

BUREAU D'ETUDES ET SEMINAIRES ALIMENTAIRES

UE n°71

CATEGORIE : TECHNIQUE LONG

SECTION : SCIENCES DE L'INGÉNIEUR INDUSTRIEL

OPTION : Biochimie – Filière IA

Année : Bloc 5

Acronyme : sera complété par le secrétariat

Langue(s) d'enseignement : Français

Coordonnées du service : HELdB - Institut Meurice

Tél : +32 2 526.73.03, Fax : +32 2 526.73.54, mail : hdehoust@meurice.helddb.be

Enseignant responsable : Annick Masson – a.masson@meurice.helddb.be

Autre(s) enseignant(s) de l'UE : Néant

Nombre d'heures : 45 h

Nombre de crédits : 5 ECTS

Niveau du cycle : 2

Période : Q1

Cadre européen de certification : Niveau 7

Caractère obligatoire ou au choix dans le programme ou option de l'étudiant :

Cours obligatoire dans le programme.

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

Au terme de sa formation, le master en Sciences de l'ingénieur industriel :

- Prend contact et dialogue avec les partenaires industriels, académiques ou commerciaux afin de mener à bien un projet,
- Rédige des rapports, fiches techniques, protocoles ou manuels d'utilisation en les rendant accessibles et adaptés au public cible,
- Communique de manière adéquate en fonction du public,
- Seul ou en groupe, organise son temps, planifie son travail et respecte les délais en tenant compte des priorités et des moyens,
- Mobilise, complète et actualise de manière critique, individuellement ou en groupe, ses connaissances notamment sur base de recherches bibliographiques et d'informations connexes,
- Fait preuve de réflexivité, assume la responsabilité de ses choix et s'auto-évalue dans le cadre de ses projets,
- Identifie, traite et synthétise les données pertinentes pour ses projets scientifiques.



Liste des UE prérequisés et corequisés :

Pré requisés : Néant

Corequisés : Néant

Autres connaissances ou compétences prérequisés :

Formation délivrée au cycle 1

Description des objectifs et des contenus de l'UE :

AA1 : 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 tout en conservant les données, idées et hypothèses importantes,
- Apprendre à l'étudiant à rédiger un rapport,
- Evaluer l'étudiant à la défense orale de son sujet,
- Visualiser l'application industrielle des connaissances acquises dans des domaines spécifiques liés à l'agro-alimentaire.

Contenu :

- En début d'année académique, octroi, aux étudiants, des sujets à traiter par la collecte de données liés à l'actualité alimentaire, aux technologies innovantes, aux filières alimentaires spécifiques, aux traitements spécifiques de préservation des aliments, aux nouveaux types d'emballages, aux nouveaux marchés économiques, aux nouveaux ingrédients ou encore aux nouveaux produits alimentaires.
- Visites d'industries agro-alimentaires.

AA2 : Séminaires

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 :

AA1 : Bureau d'études

- Activité : L'étudiant doit collecter les données, rédiger un rapport, établir une présentation PowerPoint et défendre oralement son sujet.
- Visites d'entreprises agro-alimentaires

AA2 : Séminaires

- ex cathedra 100% présentiel



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

Cours concernés	H	Pond.	Janvier			Juin *			Deuxième session		
			Eval Continue	Ecrit	Oral	Eval Continue	Ecrit	Oral	NR	Ecrit	Oral
AA1	30	75 % (3ECTS)	*45% (Rapport) *25% (Présentation orale)		30%				*45% (Rapport) *25% (Présentation orale)		30%
AA2	15	25 % (2ECTS)			100%						100%

NR = Note reportée

Informations sur le mode d'évaluation :

-AA1 : L'évaluation continue porte sur le travail réalisé pendant l'année et la qualité du rapport remis en période B5 (45%) ainsi que sur la qualité du PowerPoint et de la défense orale du sujet présenté en période B6. (25%)

L'examen oral porte sur les sujets présentés par l'ensemble des étudiants. (30%)

-AA2 : L'examen oral porte sur les sujets présentés par l'ensemble des professionnels des domaines concernés. (100%)

Justifier la NR en 2de session :

La note relative au travail réalisé pendant l'année et à la qualité du rapport est non remédiable.

La note relative à la présentation et à la défense orale des sujets du bureau d'études est non remédiable.

** En bloc 1, les évaluations de janvier peuvent être représentées en juin selon les modalités reprises dans le tableau ci-dessus.*

Informations complémentaires :

L'UE est réussie si la moyenne pondérée des notes est de 10/20.

Cependant si une des notes est inférieure à 8, la note de l'UE sera la note la plus basse obtenue.

Une absence à une partie d'évaluation entrainera une absence pour toute l'UE.

Acquis d'apprentissages sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE :

À l'issue du cours de « AA1 », l'étudiant est capable de :

- De collecter des données scientifiques, de synthétiser ces données et de rédiger un rapport en fonction des objectifs poursuivis,
- De défendre oralement son sujet en toute objectivité et d'émettre des hypothèses,
- D'accoupler la réalité des process industriels étudiés au cours par le biais des visites d'entreprises.

À l'issue du cours de « AA2 », l'étudiant est capable de :

- D'évaluer le quotidien des professionnels des domaines concernés,
- D'acquérir des connaissances plus spécifiques en matière de nutrition, de technologies et d'économie en fonction des sujets présentés.

Description des sources, des références et des supports (indiquer ceux obligatoires et ceux suggérés) :

AA1 : Bureaux d'études

Obligatoires :

Source : les rapports des étudiants.



AA2 : Séminaires

Obligatoires :

Présentations PowerPoint sur papier octroyées par les orateurs en début de chaque séminaire.