

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT
Formation d'ingénieur ISARA
Formation initiale sous statut d'apprenti (FIA)

ANNEE 2018 / 2019

SOMMAIRE

La formation d'ingénieur	3
Capacités et compétences	7
Les différents types d'activités pédagogiques	9

PREMIERE ANNEE

Méthodologie	14
Production Animales et Végétales	17
Technologies des Produits Alimentaires	22
Langues Vivantes	26
Missions en entreprise	30
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	32
Traitement de l'Information	34
Production Animales et Végétales	39
Système d'information	41
Sciences de Gestion	44
Langues Vivantes	47
Mission en Entreprise	51
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	53

DEUXIEME ANNEE

Sciences de gestion	58
UP 8 : Qualité, Environnement et développement durable dans les systèmes alimentaires et les territoires	65
Langues Vivantes	70
Mission en Entreprise	74
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	76
UP Optionnel B	78
UP Optionnel D	87
UP Optionnel E	96
Mission en entreprise	102
Langues Vivantes	104
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	108

TROISIEME ANNEE

Agroécologie et innovations agronomiques	113
Supply chain management et logistique agroalimentaire	119
Conception Industrialisation de Produits Alimentaires	123
Développement et Ingénierie des Territoires	127
Elevage, Environnement, Santé	131
Gestion de l'Innovation et Développement de l'Entreprise	136
Sustainable development in food industries	141
Viticulture, Territoires et AgroEcologie	144
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	145
Mémoire de Fin d'Etudes (MFE)	147

LA FORMATION D'INGENIEUR

Les capacités et compétences à atteindre en fin de formation

(Cf. fiche RNCP <http://www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=11532>)

« L'ingénieur Isara exerce des responsabilités dans les secteurs suivants : l'agriculture elle-même et ses organismes professionnels, les agroindustries et industries agroalimentaires, la distribution, le développement rural et les collectivités territoriales, l'environnement. Il sait équilibrer conception et action, il maîtrise l'analyse et la synthèse, il est particulièrement compétent dans un domaine mais adaptable, il est conscient des réalités du terrain, il maîtrise la complexité et est capable d'agir dans un environnement incertain en étant réactif, il a le sens de l'écoute et respecte les autres, il sait communiquer en groupe, en particulier dans un milieu international.

Le métier de l'ingénieur Isara consiste à poser et résoudre des problèmes de nature technologique et/ou socio-économique, concrets et souvent complexes, liés à la conception, à la réalisation et à la mise en œuvre de produits, de systèmes ou de services. Il étudie un problème dans sa globalité, en prenant en compte toutes les dimensions, qu'elles soient techniques, économiques, environnementales, humaines ou sociales. Il anime et dirige des équipes dans un contexte pluriculturel.

L'ingénieur Isara appuie son action sur :

- des compétences scientifiques et techniques solides en termes de sciences du vivant, de sciences économiques et sociales et de sciences humaines dans ses différents d'activités ;
- la maîtrise de démarches et d'outils liés aux métiers de l'ingénieur, notamment en termes de résolution de problème et de gestion de projet.

C'est un cadre qui est capable, selon les cas de :

- mettre en œuvre et piloter des projets techniques innovants au sein des filières agricoles (végétales et/ou animales) situées dans un objectif de développement durable ;

- mettre en œuvre et piloter des projets de recherche/développement, des projets logistiques, des process de production, ou des politiques qualité dans les entreprises agroalimentaires ;
- occuper des postes d'encadrement dans les entreprises de l'agroalimentaire ou de l'agrofourmure, ainsi que dans les organisations professionnelles et les entreprises de service assurant la liaison entre les différents acteurs des filières ;
- monter, d'accompagner et d'animer, de réaliser et d'évaluer des programmes ou projets de développement agricole et/ou rural et d'occuper des responsabilités dans les organismes de développement en France ou à l'étranger. »

Le tableau suivant (Cf. pages 7-8), présente la progression de l'acquisition des capacités et compétences au cours de la formation.

