consol 647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B		onnaissanc	es et développement de compétences	13	<u> </u>	
647h 8 : Projet d'Ingénieur - phase B	idation des c	onnaissanc				
8 : Projet d'Ingénieur - phase B	5		621h			
	5					
9 : Construction du projet professionnel et			UE8 : Projet d'Ingénieur - phase B	5	5	
rsonnel	4	30	UE9 : Construction du projet professionnel et personnel	4	4 30	
10 : Enseignements de tronc commun	7		UE10 : Enseignements de tronc commun	7		
-	14			14	4	
		20 semaines de stage à l'international				
12 : Expérience à l'international	30	30	UE12 : Expérience à l'international	30	30	
3ème année - Domir	nantes d'app	rofondisser	ment - insertion - professionnalisation			
417h			477h			
13 : Enseignements de tronc commun	5		UE13 : Enseignements de tronc commun	5		
14 : Projet d'Ingénieur - phase C	9	30	UE14 : Projet d'Ingénieur - phase C	9	30	
15 : Dominante d'approfondissement	16		UE15 : Dominante d'approfondissement	16		
20 à 24 semaines de stage de fir	n d'étude		20 à 24 semaines de stage de fin d'étude			
16 : Expérience à l'international	30	30	UE16 : Mémoire de fin d'étude	30	30	
111111111111111111111111111111111111111	3ème année - Domir 417h 13 : Enseignements de tronc commun 14 : Projet d'Ingénieur - phase C 15 : Dominante d'approfondissement 20 à 24 semaines de stage de fi	20 semaines de stage à l'international 12 : Expérience à l'international 30 3ème année - Dominantes d'appr 417h 13 : Enseignements de tronc commun 5 14 : Projet d'Ingénieur - phase C 9 15 : Dominante d'approfondissement 16 20 à 24 semaines de stage de fin d'étude 16 : Expérience à l'international 30	20 semaines de stage à l'international 22 : Expérience à l'international 30 30 3ème année - Dominantes d'approfondisser 417h 33 : Enseignements de tronc commun 5 44 : Projet d'Ingénieur - phase C 9 30 : 5 : Dominante d'approfondissement 16 20 à 24 semaines de stage de fin d'étude	20 semaines de stage à l'international 20 semaines de stage à l'international 30 30 UE12 : Expérience à l'international 417h 477h 477h 33 : Enseignements de tronc commun 5 UE13 : Enseignements de tronc commun 41 : Projet d'Ingénieur - phase C 9 30 UE14 : Projet d'Ingénieur - phase C UE15 : Dominante d'approfondissement 20 à 24 semaines de stage de fin d'étude 20 à 24 semaines de stage de fin d'étude 16 : Expérience à l'international 30 30 UE16 : Mémoire de fin d'étude	20 semaines de stage à l'international 22 : Expérience à l'international 30 30 UE12 : Expérience à l'international 30 UE13 : Expérience à l'international 417h 477h 33 : Enseignements de tronc commun 5 UE13 : Enseignements de tronc commun 5 UE14 : Projet d'Ingénieur - phase C 9 UE15 : Dominante d'approfondissement 16 UE15 : Dominante d'approfondissement 16 20 à 24 semaines de stage de fin d'étude 20 à 24 semaines de stage de fin d'étude 30 UE16 : Mémoire de fin d'étude 30 UE16 : Mémoire de fin d'étude	

Evaluation des enseignements

Dans le cadre de la démarche qualité et du processus d'amélioration continue de la formation, l'évaluation des enseignements par les étudiants concerne les 3 années de la formation d'ingénieur des deux spécialités : agronomie et agroalimentaire. Deux axes sont évalués : les modules d'enseignement et la formation sur les trois ans.

Programme

SEMESTRE 7

INGÉNIEUR - Spécialité "Agroalimentaire"					
Unité d'enseignement	Module	Heures étudiant	Coefficient		
IFISE-S7-TC-UE08 - UE8-PROJET	Gestion de projet - Techniques de communication	14	0		
D'INGENIEUR - PHASE B	Projet - Phase B	76	5		
IFISE-S7-TC-UE09 -	Ouverture	14	0		
UE9-CONSTRUCTION DU PROJET	Développement professionnel et insertion 3	22	1		
PROFESSIONNEL ET PERSONNEL	Sociologie des organisations	12	1		
	Cyber sécurité et intelligence économique	8	0		
	Management QHSE	35	2		
IFISE-S7-TC-UE10 -	Economie des filières agroalimentaires	16	1		
UE10-ENSEIGNEMENTS DE TRONC	Statistiques multivariées	30	2		
COMMUN	Langues vivantes étrangères	52	3		
	Activités physiques et sportives	20	1		
IFISE-S7-AA-UE11 -	Sociologie : analyse situation de stage et sociologie du travail	12	0.5		
UE11-ENSEIGNEMENTS DE	Mise en situation filière - Etude GPA	28	1		
SPECIALITE	Opérations unitaires du génie des procédés alimentaires	78	2.5		
	Chimie et physicochimie de la transformation des matières	52	2.25		
	premières				
	BIOTECH	62	2.25		
	Nutrition humaine 2	60	2.25		
	Modélisation	16	1		
	Gestion du risque chimique en IAA	16	1		
	Modules optionnels	24	1.25		

Total 647

	INGÉNIEUR - Spécialité "Agronomie"		
Unité d'enseignement	Module	Heures étudiant	Coefficient
IFISE-S7-TC-UE08-FIF - UE8-PROJET	Projet - Phase B	76	5
D'INGENIEUR - FORESTIER			
IFISE-S7-TC-UE08 - UE8-PROJET	Gestion de projet - Techniques de communication	14	0
D'INGENIEUR - PHASE B	Projet - Phase B	76	5
IFISE-S7-TC-UE09 -	Ouverture	14	0
UE9-CONSTRUCTION DU PROJET	Développement professionnel et insertion 3	22	1
PROFESSIONNEL ET PERSONNEL	Sociologie des organisations	12	1
	Cyber sécurité et intelligence économique	8	0
	Management QHSE	35	2
IFISE-S7-TC-UE10-FIF -	Langues vivantes étrangères	52	3
UE10-ENSEIGNEMENT DE TRONC	Activités physiques et sportives	20	1
COMMUN - FORESTIER			
IFISE-S7-TC-UE10 -	Economie des filières agroalimentaires	16	1
UE10-ENSEIGNEMENTS DE TRONC	Statistiques multivariées	30	2
COMMUN	Langues vivantes étrangères	52	3
	Activités physiques et sportives	20	1
IFISE-S7-AG-UE11 -	Sociologie : analyse situation de stage et sociologie rurale	12	0.5
UE11-ENSEIGNEMENTS DE	Etude de filières	70	2.5
SPECIALITE	Technologie alimentaire	12	0.5
	Nouvelles technologies pour l'agriculture de précision	30	1.5
	Zootechnie	36	1.75
	Système de culture	40	1.75
	Parcelles pédagogiques 2	24	0
	Analyse, conception et utilisation d'une base de données	20	1
	relationnelle		
	Politiques agricoles et d'environnement 2	22	1
	Système d'information géographique	20	1
	Alimentation animale durable	12	0.5
	Sélection génétique : méthodes et acteurs dans les filières	24	1
	animales et végétales		
	Modules optionnels	24	1.25

Total 793

IFISE-S7-TC-UE08 : UE8-PROJET D'INGENIEUR - PHASE B Module Obligatoire

IFISE-S7-TC-UE08-M01

Gestion de projet - Techniques de communication

Nb heures / étudiant	14					
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	4	10	-	-	-	
Nb groupes	1	8	-	-	-	
Enseignants responsables	Jerome AUBERT					
Département/UPé	UPE ECONOMIE E	T GESTION DE L'EN	NTREPRISE			
Compétences	Gérer des projets, Co	onduire des projets inr	novants, Encadrer une	équipe		
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, no	Module ressource, non concerné				
Intervenants Internes	Christel LANDRET,	Florian MALATERR	Е			
Objectifs du module	Il est accordé de plus en plus d'attention au rôle des projets dans les organisations. Ils constituent peu à peu des outils importants dans la mise en œuvre et la réalisation des objectifs stratégiques. La gestion de projets s'est développée au point de devenir une discipline possédant son propre ensemble de connaissances et de compétences. Il est alors impensable d'imaginer qu'un ingénieur, à quelque niveau que ce soit d'une entreprise, ne possède pas un certain savoir-faire en la matière. A l'image de la plupart des activités organisationnelles, le but principal d'un projet consiste à satisfaire le besoin d'un client. Mis à part cette similitude, les caractéristiques d'un projet contribuent à différencier celui-ci des autres activités d'une organisation. en voici les principales - Un objectif clairement défini. - Une durée déterminée qui comprend un commencement et une fin. - Habituellement, la participation de plusieurs services et spécialistes-experts. - En général, l'exécution d'un travail jamais effectué auparavant. - Des exigences précises en matière de temps, de coûts et de rendements.					
Objectifs d'apprentissage	 Analyser une commande et la traduire en objectifs (négocier la problématique et/ou le périmètre d'intervention) : rédiger une note de cadrage Plannifier et organiser le projet Communiquer avec les parties-prenantes S'organiser et communiquer en équipe-projet 					
Pré-requis	Aucuns					
Contenu	2h de CM sur la méthodologie de projet et 2h de CM sur la communication dans la gestion de projet. La méthodologie de projet utilisée sera, dans ce semestre, la méthode traditionnelle, prédictive et séquentielle, dans laquelle un projet s'organise en ayant une connaissance a priori du travail à réaliser, découpé en en tâches, parallélisables ou non, auxquelles sont effectées des ressources et positionnées sur un calendrier. 10H de TD de mise en application des outils.					
Évaluations		CC	: attestation de prése	nce		

 $\label{eq:ifise-s7-tc-ueo8} \textbf{IFISE-S7-TC-UE08}: \textbf{UE8-PROJET D'INGENIEUR - PHASE B} \\ \textbf{Module Obligatoire}$

IFISE-S7-TC-UE08-M02 Projet - Phase B

Nb heures / étudiant			76			
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	2	-	-	-	-	
Nb groupes	1	-	-	-	-	
Enseignants responsables	Eliane CASES, Hedi	BEN CHEDLY				
Département/UPé	DEPARTEMENTS					
Compétences						
Objectifs Developpement Durable	Accès à une éducation	Accès à une éducation de qualité				
Objectifs du module Objectifs	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. Objectif final : proposer une synthèse (solution/hypothèse/piste de travail) au commanditaire en investissant les compétences acquises et les données bibliographiques.					
d'apprentissage						
Pré-requis	Pour la spécialité agronomie : les projets portent sur des questions très variées posées par des commanditaires dans les domaines du développement agricole et rural, des industries des services, de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires, de l'environnement, de la formation. Les étudiants peuvent proposer leur propre thématique avec l'accord d'un enseignant. Pour la spécialité agro-alimentaire : les projets portent sur des problématiques très variées proposées par des commanditaires dans les divers domaines du secteur agroalimentaire (R&D, qualité, marketing etc). Il s'agit d'un travail de groupe (4 élèves) encadré par un enseignant chercheur expert du domaine étudié. L'approche, pluridisciplinaire, confronte les aspects scientifiques, techniques, économiques et sociologiques. Les élèves doivent être capables d'extraire l'essentiel d'une étude bibliographique, d'en évaluer la pertinence, de réaliser une synthèse et de rédiger un rapport selon des règles bien définies.					
Contenu						
Évaluations	CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe					
Coefficient			1			

${\tt IFISE-S7-TC-UE09: UE9-CONSTRUCTION\ DU\ PROJET\ PROFESSIONNEL\ ET\ PERSONNEL\ Module\ Obligatoire}$

IFISE-S7-TC-UE09-M01

Ouverture

Nb heures / étudiant			14			
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	-	-	-	-	-	
Nb groupes	-	-	-	-	-	
Enseignants responsables	Sabine PETIT, Eric F	ERRET				
Département/UPé	DIRECTION DE L'E	ENSEIGNEMENT ET	DE LA VIE ETUDI	ANTE		
Compétences	Mettre en oeuvre une	communication parti	cipative			
Objectifs Developpement Durable	Lutte contre le chang durables	Lutte contre le changement climatique, Module ressource, non concerné, Villes et communautés durables				
Objectifs du module	Introduire de la souplesse dans le dispositif de formation et individualiser la formation. Les journées d'ouverture peuvent notamment comprendre des formations destinées aux étudiants élus et autres responsables d'associations, des visioconférences avec nos partenaires internationaux, des conférences, séminaires ponctuels. L'engagement étudiant pourra dans certains cas aussi valider ce module, grâce aux différentes compétences (travaille en équipe, conduite de projet, communication) que l'étudiant aura acquis au cours de son mandat. Les modules d'ouverture proposés sont dans une logique d'approfondissement disciplinaire et/ou de découverte. Les étudiants pourront être amenés à proposer des modules ou à participer à l'organisation pédagogique de l'ouverture.					
Objectifs d'apprentissage						
Pré-requis	Les journées d'ouverture sont réparties comme suit : - 14h planifiées dans l'emploi du temps du semestre 7 + droits de crédit de 3 journées supplémentaires pour tous les étudiants de 2ème année. - Les heures planifiées pourront concerner par exemple des salons professionnels (SIAL, SIA), des conférences dans le cadre des relations internationales d'AgroSup Dijon, des événements professionnels comme les Eminents de Bourgogne Les journées « droits de crédit des étudiants » sont à organiser par chaque étudiant pour lui-même. Ces journées sont octroyées sur demande auprès de la commission des études.					
Contenu						
Évaluations	CC : attestation de présence					
Coefficient			-			

${\it IFISE-S7-TC-UE09: UE9-CONSTRUCTION~DU~PROJET~PROFESSIONNEL~ET~PERSONNEL~Module~Obligatoire}$

IFISE-S7-TC-UE09-M02 Développement professionnel et insertion 3

Nb heures / étudiant			22			
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	10	12	-	-	-	
Nb groupes	1	8	-	-	-	
Enseignants responsables	Anais LOIZON					
Département/UPé	DEPARTEMENTS					
Compétences	Réaliser un diagnostic	:				
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, no	Module ressource, non concerné				
Intervenants Internes		Herve DE BISSCHOP, Fanny CHRETIEN, Laurent VEILLARD, Florian MALATERRE, Viviane FOLCHER, Nathalie DROYER				
Objectifs du module						
Objectifs d'apprentissage	A l'issue des différentes interventions (CM; TD), les étudiants devraient être capables de : - caractériser les diversités mais aussi les points de convergence des différents environnements de travail dans lesquels les ingénieurs doivent s'insérer et évoluer; - d'analyser les situations vécues en tant que stagiaires durant leur stage à l'étranger sous différents angles : angle ergonomique, managérial et interculturel.					
Pré-requis						
Contenu	Capitalisation et évaluation du travail d'entretien avec un ingénieur (4hTD). Atelier "Attentes des employeurs, comment valoriser ses connaissances et ses compétences" (2h). Cours dispensés sur (8h): - les fondements théoriques de l'analyse du travail en ergonomie, - les fondements théoriques de l'analyse de l'activité du manager, - les fondements théoriques pour appréhender l'interculturalité Ces cours sont suivis de travaux dirigés pour présenter et préparer le travail à réaliser (sur les situations vécues) pendant le stage S8 (4h). Ce travail fera l'objet d'un travail individuel et d'un travail collectif en S9.					
Évaluations	CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe					
Coefficient			1			

${\tt IFISE-S7-TC-UE09: UE9-CONSTRUCTION\ DU\ PROJET\ PROFESSIONNEL\ ET\ PERSONNEL\ Module\ Obligatoire}$

IFISE-S7-TC-UE09-M03 Sociologie des organisations

Nb heures / étudiant	12					
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	6	6	-	-	-	
Nb groupes	1	8	-	-	-	
Enseignants responsables	Floriane DERBEZ					
Département/UPé	UPE SOCIOLOGIE					
Compétences	Encadrer une équipe,	Conseiller et former				
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, no	Module ressource, non concerné				
Intervenants Internes	Alice PICOCHE					
Objectifs du module Objectifs	Connaître les outils conceptuels et méthodologiques nécessaires à la compréhension et à l'analyse des situations de travail en organisation. Repérer la nature et l'importance des jeux sociaux inhérents à toute activité technique conduite avec d'autres personnes au sein d'une organisation ou autour de la réalisation d'un projet commun. Identifier les rapports de force, les stratégies individuelles, les formes de coopération entre individus au travail. Réfléchir sur les formes d'organisation du travail (matrices, hiérarchies, etc.) et leur efficacité technique, économique et sociale. Permettre l'appropriation de cette démarche en l'appliquant dans le cadre du stage S8.					
d'apprentissage Pré-requis Contenu	Les enseignements de sociologie des organisations portent principalement sur l'apprentissage de trois grandes approches : - l'analyse systémique et stratégique des organisations, - l'approche pragmatique sur les différends et conflits au travail - l'approche structurale sur les réseaux de liens entre individus au travail. Ces trois approches permettent de mettre l'accent sur : - l'organisation vue comme un tout et la stratégie mise en oeuvre par les acteurs pour atteindre des objectifs individuels ; - la façon dont s'opère la régulation au travail (normes, règles, négociation entre acteurs, etc.) ; - les formes de coopération et d'entre-aide au travail entre agents.					
Évaluations			CC : oral en groupe			
Coefficient			1			

${\it IFISE-S7-TC-UE09: UE9-CONSTRUCTION~DU~PROJET~PROFESSIONNEL~ET~PERSONNEL~Module~Obligatoire}$

