

INGÉNIEUR EN BIOLOGIE APPLIQUÉE À LA NUTRITION ET À L'ALIMENTATION (ENSBANA)

■ **Tableau de répartition des enseignements et du contrôle des connaissances**

E.C.T.S. (European Credit Transfer System) est une évaluation en terme de crédits européens du volume de travail demandé à l'étudiant. Une année universitaire représente 60 crédits ECTS.

ENSEIGNEMENTS DE 1 ^o ANNEE, HORAIRES, COEFFICIENTS ET EQUIVALENCES							2007-2008
Titre des U.V.	Horaires			Coefficients			ECTS
	CM	TD	TP	CM	TD	TP	
Chimie de l'aliment	40	28	60	8		6,5	9.5
Physicochimie et Prop. Sens. des aliments	36	40	34	8,5		3	7.75
Matières premières agricoles	20			2,5			1.75
Sécurité	4	2					
Microbiologie et hygiène	46	26	60	6	3	5	9.25
Technologie industrielle	40	38	48	9		4	8.75
Mathématiques appliquées	18	18		4			2.75
Bases du génie des procédés		32			3		2.25
Technologie alimentaire	12	1		1,5			1,0
Economie et gestion	24	18		3	2		3.25
Anglais		48			5		3.25
Allemand ou espagnol		30			3		2.0
Philosophie	4	8		1			0.75
Utilisation de l'informatique		12					
Communication	2	8		1			0.75
Energétique cellulaire et apport alimentaire	14			1.5			1,25
Emballage	20			2.5			1,75
Sécurité alimentaire et toxicologie	14	2	16	2			1,25
Microprojet		30			3		2
UV optionnelles		20			1		0.75
Stage (1 mois minimum)	140 h minimum						
Total (en heures par élève)	294	361	218				60,00

ENSEIGNEMENTS DE 2 ^o ANNEE, HORAIRES, COEFFICIENTS ET EQUIVALENCES							2007-2008
Titre des U.V.	Horaires			Coefficients			ECTS
	CM	TD	TP	CM	TD	TP	
Opérations unitaires du G.I.A.(1)	44	30	36	8,5		3	9.5
Etude GIA		20			2		1.5
Mathématiques appliquées	8	30		4			3.25
Technologie industrielle	12	60		7.5			5.5
Propriétés nutritionnelles des aliments	54	20	48	7	6		9.5
Sécurité alimentaire	14			2			1.5
Biotechno microbienne et génie enzymatique	42	30	44	5	3	3,5	8.5
Economie et gestion	44			5,5			4.5
Additifs et ingrédients	14			2			1,75
Anglais		36			3,5		2.75
LV2		30			3		2.25
Communication	2	4		0.5			0.5
Projet		30			3		2.25
UV Optionnelle		20			1		0.75
Gestion de projets	10	6		1.5			1
Activités d'intérêt collectif (AIC)		45			3		
Stage (4,5 mois minimum)	Moyenne : 730 h						5
Total (en heures par élève)	244	316	128				60,00

Formation de 3^e année :

Elle comprend :

- des enseignements obligatoires :

Economie et Gestion dans l'agro-alimentaire

. Innovation, design et conception des produits alimentaires et de leur emballage

. Anglais et langue vivante 2

- des enseignements optionnels qui font largement appel à des spécialistes de l'industrie ou du secteur public.

Microbiologie agroalimentaires et biotechnologie ou Conception de procédés alimentaires ou Nutrition et Sécurité Alimentaire ou Formulation et qualité des aliments.

ENSEIGNEMENTS DE 3 ^e ANNEE, HORAIRES, COEFFICIENTS ET EQUIVALENCES						2007-2008
Titre des U.V.et dominantes		Horaires		Coefficients		ECTS
		CM	TD	CM	TD	
Tronc commun						
Allemand ou espagnol			30	3	2	
Anglais			30	3	2	
Gestion de l'innovation		24	12	4	2.5	
Economie – sciences humaines		30	4	5	3	
Droit de l'alimentation		4		0,75		
Ethique		6		0,75		
Communication		10	6	2	1	
Philosophie		2	4	1	0.5	
Méthodes d'optimisation		8	4	1,5	1	
1 dominante à choisir parmi 4						
- Formulation et qualité des aliments		150	120	28	18	
- Conceptions de procédés alimentaires		150	120	28		
- Microbiologie industrielle et biotechnologie		150	120	28		
- Industrie agroalimentaire et santé publique		150	120	28		
Stage (4,5 mois minimum)		Moyenne : 750h			30	
Total (en heures par élève)		234	210		60	

Modalités de contrôle des connaissances :

Sanction des études :

Le passage de 1^{re} en 2^e année et de 2^e en 3^e année et la validation de la 3^e année sont soumis à l'obtention d'une moyenne supérieure ou égale à 12 pour les notes obtenues pendant l'année. Ces notes résultent de contrôles de connaissances effectués pour les différents enseignements tout au long de l'année.

Le diplôme d'ingénieur ENSBANA implique l'obtention d'une moyenne générale supérieure ou égale à 12 (ensemble de la scolarité, stages) et une note de stage industriel au moins égale à 12 ainsi que l'obtention du TOEIC (minimum 750 points).

Le Diplôme d'ingénieur ENSBANA, qui sanctionne les études, est reconnu par la Commission des Titres d'Ingénieur.

Capitalisation :

Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 12 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 12 sur 20.