Le diplôme d'ingénieur

L'enseignement aboutit au titre d'**Ingénieur diplômé de l'Institut Supérieur d'Agriculture Rhône-Alpes**, au titre de la formation initiale sous statut d'apprenti (FIE), de la formation continue (FC) et de la formation initiale sous statut d'apprenti (FIA). Ce diplôme confère le grade de Master. Il est reconnu par la Commission des Titres d'Ingénieur et est délivré par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. L'obtention de ce diplôme est soumise à (Cf. *Règlement des études*) :

- la satisfaction des conditions de passage en année supérieure, vérifiée lors des jurys de fin d'année ;
- l'atteinte d'un niveau minimum requis en anglais et la validation en interne d'une seconde langue étrangère ;
- la validation d'un séjour à l'international d'au moins 3 mois à l'étranger (à partir de la 47^e promotion).

L'organisation générale de la formation

Dans le cadre du processus de Bologne et conformément aux dispositions de l'Espace Européen de l'Enseignement Supérieur, il a été mis en place :

- une formation d'ingénieur qui comprend deux cycles, correspondant respectivement aux niveaux Licence et Master. De plus, les périodes en entreprise, en France ou à l'international, qui se déroulent tout au long de la formation, permettent la découverte des réalités techniques, économiques et sociales et donnent l'occasion d'expérimenter les connaissances et méthodes acquises ;
- une semestrialisation sur l'ensemble des 3 ans (semestres 5 à 10) ;
- une structuration de la formation en Unités de Programme (UP), elles-mêmes composés d'Unités d'Enseignement (UE). Ces UP et UE sont présentées par année et semestre dans la suite de ce document ;
- l'attribution de crédits ECTS (*European Credit Transfer and accumulation System*) capitalisables aux Unités d'Enseignement ;
- la délivrance du Supplément au Diplôme.

Fin du 1^{er} cycle de formation

La 1^{ère} année de formation correspond à la fin du 1^{er} cycle d'enseignement supérieur. Elle a pour objectif l'acquisition des connaissances et méthodes que doit maîtriser l'ingénieur ISARA quel que soit le domaine professionnel auquel il se destine.

Ces deux semestres associent des enseignements technologiques, méthodologiques et de sciences sociales et de gestion. Ils permettent ainsi aux apprentis :

- de développer leur formation générale dans le domaine de la production agricole en donnant notamment une place importante à l'approche systémique,

- d'approfondir leur formation méthodologique : recueil et traitement de l'information, informatique, méthodes analytiques,
- d'acquérir les connaissances nécessaires à toute quelle que soit leur future orientation professionnelle, en économie, en sociologie et en technologie agro-alimentaire, complétées par une approche économique et socio-politique de l'agriculture, du milieu rural, du secteur agro-alimentaire,
- d'atteindre un niveau minimum en anglais et de poursuivre l'apprentissage d'une seconde langue (espagnol).

Le 2^e cycle de formation

Ce 2^e cycle se déroule sur les 2^e et 3^e années et a pour objectif de permettre à l'apprenti de se préparer directement à sa future activité professionnelle, en se construisant ou non un parcours de spécialisation.

La 2^e année commence par des enseignements en management (gestion, marketing) et sur des questions plus transversales de qualité, environnement et développement durable dans les systèmes alimentaires. Ensuite ce 2^e cycle est centré sur des enseignements optionnels proposés en 2^e et 3^e années. Il se termine par le Mémoire de Fin d'Etudes d'une durée de 6 mois. La formation peut se dérouler en France ou pour partie à l'étranger (3 mois au minimum). Les enseignements optionnels permettent à chaque apprenti, s'il le souhaite, d'acquérir une spécialisation dans l'un des cinq parcours suivants :

Parcours de Spécialisation « Agriculture, environnement et gestion des ressources »

Cadre qui met en œuvre et pilote des projets techniques innovants au sein des filières agricoles (végétales et/ou animales) situées dans un objectif de développement durable.

Capacités et compétences spécifiques :

- comprendre et analyser le fonctionnement des agrosystèmes (de l'unité au bassin de production) ;
- mobiliser un savoir faire technique au service des filières agricoles (végétales et/ou animales) ;
- maîtriser les outils de diagnostic, d'évaluation et de conception d'agrosystèmes innovants ;
- gérer les relations et l'interface production/transformation ;
- assurer la qualité et la sécurité sanitaire des produits agricoles ;
- intégrer une gestion durable des ressources : maîtrise des pollutions d'origine agricole, maintien de la biodiversité, conservation du sol et gestion de la qualité de l'eau et de l'air ;
- connaître les enjeux des filières de productions (acteurs, cadres réglementaires, enjeux économiques et sociaux).