ING2A-S7-TC-UE09-M04 Cyber sécurité et intelligence économique

Nb heures / étudiant			8			
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	8	-	-	-	-	
Nb groupes	1	-	-	-	-	
Enseignants responsables	Julie LE GALLO, M	Julie LE GALLO, Marie-Pierre LAVOILLOTTE				
Département/UPé	DIRECTION DE L'E	ENSEIGNEMENT ET	DE LA VIE ETUDI.	ANTE		
Compétences						
Objectifs Developpement Durable	Consommation et production responsables, Module ressource, non concerné					
Objectifs du module	Sensibilisation à l'intelligence économique. Selon Christian Harbulot, l'intelligence économique se définit comme la recherche et l'interprétation systématique de l'information accessible à tous, afin de décrypter les intentions des acteurs et de connaître leurs capacités. Elle comprend toutes les opérations de surveillance de l'environnement concurrentiel (protection, veille, influence). Chaque économie nationale produit un modèle original d'intelligence économique dont l'impact sur les stratégies commerciales et industrielles varie selon les pays.					
Objectifs d'apprentissage						
Pré-requis						
Contenu	Introduction juridique à l'IE, droit français et droit comparé (1h). Stratégie de protection du patrimoine scientifique et économique (1h). Témoignages sur les concepts et méthodes d'IE (2h). La normalisation, un vectuer de l'IE (1h). Exemple d'influence industrielle sur la stratégie nationale (1h). Exemple d'une stratégie IE développée par un pays étranger (2h).					
Évaluations			-			
Coefficient			-			

${\it IFISE-S7-TC-UE09: UE9-CONSTRUCTION~DU~PROJET~PROFESSIONNEL~ET~PERSONNEL~Module~Obligatoire}$

IFISE-S7-TC-UE09-M05 Management QHSE

Nb heures / étudiant			35		
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	19	16	-	-	-
Nb groupes	1	8	-	-	-
Enseignants responsables	Marie-Helene VERG	OTE, Dominique CH	AMPION		
Département/UPé	UPE ECONOMIE E	Γ GESTION DE L'EN	NTREPRISE		
Compétences	Réaliser un diagnosti	c, Gérer des projets,	Conseiller et former, l	Encadrer une équipe	
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pro	duction responsables			
Intervenants Internes	Leslie CARNOYE, F	Ridha IBIDHI, Samue	el LUBBERS, Jerome	AUBERT, Mohamm	ed BEN AOUDA
Objectifs du module	La qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement, sont des dimensions qu'un.e ingénieur.e peut avoir à gérer dans le cadre de ses missions professionnelles, au sein d'une industrie alimentaire comme dans une organisation du domaine agricole. Ce module vise tout d'abord à familiariser les futur.e.s ingénieur.e.s avec le vocabulaire et les notions héritées d'un siècle de construction d'outils et de doctrines managériales pour prendre en charge l'hygiène, la qualité et la sécurité, et les impacts environnementaux des activités agricoles et agroalimentaires. La familiarisation avec la notion de système de management formalisé constitue un thème central du module car cette forme de management est de plus en plus généralement exigée par les entreprises à l'aval des filières : celles-ci réclament des garanties sous la forme de certificats, attribués sur la base				
	d'un audit de certification de conformité à tel ou tel référentiel. Comprendre les tenants et aboutissants de ces systèmes est une corde à votre arc, d'autant plus que ces systèmes de management se déclinent dans la mise en avant de multiples dimensions parmi lesquels on compte également les démarches de RSE (responsabilité sociétale des entreprises).				
Objectifs d'apprentissage	Au-delà d'apports théoriques de base, les TD ont pour objectif de mettre en pratique les notions abordées afin que vous soyez capables, lorsque vous rejoindrez le monde professionnel, de prendre en charge des missions telles que : - la réalisation d'un plan HACCP, méthode centrale pour la maîtrise de la qualité sanitaire des produits agricoles et alimentaires, - l'évaluation et l'amélioration d'un système de traçabilité, - l'analyse et le pilotage de processus, - la réalisation d'une ACV - la réalisation d'un bilan carbone (AG) ou l'identification des rubriques ICPE pertinentes pour votre activité (AA) - la gestion d'un projet de certification d'un système de management qu'il soit orienté sur la qualité ou				
Pré-requis		-	la sécurité au travail.	e gestion d'entreprise	
Tro roquis	l .	_	ement dans le métier	-	•
Contenu	Enjeux du managem	ent Q, H, S, E; Dém	arche HACCP, Déma	rches méthodes et ou	tils qualité

(organisation du travail, traçabilité, approche processus, pilotage par indicateurs, approche socioéconomique de la qualité (coûts de la qualité, coûts cachés, coûts des dysfonctionnements), panorama des référentiels rencontrés en agroalimentaire, ACV, bilan carbone (AG) ICPE (AA), systèmes de management ISO (illustration avec ISO 50 001 SM énergie). Introduction à la RSE.

Évaluations	CT : écrit individuel	CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe
Coefficient	1	1

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10: UE10\text{-}ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN}\\ Module Obligatoire$

IFISE-S7-TC-UE10-M01 Economie des filières agroalimentaires

	16								
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis				
Nb heures	14	2	-	-	-				
Nb groupes	1	8	-	-	-				
Enseignants responsables	Delphine GALLAUD	Delphine GALLAUD							
Département/UPé	UPE ECONOMIE E	Г GESTION DE L'EN	TREPRISE						
Compétences	Réaliser un diagnostic	;							
Objectifs Developpement Durable	Lutte contre la faim,	Consommation et pro	duction responsables						
Intervenants Internes	Marie-Helene VERG	OTE							
Objectifs du module	Comprendre le fonctionnement du système alimentaire dominant ses limites de soutenabilité et introduction à des systèmes alternatifs au système dominant.								
Objectifs d'apprentissage		schéma de filière, sa nement économique d		ées utiles à la constru	ction du schéma et				
•	analyser le fonctionr 1A : acteurs et méca		e la filière.	ées utiles à la constru	ction du schéma et				
d'apprentissage	analyser le fonctionr 1A: acteurs et méca 1A et 2A politiques Cours: Démarche d'analyse La demande aliment La distribution Les entreprises des I stratégies de qualité	nement économique d nismes économiques agricoles et d'environ des systèmes aliment aire	e la filière. nement aires construction de						
d'apprentissage Pré-requis	analyser le fonctionr 1A: acteurs et méca 1A et 2A politiques Cours: Démarche d'analyse La demande aliment La distribution Les entreprises des I stratégies de qualité	nismes économique d nismes économiques agricoles et d'environ des systèmes aliment aire AA dans les systèmes	e la filière. nement aires construction de	graphes de systèmes					

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10: UE10\text{-}ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN}\\ Module Obligatoire$

IFISE-S7-TC-UE10-M02 Statistiques multivariées

Nb heures / étudiant	30								
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis				
Nb heures	12	18	-	-	-				
Nb groupes	1	8	-	-	-				
Enseignants responsables	Leo DORT	Leo DORT							
Département/UPé	UPE MATHEMATI	QUES APPLIQUEES	INFORMATIQUE S	TATISTIQUE					
Compétences	Gérer des projets, Ré	aliser un diagnostic							
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, no	Module ressource, non concerné							
Intervenants Internes	Rachid SABRE								
Objectifs du module	Approfondissement multidimensionnelle		apable de mener ur	ne analyse statistique	e sur des données				
Objectifs d'apprentissage									
Pré-requis	kANOVA : notion d'interaction, ANOVA deux facteurs, ANOVA avec blocs, carrés latins (4h CM + 6h TD) ; Analyse de données (ACP, AFC, Classification hiérarchique) (4h CM + 6h TD) ; Régression linéaire simple et multiple (2h CM + 4h TD) Remarque : les TD sont réalisés à l'aide des logiciels R et d'un tableur Excel.								
Contenu									
Évaluations	CT : écrit individuel								
Coefficient			2						

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10: UE10\text{-}ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN}\\ Module Obligatoire$

Parc-IFISE-S7-TC-UE10-M03 Langues vivantes étrangères

Nb heures / étudiant	52							
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	-	-	-	-	-			
Nb groupes	-	-	-	-	-			
Enseignants responsables	Quentin DUGAND							
Département/UPé	UPE LANGUES							
Compétences								
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, non concerné							
Intervenants Internes			Jessica SLOWIK, A ARON, Suzanna PAC		RUNZIG,			
Objectifs du module								
Objectifs d'apprentissage								
Pré-requis								
Contenu								
Évaluations			-					
Coefficient	-							

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10: UE10\text{-}ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN}\\ Module Obligatoire$

IFISE-S7-TC-UE10-M03.a LV1 Anglais

Nb heures / étudiant	26							
Formes Pédago.	CM	TD	TP		ST	Vis		
Nb heures	-	26	-		-	-		
Nb groupes	-	10	-		-	-		
Enseignants responsables	Quentin DUGAND	Quentin DUGAND						
Département/UPé	UPE LANGUES							
Compétences								
Objectifs Developpement Durable	Recours aux énergies	Recours aux énergies renouvelables						
Intervenants Internes	Quentin DUGAND, Jessica SLOWIK, Farida BHOGADIA, Anita PURKIS							
Objectifs du module	Utilisation de la langue cible dans le contexte professionnel. Pratique par projet et utilisation des cinq compétences. Création d'une start-up et d'un projet de crowdfunding seul ou en binôme. Cinq modules thématiques différents. Préparation au stage à l'étranger : gestion de l'interculturalité et management interculturel.							
Objectifs d'apprentissage	Étude des thèmes et spécialités de l'Institut Agro Dijon, à savoir les sciences agronomiques, agroalimentaires et environnementales. Développement des compétences professionnelles d'un jeune ingénieur par la pratique de l'anglais avec un accent sur les compétences en communication et linguistiques. Découverte d'une autre culture, façon de s'organiser et de voir le monde.							
Pré-requis	Intercultarité. Modules thématiques et scientifiques.							
Contenu								
Évaluations	CC :	CC : oral individuel CC : oral en groupe						
Coefficient		1			1			

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10: UE10\text{-}ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN}\\ Module Facultatif$

IFISE-S7-TC-UE10-M03.b1 LV2 Allemand

Nb heures / étudiant	26								
Formes Pédago.	CM	TD	TI	P	ST	Vis			
Nb heures	-	26	-		-	-			
Nb groupes	-	4	-		-	-			
Enseignants responsables	Farida BHOGADIA	arida BHOGADIA							
Département/UPé	UPE LANGUES								
Compétences									
Objectifs Developpement Durable									
Intervenants Internes	Ina GRUNZIG, Guill	emette GAILLARD							
Objectifs du module		sujets du domai en langue allem		alimenta	aire, agronomiqu	ie et			
Objectifs d'apprentissage	Consolidation des acquis de Sem.5 et 6								
Pré-requis									
Contenu	Travail par modules thématiques (ex. la bière allemande, les parcs naturels des pays germanophones etc.)								
Évaluations	Contrôle Co	ontinu : Oral Individu	el		Contrôle Continu pa	ar groupe			
Coefficient	1 1								

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10: UE10\text{-}ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN}\\ Module Facultatif$

IFISE-S7-TC-UE10-M03.b2 LV2 Espagnol

Nb heures / étudiant	26							
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	-	26	-	-	-			
Nb groupes	-	6	-	-	-			
Enseignants responsables	Farida BHOGADIA	Farida BHOGADIA						
Département/UPé	UPE LANGUES							
Compétences								
Objectifs Developpement Durable								
Intervenants Internes	Marc LE DOUARON							
Objectifs du module								
Objectifs d'apprentissage								
Pré-requis								
Contenu								
Évaluations	Contrôle Continu par groupe Contrôle Continu : Oral Individuel							
Coefficient		1		1				

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10: UE10\text{-}ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN}\\ Module Facultatif$

IFISE-S7-TC-UE10-M03.b3 LV2 Autres

Nb heures / étudiant	26							
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	-	26	-	-	-			
Nb groupes	-	1	-	-	-			
Enseignants responsables	Quentin DUGAND	Quentin DUGAND						
Département/UPé	UPE LANGUES							
Compétences								
Objectifs Developpement Durable								
Objectifs du module								
Objectifs d'apprentissage								
Pré-requis								
Contenu								
Évaluations	CC : oral en groupe							
Coefficient		1						

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10: UE10\text{-}ENSEIGNEMENTS DE TRONC COMMUN}\\ Module Obligatoire$

IFISE-S7-TC-UE10-M04 Activités physiques et sportives

Nb heures / étudiant			20				
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	-	20	-	-	-		
Nb groupes	-	6	-	-	-		
Enseignants responsables	Joel GOND						
Département/UPé	DIRECTION DE L'E	ENSEIGNEMENT ET	DE LA VIE ETUDI	ANTE			
Compétences							
Objectifs Developpement Durable							
Objectifs du module	processus de progrès	dans l'activité choisi	e.	nement du groupe. ent. Acquérir des h			
Objectifs d'apprentissage							
Pré-requis	Choix de l'activité parmi les sports proposés par l'enseignant responsable, le SUAPS ou activité individuelle en club						
Contenu							
Évaluations		CC : mise o	en situation pratique i	ndividuelle			
Coefficient			1				

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AA-UE11-M01

Sociologie : analyse situation de stage et sociologie du travail

Nb heures / étudiant	12					
Formes Pédago.	СМ	TD	TI	P	ST	Vis
Nb heures	8	4	-		-	-
Nb groupes	4	16	-		-	-
Enseignants responsables	Nathalie JOLY, Matt	hieu DUBOYS DE L.	ABARRE			
Département/UPé	UPE SOCIOLOGIE					
Compétences	Réaliser un diagnostic	:				
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, no	n concerné				
Objectifs du module	Cette séquence comprend 3 objectifs: A) Mutualiser les observations du stage ouvrier sur les 4 thèmes donnés aux étudiants: 1) Activités de travail et qualification 2) Conditions de travail et implication dans l'entreprise 3) Relations dans l'entreprise et en dehors 4) La qualité et la traçabilité. B) Effectuer le traitement statistique d'un questionnaire remis à des entreprises de Bourgogne sur ces 4 thèmes C) Présenter les résultats aux entreprises. Les acquisitions visées portent sur l'analyse qualitative des observations et le traitement statistique (maitrise de sphinx pour la saisie, l'interprétation des données du questionnaire, l'élaboration d'indicateurs et l'analyse) et restitution à des professionnels					
Objectifs d'apprentissage						
Pré-requis	Le travail d'analyse qualitative se fera par groupes thématiques et le travail statistique également, en s'appuyant sur le logiciel sphinx. Il s'agira de rendre compte des tendances générales sur les 4 thèmes abordés dans l'enquête "Travail et Qualité" et de les mettre en perspective vis-à-vis de données d'enquête nationale et des observations qualitatives effectuées durant le stage. A l'aide du cours et des observations de stage, les étudiants testeront une série d'hypothèses pour interpréter les données de l'enquête. Chaque groupe thématique établira une synthèse sous forme de diaporama en vue d'une présentation aux entreprises participant à l'enquête (2h TD).					
Contenu						
Évaluations	CC :	oral en groupe			CC : oral indiv	iduel
Coefficient		1		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1	

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M01 Sociologie : analyse situation de stage et sociologie rurale

Nb heures / étudiant	12						
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	-	8	4	-	-		
Nb groupes	-	4	16	-	-		
Enseignants responsables	Laurence DUJOURD	Y, Yannick SENCE	ВЕ				
Département/UPé	UPE SOCIOLOGIE						
Compétences	Réaliser un diagnosti	c, Mettre en oeuvre	une communication pa	rticipative			
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pro	duction responsable	s				
Intervenants Internes	Walid HORRIGUE						
Objectifs du module	réalisés par les étudice qui les rapproche rapport à l'environne - apprendre à condu	urs de sociologie ru ants. Il s'agit ainsi d e et ce qui les diffé ment ire une enquête qua	rale et agricole en l'illo e leur permettre de dis- érencient dans leurs p untitative : constitution aypothèse, réalisation d	cerner parmi la divers oratiques, leur conditi n de la base de donné	sité des agriculteurs, ions de travail, leur ées, élaboration d'un		
Objectifs d'apprentissage	saisie et leur interpré élaborer des typolog	tation; les de profils sociole étation visant à com ues;	aiter les questionnaires ogiques et de pratiques prendre quels types d'a nalyse réalisée.	;			
Pré-requis	Sociologie rurale et a Stage en exploitation Statistiques 1ère ann	i.					
Contenu	Le module vise, à partir des enquêtes que les étudiants auront réalisées durant leur stage en exploitation à partir d'un questionnaire préétabli, à traiter, analyser et rendre compte de l'ensemble des données recueillies. Ce travail sera effectué en groupes de TD en s'appuyant sur le logiciel sphinx. Il permettra de rendre compte des profils sociologiques des personnes enquêtées, de leur mode de production et de leur engagement dans de nouveaux modèles de production.						
Évaluations	CC : compte-rendu écrit en gro		CC : oral en groupe	1	te-rendu ou rapport it en groupe		
Coefficient	1		0.5		1		

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AA-UE11-M02 Mise en situation filière - Etude GPA

