

BIOCHIMIE APPLIQUEE	UE n°77
---------------------	---------

CATEGORIE : TECHNIQUE LONG	SECTION : SCIENCES DE L'INGÉNIEUR INDUSTRIEL
OPTION : Biochimie – Industries Biochimiques & Brassicoles	
Année : Bloc 5	
Acronyme : sera complété par le secrétariat	
Langue(s) d'enseignement : Français	
Coordonnées du service : HELdB - Institut Meurice (B10) Tél : +32 2 526.73.03, Fax : +32 2 526.73.54, mail : hdehoust@meurice.heldb.be	
Enseignant responsable : Anne Pietercelie – adresse mail : a.pietercelie@meurice.heldb.be 32 2 526 73 52	
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, l'ingénieur en Sciences de l'ingénieur industriel :

- * 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

Liste des UE prérequis et corequis :

Pré requis : Néant

Corequis : UE 78

Autres connaissances ou compétences prérequis :

Cours de malterie, brasserie, fermentation, génie biochimique

Description des objectifs et des contenus de l'UE :

AA1 : Bureau Etude (30h)

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

AA2 : Séminaire (15h)

Objectif :

* 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 :

AA1 : travail personnel de l'étudiant – suivi régulier par l'enseignant des échéances

AA2 : sur le terrain

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	3/5(3ECTS)	%	50%	50%	%	30%	70%		100%	
AA2	15	2/5 (2ECTS)	100%								

Informations sur le mode d'évaluation :

La présence aux séminaires est obligatoire pour valider l'AA2
Justifier la NR en 2de session : Néant

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'Etude & Séminaires, l'étudiant est capable de :

- * 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...)
- * 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 (indiquer ceux obligatoires et ceux suggérés) :

AA : tous les ouvrages de référence utiles sont disponibles à la bibliothèque du laboratoire concerné (service de Brasserie)