

Semestre	UE	ECTS	Modules	Cours	TD	TP-Projet	Présentiel en semi-autonomie	Non présentiel	Total	Coef	Code
S7	Sciences physiques	4	Modélisation des transferts	15	15				30	2	EPU-A7-ATG
			Mécanique pour l'ingénierie alimentaire	20	10			30	2	EPU-A7-AME	
			Total UE Sciences Physiques	35	25	0	0	60	4		
	Biotechnologies	10	Biotechnologie végétale	25	17	18			60	6	EPU-A7-BBT
			Analyse de données	20	0	30		50	4	EPU-A7-IBU	
			Total UE Biotechnologies	45	17	48	0	110	10		
	Qualité et procédés alimentaires	6	Statistiques : modèles linéaires	15		15			30	2	EPU-A7-M01
			Analyse Sensorielle et Rhéologique	20		10		30	2	EPU-A7-BAR	
			Physico-chimie des aliments	10	10	10		30	2	EPU-A7-BPA	
			Total UE Qualité et procédés alimentaires	45	10	35	0	90	6		
	Projet scientifique & technique 1	10	Projet scientifique et technique 1	8	24	39		9	80	5	EPU-A7-SGP
			Management et Projet 1 **	10	20			30	2	EPU-A7-SMP	
			Anglais		30			30	2	EPU-C7-LAN	
			Stage découverte de l'entreprise						1	EPU-C7-DDE	
			Total UE Projet scientifique & technique 1	18	74	39	9	140	10		
Total		30	Total semestre 7		143	126	122	9	400	30	

Semestre	UE	ECTS	Modules	Cours	TD	TP-Projet	Présentiel en semi-autonomie	Non présentiel	Total	Coef	Code	
S8	Management industriel	11	Anglais		20				20	2	EPU-C8-LAN	
			Génie Industriel alimentaire *	20	6	4		30	4	EPU-A7-GPP		
			Management industriel	38	22			60	5	EPU-A8-DMI		
			Total UE Management industriel	58	48	4		0	110	11		
	Ingénierie du vivant	11	Biologie synthétique *	10	2	20		4	36	4	EPU-A8-BBS	
			Nutrition	32	8				40	4	EPU-A8-BNU	
			Protéines, sources et qualité *	26	8	6			40	3	EPU-A8-BPS	
			Total UE Ingénierie du vivant	68	18	26		4	116	11		
	Projet scientifique & technique 2	8	Management et Projet 2 **		20				20	2	EPU-A8-SMP	
			Projet scientifique et technique 2	3	7	40		15	65	6	EPU-A8-DPS	
				3	27	40		15	85	8		
Total UE Projet scientifique & technique 2												
Total		30	Total semestre 8			129	93	70	19	311	30	