Nb heures / étudiant			2	8		
Formes Pédago.	CM	TD	Т	P	ST	Vis
Nb heures	2	26		-	-	-
Nb groupes	1	5		-	-	-
Enseignants responsables	Yves WACHE, Delph	hine GALLAUD				
Département/UPé	UPE GENIE DES P	ROCEDES ALIMENT	CAIRES			
Compétences	Réaliser un diagnosti	c, Conduire des proje	ts innovant	ts, Gérer de	es projets	
Objectifs Developpement Durable	Infrastructure résilie responsables	nte, Industrialisation o	durable et	Innovation	, Consommation et pr	roduction
Intervenants Internes	Helene GERARD-S MARECHAL, Laure		RIZZI, Jea	an Marie P	ERRIER CORNET, F	Pierre Andre
Objectifs du module	- L'étude de G.P.A consiste en un mini-projet d'ingénierie mené en groupes de 3-4 où l'on vous demande de mettre en place une ligne de fabrication et de calculer (dimensionner) une opération unitaire. Cette étude représente un travail effectif d'au moins 20 heures (prévues à cet effet dans votre emploi du temps) qu'il vous conviendra de mener en équipe. Présentation écrite : l'étude sera représentée sous formes d'un document écrit de 20 pages maximum. Déroulement des travaux : - Réaliser un diagnostic de filière					
Objectifs d'apprentissage	- Savoir réaliser un d	liagnostic concurrenti	el de filirè	e		
Pré-requis	DEROULEMENT DES TRAVAUX : 1. Etablir une ligne de fabrication type avec pour chaque opération unitaire : les paramètres opératoires (temps, température, etc) l'indication des points critiques et des contrôles à effectuer, des données économiques et environnementales. 2 - Calculs détaillés d'une opération unitaire après avoir établi un cahier des charges précis afin de justifier le choix de l'appareillage. Etude filière : pas de pré-requis. Contenu : travail par groupe sous forme de mini projet mise en oeuvre d'une étude de marché. restitution orale par groupe et note de synthèse.					
Contenu	-Etude de filière : 4 séances mise en oeuvre diagnostic de filière/ étude de marché Séance 1 : Définition produit étudié / marché cible. Biblio. Séance 2 : questionnaire consommateurs Séance 3 : traitement des données / préparation ppt de restitution. Séance 4 restitution.					
Évaluations	CC :	oral en groupe		CC : c	ompte-rendu ou rappo	ort écrit en groupe
Coefficient		0.25			0.75	

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M02 Etude de filières

Nb heures / étudiant	70					
Formes Pédago.	СМ	TD	T	P	ST	Vis
Nb heures	-	54	-		-	16
Nb groupes	-	5	-		-	1
Enseignants responsables	Delphine GALLAUD					
Département/UPé	UPE ECONOMIE E	Γ GESTION DE L'EN	TREPRISE	Ξ		
Compétences	Réaliser un diagnostic	:				
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pro	duction responsables				
Intervenants Internes	Ridha IBIDHI, Hedi BEN CHEDLY, Yves LE FUR, Annabelle LARMURE, Olivier RAT ASPERT, Corinne TANGUY, Stephane BLANCARD, Denis LEPICIER, Marie-Helene VERGOTE					
Objectifs du module	Comprendre le fonct bourgogne, oléagine		filières pro	posées : 1a	ait-fromage, viande b	ovine, viticulture en
Objectifs d'apprentissage	1 *	schéma d'une des fi ntation orale en grou		osées et re	éaliser le diagnostic.	
Pré-requis	module économie de	s systèmes alimentai	res et le TD)		
Contenu	Utiliser l'information fournie lors des interventions et visites pour construire un graphe de filière et présenter une analyse de son fonctionnement concurrentiel en analysant les stratégies des entreprises présentes dans la filière. - Présentation orale + Cr de visites/ intervenants.					
Évaluations	CC : compte-rend	lu ou rapport écrit en	groupe		CC : oral en gr	oupe
Coefficient		0.33			0.66	

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AA-UE11-M03 Opérations unitaires du génie des procédés alimentaires

Nb heures / étudiant	78						
Formes Pédago.	CM	TD	Т	P	ST	Vis	
Nb heures	30	24	2	4	-	-	
Nb groupes	1	4	7	7	-	-	
Enseignants responsables	Helene GERARD-SI	MONIN					
Département/UPé	UPE GENIE DES P	ROCEDES ALIMENT	ΓAIRES				
Compétences	Réaliser un diagnostic	:					
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pr Innovation	oduction responsable	s, Infrastru	cture résili	ente, Industrialisation	n durable et	
Intervenants Internes					N, Laurent BENEY, GA, Stephane GUYO		
Objectifs du module	La notion d'opération unitaire se dégage de l'examen et de l'analyse du fonctionnement des ateliers de fabrication que l'on rencontre dans l'industrie agroalimentaire. Ainsi, toute unité de production fait apparaître une succession d'opérations unitaires permettant la transformation des matières premières en produits finis. L'objectif de ce module est donc d'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.						
Objectifs d'apprentissage							
Pré-requis	Cours -TD— séparation, mélange, conservation Introduction: les principales opérations unitaires • Opérations de séparation : extraction liquide-liquide, solide-liquide et distillation, les procédés à membranes, décantation, centrifugation, • Opérations de mélange et de mise en forme : agglomération, enrobage, encapsulation, émulsification et influence sur la qualité du produit, • Opérations de stabilisation : Appertisation, Déshydratation et réduction de l'activité de l'eau, séchage , stabilisation par les basses températures (Réfrigération, congélation, surgélation). Travaux pratiques dans la halle de technologie Sayens et au lycée de Plombières. Productions pilote de produits alimentaires et Opérations unitaires sur des pilotes industriels : • Texturation et traitement thermique • Cuisson-extrusion de produits céréaliers • Séchage sous courant d'air chaud • Filtration des liquides alimentaires						
Contenu		•					
Évaluations	CT:	écrit individuel			Compte-Rend	ı TP	
Coefficient		0.75			0.25		

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M03 Technologie alimentaire

Nb heures / étudiant	12						
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	10	2	-	-	-		
Nb groupes	1	4	-	-	-		
Enseignants responsables	Aurelie LAGORCE						
Département/UPé	UPE CHIMIE, PHYS	SICO-CHIMIE ET FO	ORMULATION				
Compétences	Mettre en oeuvre une	communication part	icipative, Réaliser un	diagnostic, Conseiller	r et former		
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pr Innovation	oduction responsable	s, Infrastructure résil	iente, Industrialisation	n durable et		
Intervenants Internes	Aurelie LAGORCE						
Objectifs du module		rer les différents fac qualités finales des p		formation des alimen	ts et de comprendre		
Objectifs d'apprentissage							
Pré-requis	Différentes notions sont abordées dans ce module. - Interactions procédés – produits alimentaires transformés. Rôle de la température, de la teneur en eau et de l'activité de l'eau, du pH et du temps sur les propriétés des produits alimentaires. - Principales réactions intervenant lors des transformations.Réactions d'oxydation, formation de ponts disulfures, réactions de Maillard - Principaux modes de structuration des matériaux alimentaires. Gels – Mousses – Emulsions - Déstructuration / Restructuration Modalités pédagogiques Ces notions sont abordées à travers quelques exemples traités dans les 8h de cours. Partant des propriétés constatées de divers aliments transformés (couleur, texture, flaveur), sont décrites à rebours les différentes étapes de leur production. Les étapes clés et les paramètres déterminants qui y sont associés sont identifiés chemin faisant. Les étudiants répartis en groupe fournissent ensuite un travail en autonomie, en reprenant les principes exposés en cours à travers d'autres exemples de produits transformés. Le travail en autonomie est facilité par 2hTD en 1/4 de promo avec l'enseignant. Le travail fourni fait l'objet d'un compte-rendu et est ensuite exposé et commenté devant l'ensemble des groupes au cours d'une séance de 2h.						
Contenu							
Évaluations			CC : oral en groupe				
Coefficient			1				

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AA-UE11-M04

52

TP

ST

Vis

Chimie et physicochimie de la transformation des matières premières

TD

Nb heures / étudiant

Formes Pédago.

CM

Nb heures	18	10	24	-	-			
Nb groupes	1	4	4	-	-			
Enseignants responsables	Samuel LUBBERS, E	Eliane CASES						
Département/UPé	UPE CHIMIE, PHYS	SICO-CHIMIE ET FO	ORMULATION					
Compétences	Réaliser un diagnosti	c, Gérer des projets						
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pro	duction responsables						
Objectifs du module	A l'issue du module, les apprenants seront capables de de prédire les propriétés organoleptiques (texture, couleur, goût) d'aliments composites en fonction de la mise en évidence des réactions physiques et/ou chimiques possibles induites par des procédés de transformations des MP, ou les ingrédients fonctionnels ajoutés. Les enseignements en CM et TD compléteront les premières bases acquises en S6 sur la chimie et physicochimie de transformation du lait et la fabrication du pain en abordant d'autres grandes familles de produits telles que les légumineuses, les oeufs, l'amidon et les polysaacharides. Le cas des émulsions sera plus particulièrement abordé. La durée de conservation des produits alimentaires d'un point de vue chimique et physico-chimique sera également enseigné au travers des bases des cinétiques réactionnelles, des lois de diffusion et de transferts dans les aliments et les emballages. La partie pratique, sous forme de projet, tiendra une place importante et obligera les étudiants par groupe à répondre à un problème concret de chimie et physico-chimie de produits naturels en élaborant lui-même la démarche à suivre et les protocoles d'expérimentations.							
Objectifs d'apprentissage								
Pré-requis	serviront de socle pe temps au S7, aucun	our engager ce modu	co-chimie des aliment de. Dans le temps co possible, néanmoins l réelles.	onsacré pour ce modu	ıle dans l'emploi du			
Contenu	Ensemble de cours sur les thématiques : amidon et produits dérivés, protéines végétales, mousses et émulsions, cristalissation et polymorphisme, diffusion, transfert, relarguage au sein des matrices alimentaires, cinétique chimique, emballages et durée de vie des produits. Projet de groupe en semi autonomie sur quatre thématiques : travaux pratiques en chimie et physicochimie, mobilisation des outils de gestion de projet							
Évaluations	CT : écrit indi	CT : écrit individuel CC : mise en situation pratique CC : mise en situation pratique en groupe						
Coefficient	1.25		0.5		0.5			

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M04 Nouvelles technologies pour l'agriculture de précision

Nb heures / étudiant		30					
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	14	8	8	-	-		
Nb groupes	1	4	4	-	-		
Enseignants responsables	Gawain JONES						
Département/UPé	UPE AGROEQUIPE	MENTS					
Compétences							
Objectifs Developpement Durable							
Objectifs du module	Acquérir une connai de précision.	ssance générale des to	echnologies, leurs for	ections et leurs utilisa	tions en agriculture		
Objectifs d'apprentissage							
Pré-requis	Panorama général sur l'intégration de nouvelles technologies, les équipemetns, tes TICs pour l'agriculture de précision. Répartition selon trois thèmes: 1) Caractérisation de la parcelle via la géomatique et la géostatistiques. 2) Les outils de conseil et d'aide à la décisions (OAD). 3) Innovation sur le matériel.						
Contenu							
Évaluations			CC : oral en groupe				
Coefficient			1				

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AA-UE11-M05 BIOTECH

Nb heures / étudiant	62					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	14	22	26	-	-	
Nb groupes	1	4	4	-	-	
Enseignants responsables	Cosette GRANDVAL	ET				
Département/UPé	UPE BIOTECHNOL	OGIE ET MICROBI	OLOGIE ALIMENTA	AIRE		
Compétences	Conduire des projets communication partic		un diagnostic, Gérer d	les projets, Mettre en	oeuvre une	
Objectifs Developpement Durable	Infrastructure résilier	nte, Industrialisation o	lurable et Innovation,	Recours aux énergie	s renouvelables	
Intervenants Internes	Florence HUSSON,	Yves WACHE, Remy	CACHON			
Objectifs du module			es biotechnologies app nolécules d'intérêt ou			
Objectifs d'apprentissage	Concevoir -> un pro	jet expérimental faisa	ciés aux biotechnolog int appel aux biotechn les procédures de biop	ologies : mise en oe	uvre de réacteurs	
Pré-requis			vant et de sa mise en sés dans les modules			
Contenu	L'ensemble des notions abordées au cours de ce module portent sur les thèmes suivants : Métabolisme microbien et régulation des flux, Systèmes d'expression pour la production de protéines recombinantes (OGM), Biocapteurs, Immobilisation d'enzymes-Réacteurs à enzymes, Fonctionnement de bioréacteurs (batch, fed-batch, continu, haute densité), Impact de l'hydrodynamique des bioréacteurs sur les biocatalyseurs, Aptitudes technologiques des enzymes et microorganismes d'intérêts, Stratégies de pilotage des bioréacteurs (automatisation, dimensionnement, Scale-Up/Scale-Down, Up-Stream/Down-Stream processing). Ces méthodes et procédures sont mises en œuvre au travers de huit projets expérimentaux menés en groupe et développés depuis le laboratoire jusqu'à l'échelle industrielle.					
Évaluations	CC : oral en g	groupe CC	compte-rendu ou rap	pport CT : é	écrit individuel	
Coefficient	0.2		0.2		0.6	

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

Parc-IFISE-S7-AG-UE11-M05 **Zootechnie**

Nb heures / étudiant			36				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	-	-	-	-	-		
Nb groupes	-	-	-	-	-		
Enseignants responsables	Sophie BOURGETE	ophie BOURGETEAU-SADET					
Département/UPé	UPE PRODUCTION	S ANIMALES					
Compétences							
Objectifs Developpement Durable							
Objectifs du module							
Objectifs d'apprentissage							
Pré-requis							
Contenu							
Évaluations			-				
Coefficient			-				

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M05.a

Zootechnie: conduite d'atelier

Nb heures / étudiant			10					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	4	4	2	-	-			
Nb groupes	6	4	8	-	-			
Enseignants responsables	Mohammed BEN AO	Mohammed BEN AOUDA						
Département/UPé	UPE PRODUCTION	S ANIMALES						
Compétences	Réaliser un diagnostic							
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pro	Consommation et production responsables						
Intervenants Internes	Sylvie MUGNIER, A	Alexandra DESTREZ	, Christelle PHILIPPE	EAU, Sophie BOURG	ETEAU-SADET			
Objectifs du module	propositions.		•	ale pour une espèce	-			
Objectifs d'apprentissage								
Pré-requis	Ce module présente différents types de production. L'analyse des schémas de production et des conduites de l'atelier permet d'aborder l'ensemble des thèmes (alimentation, reproduction, sélection) liés à cet élevage. L'accent est porté sur certains aspects tels que le logement, les dominantes pathologiques, les critères d'évaluation technico-économique ou encore les facteurs de production conditionnant la qualité des produits.							
Contenu								
Évaluations		CC : compte	e-rendu ou rapport éc	rit en groupe				
Coefficient			0.5					

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M05.b Zootechnie : gestion de la santé animale

Nb heures / étudiant			18		
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	14	4	-	-	-
Nb groupes	1	4	-	-	-
Enseignants responsables	Sophie BOURGETE	AU-SADET			
Département/UPé	UPE PRODUCTION	S ANIMALES			
Compétences	Conseiller et former				
Objectifs Developpement Durable	Accès à la santé				
Intervenants Internes	Alexandra DESTREZ				
Objectifs du module	santé en productions Etre capable de décr - la notion de santé e - les différents types - les moyens et les ac Etre capable de com santé en productions Etre capable de discu	animales. ire: it de maladies, en par d'épidémiologie, cteurs de la lutte cont aprendre et faire une animales.	ticulier multifactorie re les maladies dans analyse critique des tiéniques qui défraier	les élevages en France plans mis en place p nt la chronique dans le	e. oour la gestion de la
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu	Ce module présentera la notion de santé et de maladies, en particulier multifactorielles, en élevage, des différents types d'épidémiologie, des moyens, des acteurs et des stratégies de la lutte contre les maladies dans les élevages en France. Les cours sont étayés de nombreux exemples permettant de comprendre et de faire une analyse critique des plans mis en place pour la gestion de la santé en productions animales ou de discuter les scandales hygiéniques en relation avec l'élevage.				
Évaluations			CT : écrit individue	1	
Coefficient			1.25		

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

Parc-IFISE-S7-AA-UE11-M06 Nutrition humaine 2

Nb heures / étudiant	60						
Formes Pédago.	CM TD TP ST Vis						
Nb heures	-	-	-	-	-		
Nb groupes	-	-	-	-	-		
Enseignants responsables	Lorene LEBRUN, Ja	cques GROBER, Isab	elle NIOT				
Département/UPé	UPE NUTRITION E	T TOXICOLOGIE A	LIMENTAIRE				
Compétences	Réaliser un diagnosti	c, Gérer des projets, I	Encadrer une équipe				
Objectifs Developpement Durable	Lutte contre la faim,	Accès à la santé, Con	sommation et product	tion responsables			
Objectifs du module	Pour les TP : Compr	endre le lien alimenta	ntion santé via la réali	sation d'un mini proje	et de recherche.		
	Pour les TD : Savoir destinée à une popul		mandations nutrition	nelle dans une formu	lation nutritionnelle		
Objectifs d'apprentissage	Au cours des TP de physiologie de la nutrition, les étudiants devront collaborer en groupe pour concevoir et concrétiser une étude scientifique démontrant le lien qui existe entre l'alimentation et la santé : - prendre connaissance de la littérature scientifique en lien avec un sujet de nutrition donné (utilisation des banques de données type PubMed et Science Direct)						
	- Examiner	et ordonner les ir	nformations issues	s de la littérature s	scientifique		
	- Formuler mener une étude		e en lien avec le s	sujet de nutrition i	nitial afin de		
			tester pour répond oour confirmer ou				
	- Présenter	le contexte, la pr	oblématique et le	plan expérimenta	l à l'oral		
		es expériences, a rpréter les résulta	nalyser, mettre er ts	n forme (construire	e des graphiques		
	- Argument scientifique	er et critiquer les	résultats obtenus	en fonction du co	ontexte		
	jusqu'à la discus		ité du projet en pa es résultats sous s scientifique		9		
	Au cours des TD	: réaliser une for	mulation nutritione	elle destinée à une	e population		

	pariculiere à l'aide d'ingrédients alimentaires (travail en petits groupes)
Pré-requis	- Connaissances acquises en nutrition humaine 1
	- Etude bibliographique et mise en forme de la bibliographie (projet A)
	- Analyses statistiques (cours de statistiques)
Contenu	Presentation des TP
	4h TP : présentation des objectifs, syllabus et consignes
	- 8h TP : élaboration du projet, contexte, problématique et plan expérimental
	- 4h TP : présentation orale évaluée
	- 16h TP : réalisation du protocole expérimental
	- 6h TP : analyse, mise en forme et interprétation des résultats obtenus
	- 4h TP : présentation orale de l'intégralité du projet de recherche avec évaluation
	Les rendus écrits et oraux seront à construire pendant les séances de TP.
	TD: 4h TD: - présentation des objectifs du projet - travail sur la composition en glucides, fibres 4h TD: -travail sur la composition en lipides, protéines -mineraux et vitamines
	Communiquer sur la composition de la formulation nutritionnelle en justifaint les choix sous la forme d'un rapport ecrit
	en partant du contexte bibliographique jusqu'à la discussion/conclusion des résultats sous forme d'une présentation orale et d'un rapport écrit type publication scientifique
Évaluations	-
Coefficient	-

