Imbrication des cursus de Licence générale agro-industries (LG04001A) et Ingénieur agroalimentaire (CYC8000A)

Licence générale L3

UTC 101 (3 ECTS)
Mathématiques - informatique - méthodes numériques

AGR 100 (3 ECTS)
Microbiologie générale: croissance et méthodes d'étude des microorganismes

BCA 105 (6 ECTS)
Formulation d'aliments et alternatives « One Health »

AGR 104 (3 ECTS)
Toxicologie et dangers physiques, chimiques et allergènes dans les aliments

ANG XXX (6 ECTS)
Anglais professionnel (selon niveau)

TED 001 (3 ECTS)
Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir

AGR 101 (3 ECTS)
Microbiologie alimentaire: sécurité sanitaire et aliments fermentés

AGR 102 (3 ECTS)
Qualités nutritionnelles et perception sensorielle des aliments

AGR 103 (3 ECTS)
Management de la qualité et maîtrise des risques

ENG 265 (3 ECTS)
Information et communication scientifique

BCA 120 (6 ECTS)
Technologies associées aux filières de l'agro-industrie

BCA 107
TP Formulation et conception raisonnée d'aliments
(6 ECTS)

BCA 108
TP Outils de contrôle qualité des aliments
(6 ECTS)

UA EP (42 ECTS)
Expérience Professionnelle

Ingénieur agroalimentaire

UTC 705 (3 ECTS)
Statistique

BCA 121 (6 ECTS)
Introduction au génie des bioprocédés

CHG 102 (6 ECTS)
Physico-chimie pour la biologie

ACV 200 (3 ECTS)
Analyse de l'impact environnemental des aliments et bioproduits

ENG 270 (3 ECTS)
Innovation

BCA124
TP Microbiologie pour la sécurité sanitaire et la fermentation d'aliments
(6 ECTS)

AGR 201 (3 ECTS)
Génie des bioprocédés

BCA 210
Conception et mise en œuvre d'un projet expérimental dans le domaine des agro- ou bio-industries
(6 ECTS)

XXX YYY (6 ECTS)
UEs Plug in selon projet professionnel

ENG 210 (3 ECTS)
Ingénieur de demain

AGR 200 (3 ECTS)
Technologies innovantes en IAA

MSE 212 (3 ECTS)
Management interculturel

ENG 245 (3 ECTS)
Initiation à la recherche

UA M80C (30 ECTS)
Mémoire ingénieur