



Présentation

Code interne : PB6VISEN

Description

Etre sensibilisé à la réalité du milieu industriel et partager les missions d'un ingénieur.

Rechercher et organiser des informations. Mettre en rapport les pratiques observées dans les différentes entreprises visitées.

Mobiliser ses capacités d'observation et son esprit critique.

Construire et/ou préciser le projet professionnel.

Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	4h
TDT	Travaux Dirigés Terrain	10h

Syllabus

Les visites concernent toutes les filières agro-alimentaires pour lesquelles les étudiants développeront un pôle choisi parmi ceux-ci :
Pôle « traitement des eaux et des déchets » : gestion opérationnelle des déchets (flux des déchets au sein de l'entreprise, traitement des effluents...).

Pôle « qualité hygiène et sécurité » :

Respect des normes ISO, mise en place de l'HACCP...

gestion des risques. Sécurité des installations et des personnels.

Contrôle qualité

Pôle « production » :

Organisation et fonctionnement de la chaîne de production.

Génie des Procédés.

Pôle « management des hommes » : gestion des ressources humaines, formations, ...

L'organisation des visites et le déroulement des oraux sont détaillés sur Moodle.

Informations complémentaires

Biochimie et technologie des aliments

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Projet	Rapport			0.33		
Projet	Oral			0.66		