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AA-UE11-M06.a Nutrition humaine 2

Nb heures / étudiant	50					
Formes Pédago.	СМ	TD	T	P	ST	Vis
Nb heures	6	-	4	4	-	-
Nb groupes	1	-	4	ļ	-	-
Enseignants responsables	Lorene LEBRUN, Ja	cques GROBER, Anr	nabelle TAV	VERNIER		
Département/UPé	UPE NUTRITION E	T TOXICOLOGIE A	LIMENTA	IRE		
Compétences	Réaliser un diagnosti	c, Gérer des projets, l	Mettre en o	euvre une	communication partic	ipative
Objectifs Developpement Durable	Accès à la santé					
Objectifs du module	physiologiques de l'o L'objectif de cet en compréhension de la	L'étude des propriétés nutritionnelles des aliments repose sur la connaissance des besoins physiologiques de l'organisme humain aux différents stades de son développement. L'objectif de cet enseignement est d'apporter les connaissances fondamentales indispensables à la compréhension de la valeur santé des aliments permettant la réalisation de formulation nutritionnelle correcte et éthique de produits destinés à l'alimentation humaine.				
Objectifs d'apprentissage	Au cours des TP de physiologie de la nutrition, les étudiants devront collaborer en groupe pour concevoir et concrétiser une étude scientifique démontrant le lien qui existe entre l'alimentation et la santé : - Prendre connaissance de la littérature scientifique en lien avec un sujet de nutrition donné (utilisation des banques de données type PubMed et Science Direct) - Examiner et ordonner les informations issues de la littérature scientifique - Formuler une problématique en lien avec le sujet de nutrition initial afin de mener une étude scientifique - Imaginer les hypothèses à tester pour répondre à la problématique ainsi que le protocole expérimental à réaliser pour confirmer ou infirmer les hypothèses - Présenter le contexte, la problématique et le plan expérimental à l'oral - Réaliser les expériences, analyser, mettre en forme (construire des graphiques et figures) et interpréter les résultats - Argumenter et critiquer les résultats obtenus en fonction du contexte scientifique - Communiquer sur l'intégralité du projet en partant du contexte bibliographique jusqu'à la discussion/conclusion des résultats sous forme d'une présentation orale et d'un rapport écrit type publication scientifique.					
Pré-requis	Connaissances acquises en nutrition humaine 1 Etude bibliographique et mise en forme de la bibliographie (projet A) Analyses statistiques (cours de statistiques)					
Contenu						
Évaluations	CC : mise en si	tuation pratique en gr	roupe		CC : oral en gr	oupe
Coefficient		1			1	

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AA-UE11-M06.b Qualités nutritionnelles des aliments

Nb heures / étudiant			10				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	-	10	-	-	-		
Nb groupes	-	4	-	-	-		
Enseignants responsables	Isabelle NIOT, Anna	Isabelle NIOT, Annabelle TAVERNIER					
Département/UPé	UPE NUTRITION E	T TOXICOLOGIE A	LIMENTAIRE				
Compétences	Réaliser un diagnostic						
Objectifs Developpement Durable	Accès à la santé, Lut	Accès à la santé, Lutte contre la faim, Consommation et production responsables					
Objectifs du module	L'objectif de cet enseignement est de déterminer les méthodes pour estimer la qualité nutritionnelle des produits alimentaires transformés. Cet enseignement abordera la qualité nutritionnelle des matières premières, l'impact des procédés de fabrication, la réglementation et les besoins spécifiques de populations particulières (enfants, séniors etc).						
Objectifs d'apprentissage							
Pré-requis	Cet enseignement sera organisé en TD autour d'études de cas : Les critères de qualité des aliments transformés : le profil nutritionnel (le SAIN et le LIM), l'index glycémique etc Impact des procédés de transformation sur la qualité des aliments : cas des glucides et des lipides. Impact des procédés de transformation sur la qualité des aliments : cas des protéines et vitamines. Formulation nutritionnelle d'aliments destinés à des populations particulières : études de cas. Allégations nutritionnelles et allégations santé : études de cas.						
Contenu							
Évaluations		CC : compte	e-rendu ou rapport éc	rit en groupe			
Coefficient			1				

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M06 Système de culture

Nb heures / étudiant			40			
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	21	19	-	-	-	
Nb groupes	1	6	-	-	-	
Enseignants responsables	Mae GUINET					
Département/UPé	UPE AGRONOMIE-	ECOLOGIE				
Compétences	Réaliser un diagnostie	c, Conseiller et former	r			
Objectifs Developpement Durable	Accès à l'eau salubre et à l'assainissement, Consommation et production responsables, Lutte contre le changement climatique					
Intervenants Internes	Audrey LABONTE,	Nicolas CHEMIDLIN	N, Wilfried QUEYRE	L, Mae GUINET, Ma	nuel BLOUIN	
Objectifs du module		0	* *	er, diagnostiquer et éve systèmes de culture.	•	
d'apprentissage	A l'issu de ce module vous devrez être capable de : - Mettre en place un protocole d'échantillonnage pour déterminer les composantes de rendement d'une culture - Réaliser un diagnostic agronomique (en mobilisant notamment les données récoltées sur les parcelles pédagogiques) - Mobiliser les concepts de l'agronomie systèmique pour comprendre le fonctionnement des agrosystèmes - Rappeler les grandes étapes d'une démarche d'évaluation multicritère - Calculer des indicateurs téchnico-économiques et écologiques pour réaliser une évaluation multicritère					
Pré-requis						
Contenu	Cours Introductif: p	résentation du modul	e et des concepts de l	'agronomie systémiqu	ie	
	Diagnostic agronomique - Méthodes d'échantillonnages pour estimer les composantes de rendement sur la culture mise en place sur les parcelles pédagogiques (TD) - Mobilisation de la méthode des courbes enveloppe pour réaliser un diagnostic agronomique Evaluation multicritère: - Démarche d'évaluation multicritère (CM) - Appliquer une démarche d'évaluation pour évaluer les performances technico-économiques et					
	environnementales d	e systèmes de culture	e (TD)	mances technico-econ	omiques et	
		nes de culture et des 1 s de productions (CM s (CM)				

Services écosystémiques comme support de production

- Diversification des systèmes de culture (CM)
- Paysage et régulation biologique (CM)
- Gestion des composantes biologique du sol (CM)
- Système de culture et préservation de l'eau (CM)
- Synergie culture élevage (CM)

Évaluations	CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe	CT : écrit individuel
Coefficient	1	2

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AA-UE11-M07 Modélisation

Nb heures / étudiant			16				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	2	14	-	-	-		
Nb groupes	1	4	-	-	-		
Enseignants responsables	Eric FERRET	Eric FERRET					
Département/UPé	UPE MATHEMATI	QUES APPLIQUEES	INFORMATIQUE S	TATISTIQUE			
Compétences	Réaliser un diagnostic	:					
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, non concerné						
Intervenants Internes	Walid HORRIGUE						
Objectifs du module	1	émarche de modélisa e simulation avec l'ex	-	ption à la simulation r	numérique et à la		
Objectifs d'apprentissage							
Pré-requis	Formation de base à	matlab ou Python					
Contenu	Optimisation, méthode des moindres carrés, traitement du signal, modélisation de transferts de masse et de chaleur. Outils utilisés : Matlab et Comsol.						
Évaluations	CT : écrit individuel						
Coefficient			1				

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M06.a Parcelles pédagogiques 2

Nb heures / étudiant			24			
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	-	-	-	-	-	
Nb groupes	-	-	-	-	-	
Enseignants responsables	Wilfried QUEYREL	Wilfried QUEYREL				
Département/UPé	UPE AGRONOMIE-	ECOLOGIE				
Compétences						
Objectifs Developpement Durable						
Objectifs du module						
Objectifs d'apprentissage						
Pré-requis						
Contenu						
Évaluations			-			
Coefficient			-			

IFISE-S7-AA-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AA-UE11-M08 Gestion du risque chimique en IAA

Nb heures / étudiant	16					
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	12	4	-	-	-	
Nb groupes	1	4	-	-	-	
Enseignants responsables	Isabelle SEVERIN					
Département/UPé	UPE NUTRITION E	T TOXICOLOGIE A	LIMENTAIRE			
Compétences						
Objectifs Developpement Durable	Consommation et production responsables					
Intervenants Internes	Ludovic LE CORRE					
Objectifs du module	Ojectif du module : A l'aide d'exemples et d'études de cas, ce module a pour objectif de savoir faire un cahier des charges, maitriser, en matière de risque, son process et le gérer au sein d'une entreprise (principe ALARA).					
Objectifs d'apprentissage						
Pré-requis	Pré-requis : Module alimentation et évaluation des risques fait en S5					
Contenu	Contenu:					
	12h de CM					
	- Allergènes, gestion	en IAA				
	- Analyses des alerte	s récentes du RASFF	7			
	- Risques liés au mat	ières premières (pest	icides)			
	- Risques liés au pro	cess, substances non	intentionnelles et ne	éoformées		
	4h TD					
	- Evaluation du risqu	ie de substances liées	à l'alimentation			
	- Utilisation des outi	ls QSAR à dispositio	n des industriels po	ur gérer une alerte/ince	ertitude	
Évaluations	CC : compte-rend	lu ou rapport écrit en	groupe	CT : écrit indiv	viduel	
Coefficient		0.2		0.8		

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M07

Analyse, conception et utilisation d'une base de données relationnelle

Nb heures / étudiant	20					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	4	16	-	-	-	
Nb groupes	1	4	-	-	-	
Enseignants responsables	Jean-Claude SIMON					
Département/UPé	UPE MATHEMATI	QUES APPLIQUEES	SINFORMATIQUE S	STATISTIQUE		
Compétences	Réaliser un diagnosti	c, Gérer des projets, (Conduire des projets i	nnovants		
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, no	n concerné				
Intervenants Internes	Jean-Claude SIMON					
Objectifs du module	Les objectifs sont de moden suivant une méthode.	Les <u>objectifs</u> sont de modéliser des données pour les intégrer et pouvoir les interroger par une base de donnes (BD) relationnelle en suivant une méthode.				
Objectifs d'apprentissage	Compétences attendues: Être capable de mettre en œuvre la méthode proposée pour la modélisation d'une base de données (BD) relationnelle, d'utiliser un système de gestion de base de données relationnelle (SGBDR) pour la conception réaliser une base de données, d'utiliser un SGBDR pour faire des requêtes sur une BD. Cette méthode va se décliner en 2 phases: 1/Partie modélisation; La réalisation d'un dictionnaire des données intégrables dans la BD. La structuration des données à l'aide d'un diagramme des classes (DC) du langage UML (Unified Modeling Language) à partir du dictionnaire des données. La transformation du DC en modèle logique des données relationnel (MLDR). La transformation du MLDR pour préparer la réalisation du modèle physique des données relationnel (MPDR) de la BD. 2/Partie conception: La structuration des données répondant au MPDR. La réalisation du MPDR à partir de la préparation à l'aide d'un SGBDR. L'insertion des données structurées respectant le modèle relationnel, les contraintes des entités et les contraintes d'intégrités référentielles. Solutionner avec le SGBD les problèmes d'intégrité d'entités pour les clés primaires simples et composées et d'intégrité référentielles pour les clés étrangères dans les données importées. Son utilisation comprend la réalisation de requêtes sur une BD pour répondre à des questions à l'aide du SGBDR et l'échange de données entre un tableur et un SGBDR et inversement.					
Pré-requis	Prérequis : sans					
Contenu	Les TD/TP sont réalisés sur la base d'exercices où sont mis en l'œuvre la méthode, de modélisation aux réponses des requêtes sur une BD relationnelle à l'aide d'un SGBDR. Les supports et un résumé du CM, un glossaire, les sujets, des corrections sont disponibles sur Hélaintice pour toute la démarche pour plusieurs exercices, dont ceux réalisés pendant les TD/TP. L'ensemble de la méthode faite pendant les TD/TP est proposé sous forme de vidéos sur Hélaintice, de la partie modélisation comprenant le dictionnaire des données, le DC, le MLDR et le MPD, la partie conception avec la réalisation de la BD et l'insertion de données jusqu'à la partie utilisation avec la réalisation de requêtes. À ce jour, il y a 16 vidéos d'une durée total de 2h26.					
Évaluations		CC : compte	e-rendu ou rapport éc	rit en groupe		
Coefficient			1			

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M08 Politiques agricoles et d'environnement 2

Nb heures / étudiant			22			
Formes Pédago.	CM	TD	TP		ST	Vis
Nb heures	12	10	-		-	-
Nb groupes	1	4	-		-	-
Enseignants responsables	Zafarani UWINGAB	IRE, Elsa MARTIN				
Département/UPé	UPE POLITIQUES					
Compétences	Réaliser un diagnostic	:				
Objectifs Developpement Durable		Lutte contre la faim, Consommation et production responsables, Lutte contre le changement climatique, Protection de la faune et de la flore aquatiques, Protection de la faune et de la flore terrestres				
Intervenants Internes	Christel LANDRET	Christel LANDRET				
Objectifs du module	Découverte et analyse économique des politiques agricoles internationales et de l'évaluation non marchande					
Objectifs d'apprentissage	Connaître les négoci Etre capable de ques Etre capable d'identi	es de l'analyse coût-a ations agricoles inter tionner l'analyse coût fier les facteurs d'évo environnemental et s	nationales et -avantage et lution des po	les politi les méth	ques agricoles dans l odes d'évaluation non	e monde. n-marchande.
Pré-requis	Acteurs et mécanismes économiques Politiques agricoles et d'environnement 1					
Contenu	Partie 1: Politiques d'environnement					
	Partie 2: Politiques agricoles					
Évaluations	CC :	oral en groupe		CC : co	ompte-rendu ou rappo	ort écrit en groupe
Coefficient		0.5			0.5	

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M09 Système d'information géographique

	1 0 1 1 1					
Nb heures / étudiant			20			
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	8	-	12	-	-	
Nb groupes	1	-	4	-	-	
Enseignants responsables	Thierry CASTEL	nierry CASTEL				
Département/UPé	UPE	JPE				
	GEOSCIENCES ET	ECOLOGIE				
Compétences						
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, no	n concerné				
Intervenants Internes	Stephane FOLLAIN,	Marjorie UBERTOSI				
Objectifs du module	Ce module présente les principales fonctionnalités des Systèmes d'Information Géographiques qui seront illustrées en cours par divers exemples et en TP par un applicatif SIG 'fil conducteur' autour d'une problématique agri-environnementales. Notre objectif est de sensibiliser et former les futurs ingénieurs à raisonner à bon escient des approches spatiales mobilisant les SIG pour répondre à des problématiques de gestion de la ressource à des échelles qui vont de la parcelle au territoire.					
Objectifs d'apprentissage	Identifier les po	otentialités (avantages e	t limites) des SIG			
	Nommer et déc	crire les bases conceptu	elles des SIG			
	Lister et appliq	uer les principales fonct	ionnalités des SIG			
	Créer et manip	uler des cartes numériq	ues			
	Conduire et dé	rouler une démarche d'a	analyse spatiale			
	Appliquer des	opérateurs d'analyse sp	atiale pour traiter un pro	blème et restituer		
Pré-requis	aucun					
Contenu	chaque étape de la m des SIG. Cet applica d'eau – cherche en é	iise en oeuvre de l'apj tif issu d'un cas d'étu tant au plus près de la e répondre aux quest	plicatif 'fil conducteu de concret – pollutio a réalité professionne	d'application. Il s'agi r', les spécificités et le n d'origine agricole d lle à décliner la déma es lors de la survenue	es fonctionnalités 'une retenue rche d'analyse	

- SIG : concepts, modèles et données ;
- Introduction à l'analyse spatiale : spécificités et fonctionnalités des SIG ;
- Flux hydrosédimentaires et aménagement des paysages ? apports des SIG dans la construction d'outils d'aide à la décision ;
- Flux d'eau et de contaminants ? apports des SIG dans la construction d'outils pluridisciplinaire ;
- 4 séances de TP en alternance avec les cours magistraux permettent d'illustrer progressivement les potentialités des SIG et la démarche d'analyse spatiale.

