

Bureau d'étude et séminaires : Malterie, brasserie, fermentation

UE 77

CATEGORIE : TECHNIQUE

SECTION : Sciences Industrielles

OPTION : Industries Biochimiques

Année : BLOC 5

Acronyme : TLU51IBBURET

Langues d'enseignement : Français

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

Enseignant responsable : PIETERCELIE A. - anne.pietercelie@cnildb.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 Biochimiques** est capable de :

- * Prendre contact et dialoguer avec les partenaires industriels, académiques ou commerciaux afin de mener à bien un projet
- * 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, ses connaissances notamment sur base de recherches bibliographiques et d'informations connexes
- * Faire preuve de réflexivité, assume la responsabilité de ses choix et s'autoévaluer dans le cadre de ses projets
- * Identifier, traiter et synthétiser les données pertinentes pour ses projets scientifiques
- * Estimer les coûts, la rentabilité d'un projet, établir un budget

Autres connaissances ou compétences prérequis :

Cours de malterie, brasserie, fermentation, génie biochimique



Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :

Bureau d'études :

Objectifs :

* Application de notions des enseignements de Biochimie industrielle, génie biochimique et/ou Brasserie dans une approche d'un nouveau problème industriel

Contenu :

* Préparation d'un dossier technique par l'étudiant sur un sujet choisi parmi une liste remise en début d'année et présentation orale de ses recherches

Séminaire : malterie, brasserie, fermentation :

Objectifs :

* Développer l'esprit d'ouverture et d'initiative de l'étudiant

* Rencontrer les acteurs du terrain et futurs employeurs potentiels

Contenu :

* Confrontation à une situation réelle (visites d'usine, intervenants extérieurs...) variant chaque année

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement :

Bureau d'études :

travail personnel de l'étudiant – suivi régulier par l'enseignant des échéances

Séminaire : malterie, brasserie, fermentation :

sur le terrain

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	0%	0%	0%	50%	50%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Séminaire : malterie, brasserie, fermentation	15	0	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

NR = Note reportée

Informations sur le mode d'évaluation :

La présence aux séminaires est obligatoire pour valider l'AA2

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 :

* 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 note est de 10/20.

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

Les séminaires externes peuvent être en anglais.



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

À l'issue du cours de **Bureau d'études**, l'étudiant est capable de :

À l'issue du cours de **Séminaire : malterie, brasserie, fermentation**, l'étudiant est capable de :

Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :

Bureau d'études :

- * Condenser, résumer, synthétiser et restituer une problématique spécifique au secteur brassicole
- * Proposer une solution à la situation-problème choisie en défendant son argumentaire tenant compte des contraintes techniques & financières
- * Visualiser les pratiques industrielles en malterie-brasserie et industries connexes (équipementiers, fournisseurs etc...)

Séminaire : malterie, brasserie, fermentation :

- * Visualiser les pratiques industrielles en malterie-brasserie et industries connexes (équipementiers, fournisseurs etc...)
- * Gérer un agenda
- * Nouer les contacts utiles pour son futur métier d'ingénieur en Industries biochimiques et brassicoles au niveau national et international

Description des sources, des références et des supports SUGGERES :

Bureau d'études :

Séminaire : malterie, brasserie, fermentation :