

**Bureau d'études et séminaires : Industries alimentaires**

**UE 71**

**CATEGORIE :** TECHNIQUE

**SECTION :** Sciences Industrielles

**OPTION :** Industries Alimentaires

**Année :** BLOC 5

**Acronyme :** TLU51IABURET

**Langues d'enseignement :** Français

**Coordonnées du service :** HELdB - CAMPUS CERIA  
Bâtiment 4C - 1er étage  
Avenue Emile Gryson 1 - 1070 Bruxelles

**Enseignant responsable :** MASSON A. - annick.masson@cnldb.be

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

**Nombre d'heures :** 45 h

**Nombre de crédits :** 5 ECTS (Facteur de pondération)

**Niveau du cycle :** 2

**Période :** Q1

**Cadre européen de certification :** Niveau 7

**Liste des UE pré requises :** Néant

**Liste des UE co requises :** Néant

**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 Industrielles Industries Alimentaires** est capable de :

- Prendre contact et dialogue avec les partenaires industriels, académiques ou commerciaux afin de mener à bien un projet,
- Rédiger des rapports, fiches techniques, protocoles ou manuels d'utilisation en les rendant accessibles et adaptés au public cible,
- Communiquer de manière adéquate en fonction du public,
- Seul ou en groupe, organiser son temps, planifier son travail et respecter les délais en tenant compte des priorités et des moyens,
- Mobiliser, compléter et actualiser de manière critique, individuellement ou en groupe, ses connaissances notamment sur base de recherches bibliographiques et d'informations connexes,
- Faire preuve de réflexivité, assumer la responsabilité de ses choix et s'auto-évaluer dans le cadre de ses projets,
- Identifier, traiter et synthétiser les données pertinentes pour ses projets scientifiques.

**Autres connaissances ou compétences prérequis :**

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 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, différents sujets à traiter 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,..... sont octroyés aux étudiants.
- En fin de période, chaque étudiant remet une synthèse écrite de ses recherches de données et présente à l'ensemble des étudiants, un résumé sous forme de PowerPoint.
- S'ensuit un débat sur le sujet à l'issue de chaque présentation.
- Visites d'industries agro-alimentaires.

**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 :**

- Activité : L'étudiant doit collecter les données, rédiger un rapport, établir une présentation PowerPoint et débattre oralement de son sujet.
- Visites d'entreprises agro-alimentaires : 100% présentiel

**Séminaire : Alimentaire :**

Ex-cathédra 100% présentiel

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

Cours Concernés	H	ECTS	Pond.	Janvier				Juin *				Deuxième session				
				Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	NR	Travaux	Ecrit	Oral	
Bureau d'études	30	0	70%	0%	70%	0%	30%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	70%	0%	30%
Séminaire : Alimentaire	15	0	30%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%

NR = Note reportée

Informations sur le mode d'évaluation :

**Bureau d'études:**

La note de travail porte sur la qualité du rapport remis en période B6 (45%) ainsi que sur la qualité du PowerPoint et de la présentation orale du sujet présenté en période B7 (25%).

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

**Séminaires:**

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

La note est calculée selon les modalités suivantes :

- si aucune des notes n'est strictement inférieure à 8/20, la note finale est la moyenne arithmétique pondérée des notes des activités d'apprentissage;
- si au moins une note est inférieure à 8/20, la note attribuée à l'UE est la note la plus basse obtenue.

Justifier la NR en 2de session :

**Néant**

\* Le cas échéant, les évaluations de la session d'examens de janvier ne sont reportées en juin que si la note est  $\geq 10/20$ .

Informations complémentaires :

L'UE est réussie si la moyenne pondérée des notes est égale ou supérieure à 10/20.

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

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

À l'issue du cours de **Bureau d'études**, 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 **Séminaire : Alimentaire**, 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 OBLIGATOIRES :**

**Bureau d'études :**

Source : les rapports des sujets présentés par les étudiants.

**Séminaire : Alimentaire :**

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



**Description des sources, des références et des supports SUGGERES :**

**Bureau d'études :**

**Fonction des sujets des étudiants**

**Séminaire : Alimentaire :**

**Néant**