Évaluations	CC : test dématérialisé
Coefficient	1

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M10 Alimentation animale durable

Nb heures / étudiant			12		
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	12	-	-	-
Nb groupes	-	4	-	-	-
Enseignants responsables	Christelle PHILIPPE	AU			
Département/UPé	UPE PRODUCTION	S ANIMALES			
Compétences	Réaliser un diagnost participative	ic, Conduire des proj	ets innovants, Mettre	en oeuvre une comm	unication
Objectifs Developpement Durable	Consommation et production responsables, Lutte contre le changement climatique				
Intervenants Internes	Mohammed BEN AOUDA				
Objectifs du module	Etre sensibilisé à l'évaluation multicritères des conduites alimentaires des animaux d'élevage Savoir mobiliser des connaissances au niveau de l'animal, du troupeau et de l'exploitation pour : - raisonner l'alimentation des animaux d'élevage en tenant compte des contraintes de l'exploitation et du territoire et de la demande sociétale - élaborer un diagnostic de la conduite d'alimentation d'un atelier de bovins - proposer des changements de la conduite de l'alimentation des animaux dans un contexte de production agroécologique.				
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis	Prérequis : Notions développées dans le module bases de l'alimentation animale et dans l'ensemble des cours de productions animales de 1ère et 2ème années, des cours en agronomie, l'AGEA et mobilisation des connaissances acquises au cours du stage en exploitation				
Contenu	Réflexion sur l'alimentation animale durable (approche participative ; classe inversée) ; apports d'outils de raisonnement de la conduite de l'alimentation des ruminants ; diagnostic et réflexion sur les voies de reconception de la conduite de l'alimentation de bovins laitiers à partir de l'étude de cas concrets.				
Évaluations	CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe				
Coefficient			1		

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

IFISE-S7-AG-UE11-M11

Sélection génétique : méthodes et acteurs dans les filières animales et végétales

Nb heures / étudiant	24					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	16	8	-	-	-	
Nb groupes	1	4	-	-	-	
Enseignants responsables	Sylvain JEANDROZ	vain JEANDROZ, Sylvie MUGNIER				
Département/UPé	UPE AGRONOMIE-	ECOLOGIE				
Compétences	Gérer des projets, Co	nseiller et former, Ré	aliser un diagnostic			
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pro	Consommation et production responsables, Lutte contre le changement climatique				
Objectifs du module	d'élevage et plantes	Présenter et expliquer les schémas de sélection et d'amélioration génétique des principaux animaux d'élevage et plantes cultivées Apporter une vision globale de l'organisation des filières (semences et variétés, sélection animale)				
Objectifs d'apprentissage						
Pré-requis	Pré-requis : Modules des animaux"	<u>Pré-requis</u> : Modules de 1ère année: "Génétique et biotechnologies pour l'amélioration des plantes et des animaux"				
Contenu	Epigénétisme : conso Transgénèses animal Biologie et productio	Contenu : Organisation de la sélection chez les animaux d'élevage (Bovin, Caprin, Ovin, Porc, Volaille) Epigénétisme : conséquence sur l'amélioration génétique des animaux d'élevage Transgénèses animales Biologie et production des semences végétales de qualité Filières des semences végétales : Sélection créatrice allogames/autogames/clones				
			n créatrice allogames, et protection), certific			
Évaluations		CT : écrit individuel				
Coefficient			1			

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Obligatoire

Parc-S7-TC-UE11-M12 Modules optionnels

Nb heures / étudiant			24		
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	-	-
Nb groupes	-	-	-	-	-
Enseignants responsables	Eric FERRET				
Département/UPé					
Compétences	Gérer des projets, Co	onduire des projets inn	ovants, Réaliser un di	agnostic	
Objectifs Developpement Durable	Industrialisation dura	accès à l'eau salubre et à l'assainissement, Recours aux énergies renouvelables, Infrastructure résiliente, industrialisation durable et Innovation, Villes et communautés durables, Consommation et production esponsables, Lutte contre le changement climatique			
Objectifs du module	Permettre la personn	alisation des parcours	3		
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					

Évaluations	-
Coefficient	-

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-04

Conseil en agriculture : les bases

Nb heures / étudiant	24					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	7	13	4	-	-	
Nb groupes	1	1	1	-	-	
Enseignants responsables	Claude COMPAGNO	laude COMPAGNONE				
Département/UPé	DEPARTEMENTS					
Compétences						
Objectifs Developpement Durable		on de qualité, Égalité es, Consommation et		s à des emplois décen les, Justice et paix	ts, Villes et	
Objectifs du module	Appréhender les fonctions de conseil aux agriculteurs, telles qu'elles peuvent être exercées aujourd'hui dans différentes organisations participant au développement agricole ou territorial. Mener un travail d'identification des formes d'exercice de cette activité pour repérer les problèmes qu'elle pose et les compétences que sa mise en œuvre demande. Situer le cadre historique et organisationnel du conseil en agriculture pour saisir le positionnement respectif des différents acteurs qui interviennent dans ce champ et les transformations en cours. 24 places AG					
Objectifs d'apprentissage						
Pré-requis	Un parcours : - Inventaire intial des représentations et des questionnements des étudiants : qu'est-ce que conseiller quelqu'un dans la vie ordinaire ? dans le travail de conseiller agricole ? dans les organisations de conseil ? - Apports sur l'histoire du développement agricole en France ; sur la relation de conseil aux agriculteurs (modalités et difficultés) ; sur le conseil des technico-commerciaux ; sur la place de la réglementation dans le conseil. - interviews de trois conseillers agricoles en salle ; - organisation de trois "tables rondes" entre étudiants à partir de dossiers d'articles et des interviews : conseil public / conseil privé ; conseil généraliste / conseil spécialisé ; conseil individuel / conseil collectif					
Contenu						
Évaluations		Contrôle Continu par groupe				
Coefficient			1			

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-06 Ingénierie du Développement durable

Nb heures / étudiant			24		
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	10	14	-	-	-
Nb groupes	1	1	-	-	-
Enseignants responsables	Jean-Pierre LEMIERE	E			
Département/UPé	SCIENCES DE L'IN	GENIEUR ET DES P	ROCEDES		
Compétences	Réaliser un diagnosti	c, Gérer des projets, 0	Conseiller et former, (Conduire des projets in	nnovants
Objectifs Developpement Durable	Villes et communaut Industrialisation dura	és durables, Recours	aux énergies renouve atte contre le changen	nmation et productior elables, Infrastructure nent climatique, Prote tres	résiliente,
Objectifs du module	bien des missions en entreprise du secteur être valorisées autan futur ingénieur sera les associer pour étal A l'issue de ce modu	Ce module donnera au futur ingénieur les connaissances et la méthodologie nécessaire pour mener à bien des missions en rapport avec le Développement Durable. Le contexte de travail sera celui d'une une entreprise du secteur agricole, agroalimentaire ou environnemental. Les connaissances acquises pourront être valorisées autant dans un organisme public, un Bureau d'Etude ou une entreprise privée. Pour cela le futur ingénieur sera formé aux outils de base de l'ingénierie du Développement Durable et apprendra à les associer pour établir une méthodologie de projet adaptée au problème posé. A l'issue de ce module de formation, les participants auront acquis la connaissance des concepts liés au Développement Durable (DD) et ils seront capables de participer à un projet de DD en appliquant les			
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis	Pas de pré-requis 24	places au maximum	public AG ou AA		
Contenu	Une première partie seconde partie est dé possible cette partie professionnelles. En étude de cas concern agroalimentaire, gest Cours: Historique et concep d'empreinte carbone internationaux. Exen d'analyse de cycle de 26000). Travaux Dirigés: Méthodologie de Bu Analyse du Cycle de des Entreprises (normalimentaires)	du module traitera de diée à la pratique des sera assurée par des pfin les futurs ingénieu ant le secteur d'application environnemental ts du Développement. Les indicateurs du Imples appliqués d'éco e vie et méthodologie reau d'Etudes : Réalica Vie et écoconception ne ISO 26000) au tra	s concepts fondamen méthodologies spéciorofessionnels qui, de urs appliqueront les cocation de leur choix (ge, activités de conseil Durable. Notion d'e DD. Stratégie Européenomie circulaire et de d'écoconception. Hi	taux du Développement fiques à l'ingénierie de plus, présenteront leu promaissances acquises production agricole, pet de bureau d'études enne et Nationale de I de transition énergétique storique et principes de production d'un l'ogiciel dédié), la Respimplifiée.	du DD. Autant que ar pratiques dans le cadre d'une production s). s, de biocapacité, DD, accords de la RSE (ISO dogiciel dédié), onsabilité Sociétale

d'intérêt de chaque groupe (production agricole, production agroalimentaire, gestion environnementale, activités de bureau d'études...).

Évaluations	CC: mise en situation pratique en groupe
Coefficient	1

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-07 De la fève de cacao à la tablette de chocolat

Nb heures / étudiant			19			
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	14	5	-	-	-	
Nb groupes	1	1	-	-	-	
Enseignants responsables	Jean-Michel REPARI	ean-Michel REPARET				
Département/UPé	UPE CHIMIE, PHYS	SICO-CHIMIE ET FO	ORMULATION			
Compétences						
Objectifs Developpement Durable						
Objectifs du module		objectif de ce modul		nels biochimiques, ch es mécanismes au co		
Objectifs d'apprentissage	Développer des connaissances sur le chocolat et sa filière.					
Pré-requis	Fabrication de tablette et innovation et innovation sur le chocolat (6 heures), les caramels (2 heures), pâte à tartiner (2 heures), rhéologie du chocolat (3 heures) visites d'entreprises (6 heures) analyse sensorielle (3 heures) Beurre de cacao et propriétés physico-chimique des MG (2 heures). 12 places max, public AA et AG					
Contenu						
Évaluations	CC : oral en groupe					
Coefficient			1			

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-11 Gestion des risques environnementaux et sanitaires

Nb heures / étudiant	24					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	14	-	4	-	6	
Nb groupes	1	-	1	-	1	
Enseignants responsables	Ludovic LE CORRE	udovic LE CORRE, Jean Philippe GUILLEMIN				
Département/UPé	DEPARTEMENTS					
Compétences	Réaliser un diagnostic					
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pro	Consommation et production responsables				
Intervenants Internes	Ludovic LE CORRE	, Jean Philippe GUILI	LEMIN			
Objectifs du module Objectifs	Connaître l'impact des changements environnementaux (activités anthropiques agricoles, changement climatique,) sur la qualité et la sécurité de l'alimentation humaine et animale ainsi que sur la faune et la flore. Compétences visées : - Identifier les risques émergents,, Acquérir les bases en écotoxicologie, Gérer la qualité des matières première, et Savoir développer et innover en prenant en compte l'impact sur l'environnement.					
d'apprentissage						
Pré-requis	Aucun					
Contenu	- REACH: Registration, Evaluation, Authorization and restriction of CHemicals (règlement de l'Union européenne adopté pour mieux protéger la santé humaine et l'environnement contre les risques liés aux substances chimiques). Il encourage également des méthodes alternatives pour l'évaluation des dangers liés aux substances afin de réduire le nombre d'essais sur animaux. - Ecotoxicologie (études et tests pour protéger l'environnement); Phycotoxines, microcystines, mycotoxines,; Perturbateurs endocriniens, effet sur les écosystèmes; Résidus de médicaments (humain et animal); Produits phytopharmaceutiques (évaluation, impact - visite chez Bayer®, entreprise du domaine de la prortection des véégtaux); Nanoparticules et environnement (évaluation du risque et gestion); Normes en préparation.					
Évaluations	CC : oral en groupe					
Coefficient			1			

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-12 **Enquêtes nutritionnelles**

Nb heures / étudiant	24					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	4	18	-	-	2	
Nb groupes	1	1	-	-	1	
Enseignants responsables	Lorene LEBRUN	Lorene LEBRUN				
Département/UPé	UPE NUTRITION E	T TOXICOLOGIE A	LIMENTAIRE			
Compétences						
Objectifs Developpement Durable						
Objectifs du module	mettre une en applicati varier d'une année sur	Ce module permet de connaître les différentes méthodes d'enquêtes nutritionnelles existantes (CM) pour ensuite en mettre une en application au cours de la semaine de module. La population cible pour l'enquête nutritionnelle peut varier d'une année sur l'autre. L'analyse et l'interprétation des résultats de l'enquête permettront de conclure quant au statut nutritionnel de la population vis-à-vis des recommandations nutritionnelles.				
Objectifs d'apprentissage		ceront par détailler et de ne intervenante extérieu	écrire les différents type ure).	s d'enquêtes nutritionne	elles au cours d'un	
		_	e (le rappel 24h) sur une réalisation des enquêtes		nition de la population	
	Ils compileront et orga	niseront avec rigueur le	s résultats des enquêtes.			
			n les comparant aux reco aractériser le statut nutri			
	Ils exposeront oraleme	nt et en groupe les résul	ltats de l'enquête nutriti	onnelle.		
Pré-requis	Connaissances acquise Analyses statistiques (s en nutrition humaine cours de statistiques)	1			
Contenu	CM pour connaître les	différents types d'enqu	êtes nutritionnelles.			
	Application du rappel 24h à une population cible pendant 2 ou 3 jours (enquêtes sur le terrain avec des tablettes à disposition).					
	Compilation, analyse et interprétation des résultats en salle TD.					
	Présentation orale des résultats en invitant notamment la population cible.					
	24 places AA					
Évaluations			CC : écrit individuel			
Coefficient			1			

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-14 Innovation alimentaire et formulation

24

Nb heures / étudiant

Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis				
Nb heures	12	4	8	-	-				
Nb groupes	1	1	1	-	-				
Enseignants responsables	Dominique CHAMP	Dominique CHAMPION, Gaelle ROUDAUT							
Département/UPé	DEPARTEMENTS	DEPARTEMENTS							
Compétences	Gérer des projets, Co Encadrer une équipe,		novants, Mettre en o	euvre une communica	ation participative,				
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, no	Module ressource, non concerné							
Intervenants Internes	Marion BARTHES,	Aurelie LAGORCE, N	Monia SAIDI						
Objectifs du module	L'innovation est un levier essentiel du développement de l'activité, de la compétitivité et de la responsabilité des IAA. Elle leur permet de se différencier avec des produits et services à plus forte valeur ajoutée, de conquérir de nouveaux marchés, de répondre toujours mieux aux attentes et aspirations des consommateurs et des citoyens. Les premières étapes de l'innovation en agro-alimentaire seront abordées dans le cadre de ce module avec une mise en situation centrée sur les produits céréaliers; les apprenants seront partie prenante par								
	groupe dans la création d'un nouveau produit, ou d'un procédé ou encore d'un concept dans ce domaine qui peut apparaître de prime abord peu innovant. Vous devrez travailler avec des étudiants de l'Ecole Supérieure Appliquée au Design et au Digital (ESADD) en groupe et concevoir des outils de communications écrits et sous forme audiovisuelle a de solliciter des financements vous aidant à développer votre projet.								
Objectifs d'apprentissage	rapport à sa structure définirez le cahier d scientifiquement les semaine sera présent	Un partenaire extérieur issu du monde socio-économique vous cadrera un besoin d'innovation par rapport à sa structure existante. Suite à une séance de créativité, avec vos collègues de l'ESADD, vous définirez le cahier des charges , puis vous devrez transformer ensuite votre idée en maquette, tester scientifiquement les critères, sonder votre cible et positionner le produit. L'ensemble du travail de la semaine sera présenté à des potentiels financeurs (Maison de l'innovation, Crédit Agricole) qui participeront à l'évaluation en proposant un financement.							
Pré-requis	Aucun prérequis								
Contenu	La genèse de l'innovation (2h) Les produits céréaliers : une diversité de produits ! (2h). Peut-on encore innover ? (Créativité 4h) Formalisation de l'idée en cahier des charges (4h) Faisabilité/expérimentation du concept ou du produit (TP 8h) Jeux de rôle de présentation détaillée de l'idée devant de potentiels futurs partenaires financeurs.								
Évaluations		CC : oral en groupe							
	1								

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-16 Le microbiote intestinal et la nutrition santé

Nb heures / étudiant			18							
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis					
Nb heures	14	4	-	-	-					
Nb groupes	1	1	-	-	-					
Enseignants responsables	Jacques GROBER	acques GROBER								
Département/UPé	UPE NUTRITION E	T TOXICOLOGIE A	LIMENTAIRE							
Compétences										
Objectifs Developpement Durable										
Objectifs du module	Etre capable de :									
	- Définir le microbio	te intestinal, son orig	ine, sa composition,	son évolution au cour	s de la vie, des					
	situations mbysiclesi	auss (ou nothologiau	20)							
	situations physiologi	ques (ou patnologiqu	es).							
	- Décrire es relations	microbiote hotes en	terme de nutrition et	de santé.						
	- Mettre en relation l	es notions de probiot	iques et prébiotiques	avec le microbiote.						
	15 places									
Objectifs • d'apprentissage	Mobilis rôle du microbiote in		-	et physiopathologie p	oour comprendre le					
•	Interpro	éter des données scien	ntifiques issues de pu	iblications sur le micro	obiote.					
•	Dévelo (probiotiques, prébio			nutritionnelles modifi	ant le microbiote					
•	Travail		ser les outils numério	ques (dont IA) pour pr	roduire un contenu					
Pré-requis •	Bases 6 (S5–S6).	en biologie cellulaire,	microbiologie, phys	iologie digestive et nu	itrition humaine					
•	Connai	ssances en méthodolo	ogie scientifique (ana	alyse bibliographique,	présentation orale).					
Contenu	Présentation des mic	robiotes et en particu	lier du microbiote in	testinal de l'Homme.						
	Description des cons	équences de la nutrit	ion sur la compositio	n du microbiote, impa	act de la					
	composition du micr	obiote en termes de r	utrition et conséquer	nces nutritionnelles (o	bésité, diabètes).					
composition du microbiote en termes de nutrition et conséquences nutritionnelles (obésité, de Entrevoir des pistes potentielles pour agir sur ce microbiote (pro, prébiotiques post biotique Analyse et présentation d'articles scientifiques en relation avec le thème.										

