



**Formation Ingénieur - spécialité Agroalimentaire**  
**Semestre d'automne 3ème année (niveau 5)**

**Programme de cours ouverts aux étudiants internationaux  
en programme d'échange**

3ème année (niveau 5)/ 1er semestre		SPECIALITE AGROALIMENTAIRE		
Semestre 9 - Dominante d'approfondissement	Module	Objectifs	Heures de cours total/étudiant	ECTS
Enseignements de Tronc commun	Ingénieur et encadrement	Renforcer les étudiants dans : la connaissance de soi, l'aptitude à gérer la relation aux autres et se positionner dans un groupe Leur permettre de développer leurs capacités à prendre de l'ascendant sur les individus et les situations Renforcer leur préparation au recrutement et à leur première prise de fonction	28	5
	Module optionnel	module de formation personnalisé (à choisir dans le catalogue à votre arrivée à Dijon) afin que chaque élève puisse acquérir une formation supplémentaire dans un domaine spécifique.	24	
	Français	Cours du soir au centre de langue de l'université de Bourgogne (1.5h/semaine)	15	
	Ingénieur et encadrement (éthique, déontologie, créativité, innovation)	Initiation à la complexité multidimensionnelle du travail de l'ingénieur en situation d'encadrement. L'accent est mis sur les conflits de priorité possible, entre les procédures, les consignes et leur faisabilité opérationnelle.	10	
Projet d'ingénieur, de la commande au livrable	Conduite d'un projet	effectuer un travail en groupe sur un sujet provenant d'un corps professionnel en dehors d'AgroSup Dijon. Ce travail doit se faire sur des sujets liés à la spécialité choisie par l'élève (voir ci-dessous).	140	9
<b><u>Dominante d'approfondissement</u></b>	<b>Module de spécialisation à choisir entre:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">Productions alimentaires : innovation et durabilité</a> (PROC'IDE)</li> <li>- <a href="#">Sustainable Food Formulation: Innovation, choice of ingredients, Energy, Nutrition Trade challenges</a> (SUFFICIENT)</li> <li>- <a href="#">Nutrition, Sensorialité, Alimentation, santé, sécurité</a> (NUTRISENSAS)</li> <li>- <a href="#">Biotechnologies Microbiennes et Fermentations Alimentaires</a> (BIOMIFA)</li> <li>- <a href="#">Les emballages à contact alimentaire : Food pack</a> (FOOD PACK)</li> <li>- <a href="#">Stratégies et Organisation des Filières et Entreprises Agricoles et Agroalimentaires</a> (SOFEAA)</li> <li>- <a href="#">Connaissance &amp; Commerce des Vins</a> (CCV)</li> <li>- <a href="#">Data &amp; Numérique pour l'Agriculture et l'Alimentation</a> (DN2A)</li> <li>- <a href="#">Process and Product Development for Tropical Food and Nutritional Safety</a> (TropiFONS)</li> </ul>		201	16
<b>TOTAL</b>			<b>418</b>	<b>30</b>