Bureau d'études et séminaires : Industries alimentaires

UE 78

Enseignant(s) responsable de l'UE : Annick MASSON

Année d'études	Bloc 5
Acronyme	TLU51IABURET
Nombre de crédits ECTS	5 (facteur de pondération)
Volume horaire	45 h (Q1 45 / Q2 0)
Période de l'année	Quadrimestre 1
Niveau du cycle	2e cycle
Cadre européen de certification	Niveau 7
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
TLBIA51BUR Bureau d'études	30	3	NON
TLBIA51SEM Séminaire : Alimentaire	15	2	OUI

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **RE01.1** ARES. 1.1 Intégrer les savoirs scientifiques et technologiques afin de faire face à la diversité et à la complexité des problèmes rencontrés
- **RE01.6** ARES. 1.6 Établir ou concevoir un protocole de tests, de contrôles et de mesures.
- **RE02.1** ARES. 2.1 Réunir les informations nécessaires au développement de projets de recherche
- **RE02.4** ARES. 2.4 Valider les performances et certifier les résultats en fonction des objectifs attendus
- **RE02.5** ARES. 2.5 Exploiter les résultats de recherche
- **RE03** ARES. 3 03. Développer et appliquer les ressources techniques et technologiques liées au domaine de la biochimie
- **RE03.1** ARES. 3.1 Rédiger, présenter, discuter, et argumenter des rapports techniques et expérimentaux, protocoles, synthèses bibliographiques, résultats d'analyses, bilans, synthèses bibliographiques ou autres documents scientifiques sur base des données scientifiques et techniques actuellement disponibles (recherche de données pertinentes).
- **RE03.6** ARES. 3.6 Respecter et faire respecter les législations et réglementations en vigueur, les normes et les procédures en termes d'assurance qualité, d'hygiène, de biosécurité, de systèmes de certification, et ce au travers par exemple des bonnes pratiques GMP/GLP, des normes internationales ISO ou européennes EN, des règles de biosécurité relative par exemple à l'utilisation d'OGM et/ou d'organismes pathogènes, de protection des travailleurs exposés à des agents biologiques au travail, de normes HACCP, ...Assurer la production en respectant le cahier des charges (spécifications), les coûts et les délais.
- **RE04.6** ARES. 4.6 Négocier avec les différents acteurs des milieux professionnels
- **RE05.1** ARES. 5.1 Prendre en compte les missions, visions stratégiques et enjeux de son cadre professionnel
- **RE07.1** ARES. 7.1 Réaliser une veille technologique dans sa sphère d'expertise

Autres connaissances ou compétences prérequises

Bureau d'études

Formation délivrée au cycle 1

Séminaire : Alimentaire

Formation délivrée au cycle 1

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Bureau d'études

Objectifs

Sensibiliser l'étudiant à la difficulté d'une recherche bibliographique scientifique tout en discernant les pièges de sites internet non scientifiques.
Evaluer la capacité de l'étudiant à rechercher les informations nécessaires à son étude, par le biais de contacts industriels, académiques et commerciaux.
Apprendre à l'étudiant à synthétiser un sujet en conservant les données, idées et hypothèses importantes tout en y apportant un esprit critique.
Apprendre à l'étudiant à rédiger un rapport et à résumer son travail au travers d'une présentation PowerPoint.
Visualiser l'application industrielle des connaissances acquises dans des domaines spécifiques liés à l'agro-alimentaire.

Contenu

En début d'année académique, différents sujets à traiter liés à l'actualité alimentaire, aux technologies innovantes, aux filières alimentaires spécifiques, aux traitements de préservation des aliments, aux nouveaux types d'emballages, aux nouveaux marchés économiques, aux nouveaux ingrédients ou encore aux nouveaux produits alimentaires sont octroyés aux étudiants.
En fin de période, chaque étudiant remet un écrit de ses recherches sur le sujet à l'enseignant et présente à l'ensemble des étudiants, un résumé de qualité sous forme de PowerPoint qui sera suivi de questions par l'ensemble des participants.

Séminaire : Alimentaire

Objectifs

Permettre à l'étudiant une prise de contact avec le milieu professionnel par le biais de sujets présentés par des spécialistes de l'industrie agro-alimentaire, de la nutrition et de la grande distribution.
Acquérir des connaissances spécifiques au sujet présenté en matière nutritionnelle, industrielle et économique.
Approcher le métier d'ingénieur par la présentation du quotidien professionnel des intervenants.

Contenu

Sujets présentés par les professionnels du domaine concerné.

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Bureau d'études

Activités : L'étudiant doit collecter les données, rédiger un rapport et établir une présentation PowerPoint du

sujet octroyé.

Séminaire : Alimentaire

Ex cathédra 100% présentiel

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Bureau d'études

De collecter des données scientifiques sur un sujet spécifique, de synthétiser ces données, de rédiger un rapport et de présenter un PowerPoint en fonction des objectifs poursuivis.

Séminaire : Alimentaire

D'évaluer le quotidien des professionnels des domaines concernés.
D'acquérir des connaissances plus spécifiques en matière de nutrition, de validation des résultats analytiques, de technologies et d'économie selon les sujets présentés.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Bureau d'études :	—	—
Séminaire : Alimentaire :	Le support est distribué au cours	—
Séminaire : Alimentaire : PowerPoint des présentations.	distribué au cours	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Bureau d'études : Sources et références collectées par l'étudiant.	—	—

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage.

Méthode d'intégration :

- Si aucune des notes des différentes AA qui composent l'UE ne se situe en deçà de 8/20, c'est la technique de la moyenne arithmétique pondérée qui est appliquée.
- Si la note d'une ou plusieurs AA composant une UE se situe en deçà de 8/20, la note finale de l'UE correspondra à la plus mauvaise des notes reçues.

Janvier			
Bureau d'études — méthode d'intégration : 60 %			
Travaux hors session	100 %	Type de questions : Le travail remis sera suivi d'une défense orale	Examen à livre : Livre fermé
Le travail écrit (60% de la cote finale) et la présentation PowerPoint suivie de questions-réponses (40 % de la cote finale) s'effectueront la dernière semaine de cours du Q1.			
Séminaire : Alimentaire — méthode d'intégration : 40 %			
Examen oral	100 %	Type de questions : Examen Oral	Examen à livre : Livre fermé

Août			
Bureau d'études — méthode d'intégration : 60 %			
Travaux hors session	100 %	Type de questions : Le travail remis sera suivi d'une défense orale	Examen à livre : Livre fermé
Le travail écrit (60% de la cote finale) et la présentation PowerPoint suivie de questions-réponses (40 % de la cote finale) s'effectueront la dernière semaine de cours du Q2.			
Séminaire : Alimentaire — méthode d'intégration : 40 %			
Examen oral	100 %	Type de questions : Examen Oral	Examen à livre : Livre fermé