Les étudiants présenteront ensuite en groupe leur travail sur un thème donné sous forme de diaporama ou de pocket film

L utilisation de l'IA est encouragée et sera évaluée et critiquée.

Évaluations	CC : oral en groupe
Coefficient	1

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-19

Production et utilisation d'énergies renouvelables à la ferme

Nb heures / étudiant	20							
Formes Pédago.	CM	TD	TI)	ST	Vis		
Nb heures	13	7	-		-	4		
Nb groupes	1	1	-		-	1		
Enseignants responsables	Jean Noel PAOLI, A	Jean Noel PAOLI, Annabelle LARMURE						
Département/UPé	UPE AGRONOMIE-	ECOLOGIE						
Compétences								
Objectifs Developpement Durable	Recours aux énergies	s renouvelables, Cons	ommation e	t production	on responsables			
Objectifs du module	Production d'energies renouvelables au sein d'une exploitation agricole : connaissance du contexte et de son évolution, des différentes formes d'energies renouvelables et des bases techniques permettant leur production, des différentes étapes relatives au montage d'un projet. Utilisation de ces éénergies renouvelables : applications au séchage, utilisation des biocarburants et des huiles végétales, etc Visite site industriel probablement financée par Chair Agro Energie							
Objectifs d'apprentissage								
Pré-requis								
Contenu	Face aux enjeux environnementaux et dans un contexte économique marqué par une hausse importante du prix des énergies fossiles, les agriculteurs s'intéressent de plus en plus à la production d'énergies renouvelables, et ce afin de diminuer leur dépendance énergétique. Les principales formes d'énergies renouvelables sont abordées et détaillées : - Développement du Biogaz et de la méthanisation - Production de biomasse sur l'exploitation agricole (miscanthus, bois, etc) - Energie solaire photovoltaïque et thermique (dont agrivoltaïsme) - Energie éolienne - Energie géothermique Différents types de matériels et de projets sont décrits, et des exemples de réalisations sont présentés. Une visite de site estorganisée (méthanisation).							
Évaluations	CC :	oral en groupe		CC : co	ompte-rendu ou rappo	ort écrit en groupe		
Coefficient		0.5			0.5			

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-20 Formulation en cosmétique

Nb heures / étudiant	24								
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis				
Nb heures	12	5	7	-	-				
Nb groupes	1	1 1 2							
Enseignants responsables	Eliane CASES								
Département/UPé	UPE CHIMIE, PHYS	SICO-CHIMIE ET FO	ORMULATION						
Compétences									
Objectifs Developpement Durable									
Intervenants Internes	Philippe CAYOT, Au	relie LAGORCE							
Objectifs du moduleln	itier à la formulation abordés en IAA	des produits cosm	nétiques en utilisant	des concepts simil	aires à ceux				
•	Utilisation de professionnelles er		quises en IAA pour ue	ouvrir des perspec	tives				
•	Comprendre intervenants extern		arches des acteurs	de la cosmetique (cf témoignages				
	Initiation à la domi	nante <i>Sufficien</i> t en	3A à l'IAD						
Objectifs • d'apprentissage		ation / esprit créatif							
•	const	ruction d'une déma	ircne analytique						
•	gestic	on projet							
•	esprit	synthese							
Pré-requis	autonomie / initiat	ve / travail en équi	pe						
Contenu •	CM sur cosmetiques	les reactions chimic	ques impliqués dans	s la fonctionnalité d	les produits				
•	Présent	ation de la R & D, C	Qualité, (témoignag	es d'entreprises er	n cosmetique)				
•	Ateliers	sur la formulation e	et caracterisation de	produits cosmetique	ues				
Cor	ntrôle continu + réal	isation d'une video	explicative sur la dé	emarche et resultats	8				
Évaluations			Autres						
Coefficient			1						

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-26 Réalisation de systèmes automatisés durables et LowTech

Nb heures / étudiant			24							
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis					
Nb heures	4	5	15	-	-					
Nb groupes	1	1	1	-	-					
Enseignants responsables	Pierre Andre MAREO	ierre Andre MARECHAL								
Département/UPé	DEPARTEMENTS									
Compétences										
Objectifs Developpement Durable										
Intervenants Internes	Ambroise MARIN, I	Ludovic JOURNAUX	, Pierre Andre MARE	CHAL						
Objectifs du module	Conception de systè	mes automatisés dura	bles.							
	Dans ce module, voi de microcontrôleurs	_	eption de trois platefo	ormes numériques au	comatisées à l'aide					
	1) Automatiser un système robotisé de production de légumes (plantation, arrosage, désherbage, mesure température, hygrométrie, surveillance de la croissance,)									
		ystème de production roissance des levures,	de bières artisanales (CO2, densité)	saccharification, feri	mentation, contrôle					
	3) Automatiser le fo fabrication en contin		as robot le tri et le pla	acement de produits s	ur une chaine de					
	Vous pourrez après de Dijon.	ce module développe	r vos compétences da	ns l'openlab-technum	n de l'Institut Agro					
Objectifs d'apprentissage										
Pré-requis	Ce module s'adresse des objets, des mach		nt découvrir les techr	nologies numériques	permettant de créer, de de					
	Pré-requis : Compét connectés »	Pré-requis : Compétences de base sur microcontrôleurs (Arduino ou autres) ou avoir suivi « S6 Initiation aux connectés »								
Contenu	Dans ce module :									
	 Programmation d'un microcontrôleur Arduino Interfaçage d'un microcontrôleur Arduino avec des capteurs analogiques et numériques (bouton poussoir, capteurs de lumière, de bruit, de température, de pression) Utilisation d'une librairie logiciel pour contrôler des effecteurs (moteurs, résistance chauffantes, électrovanne, relais) Compréhension des concepts clés du prototypage (apprentissage par l'exemple, prototypage 									

rapide...)

- développement d'une nano-brasserie automatisée. (50 litres)
 développement d'une nano-plateforme de maraichage automatisée (4 m2)
- développement d'une chaine de tri et de d'empaquetage de produits manufacturés (10 objets/mm)

Évaluations	Contrôle Continu par groupe
Coefficient	1

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-35 Rigueur scientifique et communication des savoirs

Nb heures / étudiant	24								
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis				
Nb heures	12	12	-	-	-				
Nb groupes	1	1	-	-	-				
Enseignants responsables	Stephanie GIBOT LE	Stephanie GIBOT LECLERC							
Département/UPé	DEPARTEMENTS								
Compétences	A venir pour les form	nations autres qu'ingé	nieurs, Conseiller e	t former					
Objectifs Developpement Durable	Justice et paix, Réduc	ction des inégalités, C	Consommation et pr	oduction responsables					
Intervenants Internes	Frederic COINTAUL	Γ							
Objectifs du module	respect des valeurs e travail de l'ingénieur	Le module "Intégrité scientifique et déontologie de la Recherche" a pour objectif de sensibiliser au respect des valeurs essentielles de l'intégrité scientifique et à la complexité multidimensionnelle du travail de l'ingénieur en situation d'encadrement (conflits de priorité, entre les procédures, les consignes et leur faisabilité opérationnelle). 20 places							
Objectifs d'apprentissage			•	entifique et complex uation d'encadreme					
Pré-requis									
Contenu	Le module abordera	les notions suivantes	:						
	du HCERES), rôle e bonnes pratiques et o plagiat (y compris l'a	. l'intégrité scientifique: définition, cadre juridique (déclaration de Singapour, codes européens, Charte du HCERES), rôle et organisation de l'OFIS et des référents à l'intégrité scientifique, exemples de bonnes pratiques et de pratiques douteuses, notamment la fabrication, la falsification de données et le plagiat (y compris l'auto-plagiat) . le droit d'auteur (qui forment 90% des signalements de manquement à l'intégrité scientifique et des							
	demandes de conseil		_	-	1				
	. l'évaluation de la recherche (notamment les dérives en matière d'intégrité scientifique liées à la pression à publier) et les relations entre doctorant et directeur de thèse (absence de relation hiérarch et respect de la charte des thèses sur les engagements réciproques),								
	. la science ouverte, articles déposés dans	-	vues mises en place	e par le CNRS et l'INRI	A (à partir des				
	. la déontologie: défi déontologie du MAS		e (légal et régleme	ntaire), rôle et organisat	ion des collèges de				
	. les conflits d'intérêt	: cadre juridique et e	xemples de bonnes	pratiques					

. la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes dans le domaine de la recherche (lutte contre les violences sexistes et sexuelles, chartes ministérielles, incitation des femmes à prendre des responsabilités dans la recherche)

Capsule vidéo en groupe

Évaluations	CC : oral en groupe
Coefficient	1

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S6-TC-UE07-M08-20

Transforme tes idées en projet : forme-toi aux méthodes et outils de l¿innovation

Nb heures / étudiant			24		
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	24	-	-	-
Nb groupes	-	1	-	-	-
Enseignants responsables	Pierre Andre MARE	CHAL, Dominique Cl	HAMPION		
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences	Réaliser un diagnost communication partic		Conduire des proje	ts innovants, Mettre er	oeuvre une
Objectifs Developpement Durable	Réduction des inéga Industrialisation dura		et production respo	nsables, Infrastructure	résiliente,
Intervenants Internes		Mohammed HAWNI nique CHAMPION, I		ZI, Isabelle SEVERIN, , Ambroise MARIN	Pierre Andre
Objectifs du module	pour développer vos		e propre projet dans	semestre, en grande per le domaine de votre ce l'AgroLab.	
	Vous apprendrez à :				
•	Génére	r des idées ou les am	éliorer à l'aide de n	néthodes d'idéation	
•	Formal	iser votre projet			
•	Comm	uniquer autour de vot	re projet		
•	Structu	rer et planifier les éta	apes clés nécessaire	s à sa réalisation	
•	Utilise	r les méthodes et tech	niques spécifiques	à la réalisation de votr	e projet
•	Tester	vos prototypes			
•	Rendre	compte de l'état d'a	vancement de vos re	éalisations.	
	Le module optionne	ne peut ouvrir que s	i 8 étudiants sont in	téressés, travaillant sei	ıl ou en groupe.
Objectifs d'apprentissage	S'initier aux métho autour de son proje	•	ncevoir et réaliser	des projets, savoir co	ommuniquer
Pré-requis	Aucun				
Contenu			-	us souhaitez juste en a s pouvez le faire dans o	
	Il s'adresse aux étud	iants, seuls ou en gro	upe, souhaitant dév	elopper leurs idées dar	ns le cadre d'un

projet, en autonomie.

Selon votre projet, vous utiliserez les ressources disponibles dans les Ateliers du Faire :

-Technum : conception de prototypes et d'outils automatisés et robotisés

-FFooDY's : conception, caractérisation et acceptabilité de nouveaux produits alimentaires.

-BubbleLab : fabrication de produits fermentés liquides

-PackLab: conception et fabrication d'emballages innovants

Vous serez initiés aux techniques d'idéation dans la Fabrique des Idées. Vous serez aussi accompagnés dans l'identification et la valorisation des compétences spécifiques que vous développerez. A la fin de ce module, vous serez capables d'utiliser les techniques disponibles dans les Ateliers du Faire et de gérer vos projets d'innovation.

Évaluations	Contrôle Continu : Oral Individuel
Coefficient	1.25

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-39 L'installation en agriculture pour les ingénieurs

Nb heures / étudiant			24			
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis	
Nb heures	4	12	8	-	-	
Nb groupes	1	1	1	-	-	
Enseignants responsables	Etienne GAUJOUR,	Laure LAMY				
Département/UPé	DEPARTEMENTS					
Compétences	Gérer des projets, Co	nduire des projets inr	ovants, Réaliser un d	iagnostic		
Objectifs Developpement Durable	Consommation et pro	oduction responsables	, Accès à des emplois	décents		
Intervenants Internes	Marjorie UBERTOS	I, Yannick SENCEBI	E, Marielle BERRIET	SOLLIEC, Denis LE	PICIER	
Objectifs du module	De plus en plus d'ingénieurs s'installent sur une exploitation agricole, dans un cadre familial ou non. Ce module est destiné aux étudiants s'interrogeant sur une potentielle installation. Il vise donc à donner les principales informations nécessaires pour réussir au mieux cette installation, en profitant des expériences multiples d'anciens étudiants de l'école. Ils indiqueront notamment les obstacles et les interrogations rencontrées (notamment administratives, quel statut juridique,), les organismes incontournables, et les garde-fous nécessaires. Enfin, il s'agira d'illustrer quelle est la plus-value de la formation d'ingénieurs pour une telle installation par rapport aux autres formations possibles.					
Objectifs d'apprentissage	Etat de réflexion des étudiants actuels L'installation agricole, un projet au long cours Organismes impliqués dans l'installation (Chambres d'Agric, SAFER,) Retours d'expériences des anciens étudiants					
Pré-requis	Aucun pré-requis.					
Contenu	Rencontres avec les différents acteurs pouvant intervenir, conseiller lors d'un projet d'installation et/ou suite à un tel projet. Rencontres avec des anciens étudiants de l'école de Dijon pour connaître leurs parcours d'installation. Réflexions collectives sur ce parcours d'installation.					
Évaluations		Cor	ntrôle Continu par gro	oupe		
Coefficient			1			

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-41

Introduction à la souveraineté alimentaire et au développement pour accompagner les projets de stage à l'international

Nb heures / étudiant			24					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	3	13	8	-	-			
Nb groupes	1	1	-	-	-			
Enseignants responsables	Wilfried QUEYREL	'ilfried QUEYREL						
Département/UPé								
Compétences								
Objectifs Developpement Durable								
Objectifs du module	développement. Il pr	opose également un a	accompagnement au	basses de la souverain départ pour les étudia e la solidarité internati	nts ayant un projet			
Objectifs d'apprentissage	A l'issu de ce module les étudiant.es seront en mesure : - D'appréhender les bases de la souveraineté alimentaire et du développement - De connaître les cadres institutionnels et organisationnels associés à la souveraineté alimentaire et au développement - D'appréhender une logique d'intervention à partir d'étude de cas dans des pays du sud - De mieux appréhender le départ en stage et les différences culturelle							
Pré-requis	Être curieux et avoir	une ouverture d'espr	it					
Contenu	Appréhender les bas ; 3h)	es de la souveraineté	alimentaire et du dé	veloppement (A. Trou	vadis et W. Queyrel			
	 (TP) Appréhender une logique d'intervention : Etude de cas analyse des différents compartiments de systèmes alimentaires, étude des régimes alimentaires, étude des chaines d'approvisionnement (A. Trouvadis, 8h) (TD) Appréhender l'ancrage institutionnel d'une intervention dans le domaine du développement : identifier les acteurs, description des opérateurs et de leurs interactions (A. Trouvadis, 6h) 							
	Préparation au voyag	ge : appréhender les d	lifférences culturelle	s;				
	Retours d'expérience	es d'anciens élèves, jo	eux de rôles, constru	ction d'un livret pour	le départ en stage			

(M. Salvi CCFD, 5h)	
Evaluation : présentation des analyses des études de cas (A. Trouvadis, M. Salvi, W. Queyrel, 2h)	
Présentation orale par petits groupes d'analyse de cas d'étude	

Évaluations	CC : oral en groupe
Coefficient	1

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-42

Pixels en évolution : les essentiels du traitement d'image

Nb heures / étudiant	24							
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	3	3	16	-	2			
Nb groupes	1	1	1	-	1			
Enseignants responsables	Frederic COINTAUL	rederic COINTAULT						
Département/UPé								
Compétences								
Objectifs Developpement Durable								
Intervenants Internes	Jean-Claude SIMON							
Objectifs du module	partir des fonctions r	 Être capable de construire un programme (sur Matlab, Octave ou Python) pour traiter une image à partir des fonctions mises à disposition. Savoir mettre en évidence et tirer les informations utiles pour chaque type d'image. 						
Objectifs d'apprentissage								
Pré-requis								
Contenu	1/Rappels ¿ Remise à niveau des notions et techniques d'une bonne acquisition (+ manipulation) ¿ Remise à niveau sur les logiciels/langages de programmation 2/Bases du traitement ¿ Histogramme ¿ Binarisation ¿ Filtrage: Sobel, Roberts, Prewitt, Robinson 3/Applications des traitements ¿ Morphologie mathématique ¿ Segmentation ¿ Espaces de representation ¿ Analyse et reconnaissance de formes ¿ Machine Learning, Deep Learning et IA Pas de prérequis necessaire Le module est complété par un parcours d'accompagnement en ligne, préalable au commencement du module. L'établissement permettra d'aller plus loin l'année suivante dans le prochain module optionnel. QCM Final							
Évaluations			CC : oral en groupe					
Coefficient			1					

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-40

Eco-packaging: innover pour l'alimentaire de demain

Nb heures / étudiant	24							
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	6	10	-	-	8			
Nb groupes	1	1	-	-	1			
Enseignants responsables	Isabelle SEVERIN	abelle SEVERIN						
Département/UPé								
Compétences								
Objectifs Developpement Durable								
Objectifs du module	1 -	Ce module a pour but de faire sensibiliser les étudiants aux enjeux auxquels doivent faire face les industriels de l'agroalimentaire quant aux emballages de leurs produits						
Objectifs d'apprentissage	Compétences visées : Identifier les acteurs de la filière emballage Appréhender les process de fabrication des emballages et du conditionnement Analyser des solutions de conditionnement Réfléchir à des pistes d'innovation dans ce domaine							
Pré-requis	Cours de première a	nnée (S5), 16 places i	naximum, public AA	(sur étude AG)				
Contenu	Contenu : Ce module s'articule autour de visites de sites industriels aux environs de Dijon*, permettant de couvrir l'ensemble de la filière - Alpla (fabrication bouteille, flacon plastique) - Refresco (conditionnement jus de fruits) - FM logistique (entrepôt logistique et co-packing) - Centre de tri (Dijon) - Plastipak/Infinéo (recyclage plastique) * les sites industriels visités peuvent varier d'une année à l'autre accompagné d'un travail en binôme sur l'analyse des différentes solutions d'emballage existantes pour un type de produit alimentaire et de pistes d'innovation. En complément, un intervenant extérieur vient faire une présentation de la place de l'emballage dans son entreprise ou parler des grands enjeux liés à l'emballage et un autre intervient sur la fin de vie des matériaux d'emballage, une fois devenus déchets.							
Évaluations		CC : oral en groupe						
Coefficient			1					

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-41 L'élevage et le changement climatique

Nb heures / étudiant	24						
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	14	10	-	-	-		
Nb groupes	1	1	-	-	-		
Enseignants responsables	Mohammed BEN AC	Mohammed BEN AOUDA, Ridha IBIDHI					
Département/UPé							
Compétences							
Objectifs Developpement Durable		Consommation et production responsables, Lutte contre le changement climatique, Recours aux énergies renouvelables					
Objectifs du module	(diversité génétique potentiellement po : esprit d'analyse p l'environnement;	Préciser en quoi les activités de l'élevage peuvent moduler l'environnement positivement (diversité génétique, ouverture des paysages) et négativement (production d'éléments potentiellement polluants à différentes échelles, réchauffement climatique). Compétences visées : esprit d'analyse pour évaluer et moduler les impacts des activités d'élevage sur l'environnement ; vision intégrative dans le choix des bonnes pratiques à mettre en place en élevage en prenant en compte des aspects techniques, économiques et environnementaux.					
Objectifs d'apprentissage	rejets d'éléments po pouvant influencer biodiversité et le pa concilier efficacité	Sensibiliser aux aspects réglementaires. Préciser les principaux facteurs d'élevage limitant les rejets d'éléments potentiellement polluants. Identifier les différents traitements des déjections pouvant influencer leur valeur fertilisante. Sensibiliser à l'impact positif de l'élevage sur la biodiversité et le paysage. Ouvrir la réflexion sur les compromis techniques permettant de concilier efficacité économique et environnementale des systèmes de productions animales. 24 places max, public AG					
Pré-requis							
Contenu							
Évaluations	CC : oral en groupe						
Coefficient			1				

IFISE-S7-AG-UE11 : UE11-ENSEIGNEMENTS DE SPECIALITE Module Facultatif

IFISE-S7-TC-UE11-M12-43 **Diversité des pollinisateurs 2**

Nb heures / étudiant			24						
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis				
Nb heures	6	8	6		4				
Nb groupes	1	1	1	-	1				
Enseignants responsables	Audrey LABONTE								
Département/UPé									
Compétences									
Objectifs Developpement Durable									
Intervenants Internes	Frederic LOMBARD	D, Chantal DUCOURT	TEUX						
Objectifs du module		-	sauvages et de leurs éco t les leviers de préserva		des services rendus, les				
-	Echanger avec des	entomologistes profes	ssionnels, découvrir leu	r métier, visiter des co	ollections naturalistes				
-	Développer des cor dichotomique d'identi	-	logie et taxonomie (moi	ntage d'échantillons, v	ıtilisation d'une clé				
-		_	seaux, être capable de co épondre à des questions	•					
-	Appliquer une dém	narche scientifique							
Objectifs	Caractériser les intera	actions plantes-pollinis	ateurs						
d'apprentissage	Identifier des pollinis clé d'identification (e (grands groupes) ou à	l'aide d'une					
	Réaliser une collection	on entomologique							
	Analyser des donnée	es biologiques (modélis	sation en réseau, compa	araisons de moyennes	.)				
Pré-requis	Bases de l'utilisation	de R							
	Intérêt pour la biodiv	versité et l'écologie							
Contenu	Cours (6h) : apports the					_			
-			aux pollinisateurs sauva ture sur le terrain, les gr		caractérisation des interafication (2h)	ac			
-	Les causes et consé	équences du déclin des	s pollinisateurs et les le	viers d'action (2h – in	itervenant extérieur)				
-	Les différents types pollinisateurs, l'analy	s d'interactions plantes yse en réseau et la mod	s-pollinisateurs, les mé lélisation linéaire, l'inte	thodes d'analyse des i erprétation des résulta	interactions plantes- its (2h)				

	Travaux pratiques (6h):	
-	Préparation en laboratoire de spécimens issus d'autres recherches en vue de la réalisation d'une collection entomologique (3h)	
-	Identification sous loupe binoculaire de spécimens préalablement préparés (3h) + Identification à vue des pollinisateurs	
	Travaux dirigés (8h):	
-	Formulation d'une problématique liée à l'étude des systèmes d'interactions plantes-pollinisateurs et construc d'un protocole d'expérimentation (2h)	tion
-	Analyse de données d'interactions plantes-pollinisateurs issues d'autres recherches par des méthodes statistic x 3h)	ques (2
	Visite (4h):	
-	Rencontre avec des entomologiste professionnels du Museum d'Histoire Naturelle de Dijon	

Évaluations	-
Coefficient	-

Visite des collections entomologiques du Museum

$\label{eq:continuity} \textbf{IFISE-S7-TC-UE08-FIF: UE8-PROJET D'INGENIEUR - FORESTIER} \\ \textbf{Module Obligatoire}$

IFISE-S7-TC-UE08-M02 Projet - Phase B

Nb heures / étudiant	76							
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	2	-	-	-	-			
Nb groupes	1	-	-	-	-			
Enseignants responsables	Eliane CASES, Hedi	Eliane CASES, Hedi BEN CHEDLY						
Département/UPé	DEPARTEMENTS							
Compétences								
Objectifs Developpement Durable	Accès à une éducation	n de qualité						
Objectifs du module Objectifs	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. Objectif final: proposer une synthèse (solution/hypothèse/piste de travail) au commanditaire en investissant les compétences acquises et les données bibliographiques.							
d'apprentissage								
Pré-requis	Pour la spécialité agronomie : les projets portent sur des questions très variées posées par des commanditaires dans les domaines du développement agricole et rural, des industries des services, de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires, de l'environnement, de la formation. Les étudiants peuvent proposer leur propre thématique avec l'accord d'un enseignant. Pour la spécialité agro-alimentaire : les projets portent sur des problématiques très variées proposées par des commanditaires dans les divers domaines du secteur agroalimentaire (R&D, qualité, marketing etc). Il s'agit d'un travail de groupe (4 élèves) encadré par un enseignant chercheur expert du domaine étudié. L'approche, pluridisciplinaire, confronte les aspects scientifiques, techniques, économiques et sociologiques. Les élèves doivent être capables d'extraire l'essentiel d'une étude bibliographique, d'en évaluer la pertinence, de réaliser une synthèse et de rédiger un rapport selon des règles bien définies.							
Contenu								
Évaluations		CC : compte	e-rendu ou rapport éc	rit en groupe				
Coefficient			1					

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10\text{-}FIF:UE10\text{-}ENSEIGNEMENT DE TRONC COMMUN-FORESTIER}\\ Module Facultatif$

Parc-IFISE-S7-TC-UE10-M03 Langues vivantes étrangères

Nb heures / étudiant	52						
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	-	-	-	-	-		
Nb groupes	-	-	-	-	-		
Enseignants responsables	Quentin DUGAND						
Département/UPé	UPE LANGUES						
Compétences							
Objectifs Developpement Durable	Module ressource, no	Module ressource, non concerné					
Intervenants Internes			Jessica SLOWIK, A ARON, Suzanna PAC		RUNZIG,		
Objectifs du module							
Objectifs d'apprentissage							
Pré-requis							
Contenu							
Évaluations	-						
Coefficient			-				

$\label{eq:ifise-s7-TC-UE10-FIF:UE10-ENSEIGNEMENTDETRONCCOMMUN-FORESTIER\\ Module Obligatoire$

IFISE-S7-TC-UE10-M03.a LV1 Anglais

Nb heures / étudiant	26						
Formes Pédago.	CM	TD	Т	P	ST	Vis	
Nb heures	-	26	-	-	-	-	
Nb groupes	-	10	-	-	-	-	
Enseignants responsables	Quentin DUGAND	Quentin DUGAND					
Département/UPé	UPE LANGUES						
Compétences							
Objectifs Developpement Durable	Recours aux énergies	Recours aux énergies renouvelables					
Intervenants Internes	Quentin DUGAND,	Jessica SLOWIK, Far	ida BHOG	ADIA, An	ita PURKIS		
Objectifs du module	compétences. Création d'une start-	Utilisation de la langue cible dans le contexte professionnel. Pratique par projet et utilisation des cinq compétences. Création d'une start-up et d'un projet de crowdfunding seul ou en binôme. Cinq modules thématiques différents. Préparation au stage à l'étranger : gestion de l'interculturalité et management interculturel.					
Objectifs d'apprentissage	Étude des thèmes et spécialités de l'Institut Agro Dijon, à savoir les sciences agronomiques, agroalimentaires et environnementales. Développement des compétences professionnelles d'un jeune ingénieur par la pratique de l'anglais avec un accent sur les compétences en communication et linguistiques. Découverte d'une autre culture, façon de s'organiser et de voir le monde.						
Pré-requis	Intercultarité. Modul	es thématiques et sci	entifiques.				
Contenu							
Évaluations	CC :	oral individuel			CC : oral en gr	oupe	
Coefficient		1			1		

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10\text{-}FIF:UE10\text{-}ENSEIGNEMENT DE TRONC COMMUN-FORESTIER}\\ Module Facultatif$

IFISE-S7-TC-UE10-M03.b1 LV2 Allemand

Nb heures / étudiant			26				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis		
Nb heures	-	26	-	-	-		
Nb groupes	-	4	-	-	-		
Enseignants responsables	Farida BHOGADIA						
Département/UPé	UPE LANGUES						
Compétences							
Objectifs Developpement Durable							
Intervenants Internes	Ina GRUNZIG, Guill	emette GAILLARD					
Objectifs du module		sujets du domai en langue allem	_	ntaire, agronomiq	ue et		
Objectifs d'apprentissage	Consolidation d	es acquis de Se	em.5 et 6				
Pré-requis							
Contenu		lules thématique anophones etc.)	es (ex. la bière	allemande, les pa	arcs naturels		
Évaluations	Contrôle Co	ontinu : Oral Individu	el	Contrôle Continu p	par groupe		
Coefficient		1		1			

$\label{eq:ifise-s7-TC-UE10-FIF:UE10-ENSEIGNEMENTDETRONCCOMMUN-FORESTIER\\ Module\ Facultatif$

IFISE-S7-TC-UE10-M03.b2 LV2 Espagnol

Nb heures / étudiant			26	5				
Formes Pédago.	СМ	TD	TI	P	ST	Vis		
Nb heures	-	26	-		-	-		
Nb groupes	-	6	-		-	-		
Enseignants responsables	Farida BHOGADIA	arida BHOGADIA						
Département/UPé	UPE LANGUES							
Compétences								
Objectifs Developpement Durable								
Intervenants Internes	Marc LE DOUARON							
Objectifs du module								
Objectifs d'apprentissage								
Pré-requis								
Contenu								
Évaluations	Contrôle	Continu par groupe		С	Contrôle Continu : Ora	l Individuel		
Coefficient		1			1			

${\bf IFISE\text{-}S7\text{-}TC\text{-}UE10\text{-}FIF:UE10\text{-}ENSEIGNEMENT DE TRONC COMMUN-FORESTIER}\\ Module Facultatif$

IFISE-S7-TC-UE10-M03.b3 LV2 Autres

Nb heures / étudiant			26					
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	-	26	-	-	-			
Nb groupes	-	1	-	-	-			
Enseignants responsables	Quentin DUGAND	uentin DUGAND						
Département/UPé	UPE LANGUES							
Compétences								
Objectifs Developpement Durable								
Objectifs du module								
Objectifs d'apprentissage								
Pré-requis								
Contenu								
Évaluations			CC : oral en groupe					
Coefficient			1					

$\label{eq:ifise-s7-TC-UE10-FIF:UE10-ENSEIGNEMENTDETRONCCOMMUN-FORESTIER\\ Module Obligatoire$

IFISE-S7-TC-UE10-M04 Activités physiques et sportives

Nb heures / étudiant			20		
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	20	-	-	-
Nb groupes	-	6	-	-	-
Enseignants responsables	Joel GOND				
Département/UPé	DIRECTION DE L'E	ENSEIGNEMENT ET	DE LA VIE ETUDI.	ANTE	
Compétences					
Objectifs Developpement Durable					
Objectifs du module	processus de progrès	dans l'activité choisi	e.	nement du groupe. ent. Acquérir des h	
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis	Choix de l'activité pactivité individuelle		posés par l'enseigr	nant responsable, le	SUAPS ou
Contenu					
Évaluations		CC : mise e	en situation pratique i	ndividuelle	
Coefficient			1		

SEMESTRE 8

INGÉNIEUR - Spécialité "Agroalimentaire"							
Unité d'enseignement	Module	Heures étudiant	Coefficient				
IFISE-S8-AA-UE12 - UE12-STAGE A L'INTERNATIONAL AGROALIMENTAIRE	UE12-Stage à l'international agroalimentaire	0	1				

Total 0

INGÉNIEUR - Spécialité "Agronomie"								
Unité d'enseignement	Module	Heures étudiant	Coefficient					
IFISE-S8-AG-UE12-IAE-1 - STAGE (2)	Stage en organisme professionnel à l'étranger (AG)	0	1					
IAE INTERNATIONAL	Stage S8_EPLEFPA	-	0					
IFISE-S8-AG-UE12-1 - UE12-STAGE A L'INTERNATIONAL AGRONOMIE	Stage en organisme professionnel à l'étranger (AG)	0	1					
IFISE-S8-AG-UE12-IAE-2 - STAGE (3)	Stage en organisme professionnel à l'étranger (AG)	0	1					
IAE INTERNATIONAL	Stage S8_EPLEFPA	-	0					
	Stage en organisme professionel en France	-	0					
IFISE-S8-AG-UE12-2 - STAGE (2)	Stage en organisme professionnel à l'étranger (AG)	0	1					
INTERNATIONAL AGRONOMIE	Stage en organisme professionel en France	-	1					

Total 0

IFISE-S8-AA-UE12 : UE12-STAGE A L'INTERNATIONAL AGROALIMENTAIRE Module Obligatoire

IFISE-S8-AA-UE12-M01

UE12-Stage à l'international agroalimentaire

Nb heures / étudiant				0			
Formes Pédago.	CM	TD		TP		ST	Vis
Nb heures	-	-		-		-	-
Nb groupes	-	-		-		-	-
Enseignants responsables	Gaelle ROUDAUT						
Département/UPé	DEPARTEMENTS						
Compétences	Gérer des projets						
Objectifs Developpement Durable	Partenariats pour la r	éalisation des o	bjectif	s mondiaux			
Intervenants Internes	Maryline CHARLET						
Objectifs du module	Le semestre 8 est res Le stage de recherch - Formation par la r d'un commanditaire - Connaissance et c laboratoire de recher - Immersion dans un d'autres modes de fo Ce stage doit permet - Conduire une expé - Comprendre et ana	e à l'internation echerche (et no en restituant le ompréhension che). n contexte étra enctionnement, tre à l'élève-ingrimentation, en	nal a tron à la srésul du for nger (s d'appregénieu auton-	ois objectifs principal recherche): conduitats dans un rapport on tionnement d'une s'adapter dans un ententissage,). r de: comie, dans un context	ux: re une de synth organis vironne	mission en rép nèse structuré. sation professi ement culturel	ponse à la demande donnelle (entreprise,
Objectifs d'apprentissage							
Pré-requis	Des informations co d'AgroSup Dijon, Es <u>Livret des stages</u>		sont o	lisponibles dans le li	ivret de	s stages, consi	ultable sur l'intranet
Contenu							
Évaluations	CT : Soutenance	de stage	(CT : Rapport de stag	e	CC : o	oral individuel
Coefficient	0.5			0.25			0.25

IFISE-S8-AG-UE12-IAE-1 : STAGE (2) IAE INTERNATIONAL Module Obligatoire

IFISE-S8-AG-UE12-M01-01 Stage en organisme professionnel à l'étranger (AG)

Nb heures / étudiant			0					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	-	-	-	-	-			
Nb groupes	-	-	-	-	-			
Enseignants responsables	Christel LANDRET	hristel LANDRET						
Département/UPé								
Compétences	Conduire des projets communication partic		un diagnostic, Gérer c	les projets, Mettre en	oeuvre une			
Objectifs Developpement Durable			tres, Protection de la tangement climatique					
Objectifs du module	- Connaissance et (entreprise, laboratoin - Conduire une miss rapport de synthèse s - Immersion dans un d'autres modes de fo	et compréhension re de recherche, associon en réponse à la d structuré. In contexte étranger (inctionnement, d'app	emande d'un comma	d'une organisation ditaire en restituant vironnement culturel	les résultats dans un différent, connaître un projet individuel,			
Objectifs d'apprentissage		a démarche employé	e es pour répondre à un	e question				
Pré-requis	Des informations co d'AgroSup Dijon, Es <u>Livret des stages</u>		disponibles dans le li	vret des stages, cons	ultable sur l'intranet			
Contenu								
Évaluations	CT : Soutenance	de stage	CC : oral individuel	CT : Ra	apport de stage			
Coefficient	0.25		0.25		0.5			

IFISE-S8-AG-UE12-IAE-1 : STAGE (2) IAE INTERNATIONAL Module Obligatoire

IFISE-S8-AG-UE12-M01-02 Stage S8_EPLEFPA

Nb heures / étudiant					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	-	-
Nb groupes	-	-	-	-	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Developpement Durable					
Objectifs du module	- Stage "découverte Ce stage a pour obje les mécanismes inst d'analyse territoriale Evaluation : Rappor maitre de stage, éval - Stage en organism Ce stage a trois objec - Connaissance et co - Conduire une missi rapport de synthèse s - Immersion dans un Ce stage doit perme assistant ingénieur, c	e de l'emploi en EPL ctifs principaux de de itutionnels internes e et de gestion/animati et écrit en groupe év uation du comporter ne professionnel à l'é ctifs : mpréhension du fonc on en réponse à la de structure. contexte étranger. ettre à l'élève-ingénie comprendre et analyu	et externes, de mettre ion de gestion de proje alué par l'enseignant ment de l'étudiant par le étranger (18 semaines etionnement d'une orge emande d'un commande eur de conduire un preser le fonctionnement	en mars) A et de comprendre se en oeuvre ses comet. référent, soutenance e maitre de stage. s minimum de avril à anisation professionadiditaire en restituant rojet individuel, en at de la structure d'acce	nelle. t les résultats dans un autonomie de niveau
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis	Des informations co d'AgroSup Dijon, Es	-	disponibles dans le li	vret des stages, con	sultable sur l'intranet
Contenu					
Évaluations	CT : Rapport of	le stage C	T : Soutenance de sta	ge CC:	oral individuel
Coefficient	_		_		

${\bf IFISE\text{-}S8\text{-}AG\text{-}UE12\text{-}1:UE12\text{-}STAGE\ A\ L'INTERNATIONAL\ AGRONOMIE}\\ Module\ Obligatoire$

IFISE-S8-AG-UE12-M01-01 Stage en organisme professionnel à l'étranger (AG)

Nb heures / étudiant			0					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	-	-	-	-	-			
Nb groupes	-	-	-	-	-			
Enseignants responsables	Christel LANDRET	hristel LANDRET						
Département/UPé								
Compétences	Conduire des projets communication partic		un diagnostic, Gérer c	les projets, Mettre en	oeuvre une			
Objectifs Developpement Durable			tres, Protection de la tangement climatique					
Objectifs du module	- Connaissance et (entreprise, laboratoin - Conduire une miss rapport de synthèse s - Immersion dans un d'autres modes de fo	et compréhension re de recherche, associon en réponse à la d structuré. In contexte étranger (inctionnement, d'app	emande d'un comma	d'une organisation ditaire en restituant vironnement culturel	les résultats dans un différent, connaître un projet individuel,			
Objectifs d'apprentissage		a démarche employé	e es pour répondre à un	e question				
Pré-requis	Des informations co d'AgroSup Dijon, Es <u>Livret des stages</u>		disponibles dans le li	vret des stages, cons	ultable sur l'intranet			
Contenu								
Évaluations	CT : Soutenance	de stage	CC : oral individuel	CT : Ra	apport de stage			
Coefficient	0.25		0.25		0.5			

IFISE-S8-AG-UE12-IAE-2 : STAGE (3) IAE INTERNATIONAL Module Obligatoire

IFISE-S8-AG-UE12-M01-01 Stage en organisme professionnel à l'étranger (AG)

Nb heures / étudiant			0					
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis			
Nb heures	-	-	-	-	-			
Nb groupes	-	-	-	-	-			
Enseignants responsables	Christel LANDRET	hristel LANDRET						
Département/UPé								
Compétences	Conduire des projets communication partic		un diagnostic, Gérer c	les projets, Mettre en	oeuvre une			
Objectifs Developpement Durable			tres, Protection de la tangement climatique					
Objectifs du module	- Connaissance et (entreprise, laboratoin - Conduire une miss rapport de synthèse s - Immersion dans un d'autres modes de fo	et compréhension re de recherche, associon en réponse à la d structuré. In contexte étranger (inctionnement, d'app	emande d'un comma	d'une organisation ditaire en restituant vironnement culturel	les résultats dans un différent, connaître un projet individuel,			
Objectifs d'apprentissage		a démarche employé	e es pour répondre à un	e question				
Pré-requis	Des informations co d'AgroSup Dijon, Es <u>Livret des stages</u>		disponibles dans le li	vret des stages, cons	ultable sur l'intranet			
Contenu								
Évaluations	CT : Soutenance	de stage	CC : oral individuel	CT : Ra	apport de stage			
Coefficient	0.25		0.25		0.5			

IFISE-S8-AG-UE12-IAE-2 : STAGE (3) IAE INTERNATIONAL Module Obligatoire

IFISE-S8-AG-UE12-M01-02 Stage S8_EPLEFPA

Nb heures / étudiant					
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	-	-
Nb groupes	-	-	-	-	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Developpement Durable					
Objectifs du module	- Stage "découverte Ce stage a pour obje les mécanismes inst d'analyse territoriale Evaluation : Rappon maitre de stage, éval - Stage en organism Ce stage a trois objec - Connaissance et co - Conduire une missi rapport de synthèse s - Immersion dans un Ce stage doit perme assistant ingénieur, co	e de l'emploi en EPI ctifs principaux de d itutionnels internes e et de gestion/animat et écrit en groupe év uation du comporten ne professionnel à l'e ctifs: mpréhension du fonc on en réponse à la de structure. contexte étranger. ettre à l'élève-ingénie comprendre et analyu	LEFPA" (2 semaines écouvrir un EPLEFPA et externes, de mettre ion de gestion de projulué par l'enseignant ment de l'étudiant par l'étranger (18 semaines etionnement d'une orgemande d'un commande de conduire un preser le fonctionnement	en mars) A et de comprendre se en oeuvre ses con et. référent, soutenance e maitre de stage. s minimum de avril anisation profession diditaire en restituan	npétences en matière e oral évaluée par le à août) nelle. t les résultats dans ur
	Evaluation : rapport maitre de stage.	écrit individuel, sou	tenance oral, évaluation		
Objectifs d'apprentissage		écrit individuel, sou			
J	maitre de stage.	mplémentaires sont		on du comportemen	t professionnel par le
d'apprentissage	maitre de stage. Des informations co	mplémentaires sont	tenance oral, évaluation	on du comportemen	t professionnel par le
d'apprentissage Pré-requis	maitre de stage. Des informations co	mplémentaires sont pace Etudiant.	tenance oral, évaluation	vret des stages, con	t professionnel par le

IFISE-S8-AG-UE12-IAE-2 : STAGE (3) IAE INTERNATIONAL Module Obligatoire

IFISE-S8-AG-UE12-M01-03 Stage en organisme professionel en France

Nb heures / étudiant					
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	-	-
Nb groupes	-	=	-	-	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Developpement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations			-		
Coefficient			-		

${\bf IFISE\text{-}S8\text{-}AG\text{-}UE12\text{-}2:STAGE~(2)~INTERNATIONAL~AGRONOMIE}\\ Module~Obligatoire$

IFISE-S8-AG-UE12-M01-01 Stage en organisme professionnel à l'étranger (AG)

Nb heures / étudiant	0				
Formes Pédago.	CM	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	-	-
Nb groupes	-	-	-	-	-
Enseignants responsables	Christel LANDRET				
Département/UPé					
Compétences	Conduire des projets innovants, Réaliser un diagnostic, Gérer des projets, Mettre en oeuvre une communication participative				
Objectifs Developpement Durable	Protection de la faune et de la flore terrestres, Protection de la faune et de la flore aquatiques, Villes et communautés durables, Lutte contre le changement climatique, Consommation et production responsables				
Objectifs du module	Le stage en organisme professionnel à l'étranger a trois objectifs principaux : - Connaissance et compréhension du fonctionnement d'une organisation professionnelle (entreprise,laboratoire de recherche, association). - Conduire une mission en réponse à la demande d'un commanditaire en restituant les résultats dans un rapport de synthèse structuré. - Immersion dans un contexte étranger (s'adapter dans un environnement culturel différent, connaître d'autres modes de fonctionnement, d'apprentissage,). Ce stage, de 20 semaines minimum, doit permettre à l'élève-ingénieur de conduire un projet individuel, en autonomie de niveau assistant ingénieur, comprendre et analyser le fonctionnement de la structure d'accueil.				
Objectifs d'apprentissage	 Comprendre le contexte de l'étude, du projet, de la mission Rendre compte de la démarche employée Mobiliser des connaissances scientifiques pour répondre à une question Présenter la cohérence du raisonnement à l'écrit et à l'oral 				
Pré-requis	Des informations complémentaires sont disponibles dans le livret des stages, consultable sur l'intranet d'AgroSup Dijon, Espace Etudiant. <u>Livret des stages</u>				
Contenu					
Évaluations	CT : Soutenance	de stage	CC : oral individuel	CT : Ra	apport de stage
Coefficient	0.25		0.25		0.5

IFISE-S8-AG-UE12-M01-03 Stage en organisme professionel en France

Nb heures / étudiant					
Formes Pédago.	СМ	TD	TP	ST	Vis
Nb heures	-	-	-	-	-
Nb groupes	-	-	-	-	-
Enseignants responsables					
Département/UPé	DEPARTEMENTS				
Compétences					
Objectifs Developpement Durable					
Objectifs du module					
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu					
Évaluations			-		
Coefficient			-		

Documents de référence :

Des informations pratiques et utiles sont disponibles via les applis https://applis.agrosupdijon.fr/

- Le règlement des études de l'Institut Agro et le règlement de scolarité Ingénieurs de l'Institut Agro Dijon
- La charte de la Vie Etudiante
- La charte des examens
- La charte de non plagiat
- Le livret des stages de la formation ingénieur
- Le livret de l'alternance
- La charte informatique.

Organisation administrative

Direction

Directrice: Hélène POIRIER

Tél: 03.80.77.25.02 - E-mail: direction@agrosupdijon.fr

Directrice Adjointe: Nathalie CAYOT

 $T\'el: 03.80.77.25.02 - E-mail: \underline{direction@agrosupdijon.fr}$

Direction de l'Enseignement et de la Vie Etudiante - DEVE

Directrice de l'Enseignement et de la Vie Etudiante

Bénédicte MACE - Tél: 03.80.77.26.03 - benedicte.mace@institut-agro.fr

Directrice adjointe de la DEVE - Projet professionnel – Personnalisation des parcours Sabine PETIT - Tél: 03 80 77 27 97 – sabine.petit@institut-agro.fr

Responsable du pôle scolarité

 $Gwenaelle\ MELIS\ -\ T\'el: 03.80.77.23.24\ -\ \underline{gwenaelle.melis@institut-agro.fr}$

Responsables et coordonnateurs des cursus INGENIEUR de l'Institut Agro Dijon

Coordonnateur de la formation ingénieur statut étudiant (FISE)

Eric FERRET - Tél : 03.80.77.26.67	eric ferret@institut-agro fr
------------------------------------	------------------------------

Coordonnateur de la formation ingénieur statut apprenti (FISA) agroalimentaire

Sébastien DUPONT - Tél : $03.80.77.40.97 - \underbrace{sebastien.dupont@institut-agro.fr}$

Coordonnateur de la formation ingénieur statut apprenti (FISA) agronomie

 $Hedi \ BEN \ CHEDLY - T\'el: 03.80.77.23.10 \ - \underline{hedi.benchedly@institut-agro.fr}$

Coordonnatrice de la formation ingénieur formation continue (IFC) agronomie

Jérôme MARCEL - Tél : 03.80.77.28.39 - jerome.marcel@institut-agro.fr

Responsables des dominantes spécialité agroalimentaire

Biotechnologies Microbiennes et Fermentation alimentaire: Rémy CACHON – Tél: 03.80.77.40.73

-<u>remy.cachon@institut-agro.fr</u> et Hélène LICANDRO - Tél : 03.80.77.28.95 - <u>helene.licandro@institut-agro.fr</u>

NUTRISENS'AS: Isabelle NIOT – Tél: 03.80.77.40.24 - isabelle.niot@institut-agro.fr

SUFFICIENT: Camille LOUPIAC – Tél: 03.80.77.40.84 - camille.loupiac@institut-agro.fr et Philippe CAYOT – Tél: 03.80.77.40.31 - philippe.cavot@institut-agro.fr

Production Alimentaire: Innovation et Durabilité (PROC'Idé): Anne ENDRIZZI Tél: 03.80.77.24.96

- anne.endrizzi@institut-agro.fr et Pierre-André MARECHAL - Tél: 03.80.77.40.12 - pierre-andre.marechal@institut-agro.fr

Evaluation sensorielle et Compagnie (Sens&Co): Hélène LABOURE Tél: 03.80.69.35.28

- helene.laboure@institut-agro.fr et Virginie DANTEN - virginie.danten@institut-agro.fr

FoodPack: Ecoconcevoir les emballages alimentaires: Isabelle SEVERIN – Tél: 03.80.77.40.38

- isabelle.severin@institut-agro.fr

Responsables des dominantes spécialité agronomie

Agroécologie pour des productions végétales durables (APOGEE): Wilfried QUEYREL - Tél: 03.80.77.27.40

- wilfried.quevrel@institut-agro.fr

Ressources, Données, Diagnostics, Changements climatiques (R2D2C): Marjorie UBERTOSI – Tél: 03.80.77.23.46

- marjorie.ubertosi@institut-agro.fr

Ingénierie de l'élevage (IDE): Sylvie MUGNIER – Tél: 03.80.77.40.09 - sylvie.mugnier@institut-agro.fr

Sciences et Techniques des Equipements Agricoles (STEA): Sylvain VILETTE – Tél: 03.80.77.29.33

- sylvain.villette@institut-agro.fr

Agir sur les territoires : Agricultures, Alternatives, Gouvernance, Initiatives, Ruralités (AGIR) : Marielle BERRIET-

 $SOLLIEC-T\'el: 03.80.77.25.72-\underline{marielle.berriet-solliec@institut-agro.fr}$

Gestion et Protection des Sols (GPS), dominante commune aux 3 écoles de l'Institut Agro. Stéphane FOLLAIN – Tél :

03.80.77.25.52 - stephane.follain@institut-agro.fr

Responsables des dominantes communes aux deux spécialités

Filières et Entreprises Agricoles et Agroalimentaires en Transitions (Fil'EAT) : Delphine GALLAUD – Tél :

03.80.77.24.59 - delphine.gallaud@institut-agro.fr et Leslie CARNOYE - Tél: 03.80.77.25.62

- leslie.carnoye@institut-agro.fr

Connaissance et Commerce des Vins (CCV): Corinne TANGUY Tél: 03.80.77.29.03 - corinne.tanguy@institut-agro.fr et

 $Monia\ SAIDI-T\'el: 03.80.77.23.84-\underline{monia.saidi@institut-agro.fr}$

Data Numérique pour l'agriculture et l'agroalimentaire (DN2A) : Pierre-Yves LOUIS – Tél : 03.80.77.24.96 - pierre-

vves.louis@institut-agro.fr et Laurence DUJOURDY - Tél: 03.80.77.27.61 - laurence.dujourdy@institut-agro.fr

- Spécialité agronomie FISE Nadine MOREAU Tél: 03.80.77.27.67 nadine.moreau@institut-agro.fr
- Spécialité agroalimentaire FISE Nathalie ROUX Tél : 03.80.77.40.26 nathalie.roux@institut-agro.fr
- Anglais (Préparation et certification niveau B2) Valérie LAFLOTTE Tél: 03.80.77.40.29
 - valerie.laflotte@institut-agro.fr

Bureau des stages

Spécialité agronomie

Administration des stages :

 $Laurence\ WINTZ\ -\ T\acute{el}\ :\ 03.80.77.27.66\ -\ \underline{laurence.wintz@institut-agro.fr}$

• <u>Stage en exploitation agricole</u> - 1ère année
Responsable pédagogique : Anne Lise GOUMON - <u>anne-lise.goumon@institut-agro.fr</u>

- <u>Stage en organisme professionnel à l'étranger</u> 2ème année Responsable pédagogique Christel LANDRET (DSHS) – <u>christel.landret@institut-agro.fr</u>
- <u>Stage de fin d'études 3ème année</u> Responsables des dominantes
 - Spécialité agroalimentaire

Administration des stages :

Maryline CHARLET - Tél: 03.80.77.40.27 - maryline.charlet@institut-agro.fr

Stage ouvrier en industrie agroalimentaire - 1ère année

Responsable pédagogique: Thomas KARBOWIAK (DSAN) - thomas.karbowiak@institut-agro.fr

Stage de recherche à l'étranger - 2ème année

Responsable pédagogique : Gaëlle ROUDAUT (DSAN) - gaelle.roudaut@institut-agro.fr

Stage de fin d'étude - 3ème année -

Responsables des dominantes

- Activités physiques et sportives : Joël GOND
 - Vie étudiante Référente Associations Valérie LAFLOTTE Tél : 03.80.77.40.29 valerie.laflotte@institut-agro.fr