Parcours de spécialisation « Agroalimentaire, alimentation et management industriel »

Cadre qui met en œuvre et pilote des projets de recherche/développement, des process de production, ou des politiques qualité dans les entreprises agroalimentaires

Capacités et compétences spécifiques :

- appréhender la complexité de l'innovation produit - process, depuis la création de produits nouveaux jusqu'à leur industrialisation, en prenant en compte les attentes des consommateurs ;
- mettre en œuvre des procédés et gérer des sites industriels et

logistiques, y compris en prenant en compte les contraintes environnementales ;

- traiter les problèmes de qualité, ainsi que de sécurité des aliments et des personnes sous les angles scientifique, technique, législatif et politique (gestion des risques) ;
- participer à l'élaboration de stratégies industrielles, piloter des projets industriels ou logistiques, d'organisation de la production.

Parcours de spécialisation « Marchés, filières et management d'entreprise »

Cadre capable d'occuper des postes d'encadrement dans les entreprises de l'agroalimentaire ou de l'agrofourmiture ; ainsi que dans les organisations professionnelles et les entreprises de service assurant la liaison entre les différents acteurs des filières.

Capacités et compétences spécifiques :

- savoir analyser et comprendre le fonctionnement et l'organisation de l'entreprise dans sa confrontation à la dynamique des marchés, y compris dans sa dimension transnationale ;
- développer une vision construite et une compréhension des échanges commerciaux et de leurs enjeux dans une perspective de « développement d'affaires » ;
- savoir mobiliser, en les articulant, la culture technique de l'ingénieur et les principaux concepts et outils relevant des disciplines de la gestion et du management (stratégie, marketing, conduite de projet, gestion...), afin d'être capable dans un contexte d'incertitude d'aboutir à des recommandations opérationnelles ;
- savoir identifier et construire des avantages compétitifs durables en développant et pilotant l'innovation et les processus entrepreneuriaux appropriés ;
- concevoir et manager des partenariats (fournisseurs, R & D, industriels, distributeurs...) et des projets transversaux.

Parcours de spécialisation « Territoires et développement durable »

Cadre capable de monter, d'accompagner et d'animer, de réaliser et d'évaluer des programmes ou projets de développement agricole et/ou rural et d'occuper des responsabilités dans les organismes de développement en France ou à l'étranger.

Capacités et compétences spécifiques :

- mobiliser des compétences en Sciences Sociales dans l'analyse des dynamiques de développement ;
- savoir utiliser les outils de base en systèmes d'informations géographiques ;
- savoir effectuer un diagnostic de territoire, dans ses dimensions économiques, techniques, sociales, politiques, culturelles et environnementales en mobilisant à la fois des données statistiques et cartographiques, et des enquêtes auprès de différents acteurs ;
- connaître les principales politiques de développement rural, ainsi que les différentes échelles territoriales présentes en Europe ;
- savoir piloter un projet de développement dans ses différentes dimensions, de l'ingénierie à l'évaluation ;
- comprendre et analyser les enjeux internationaux de développement sur les plans économique, social et politique ;
- comprendre et savoir gérer les interrelations entre l'agriculture et les territoires et de façon plus large, comprendre les liens et les
-

différences entre logique de développement sectoriel et logique de développement territorial.

Parcours de spécialisation « Viticulture-viniculture »

Cadre capable de monter, d'accompagner, de réaliser des projets ayant trait à la filière viti-vinicole.

Capacités et compétences spécifiques :

- prendre en compte et développer des activités dans les filières viticoles et vinicoles en intégrant l'ensemble des aspects techniques, économiques, sociaux, environnementaux et législatifs dans un contexte fluctuant et complexe.
- établir un diagnostic et proposer des actions préventives et correctives.
- maîtriser les outils d'analyse des territoires, les nouvelles techniques de création et de culture de la vigne.
- maîtriser les outils de types financiers, techniques de ventes, gestion des risques et informatiques.
- intégrer la dimension internationale spécifique à la filière viti-vinicole.
- animer et communiquer pour faire travailler ensemble les acteurs d'un projet

TABLEAU RECAPITULATIF DE L'ACQUISITION DES COMPETENCES

Capacités et compétences.		Equilibrer conception – action	Maîtriser analyse/synthèse	Etre pointu dans un domaine et savoir s'adapter dans les autres	Etre conscient des réalités du terrain	Maîtriser la complexité et être capable d'agir dans un environnement incertain	<i>Etre réactif</i>
... à atteindre en fin de ...	Lieu d'acquisition	Diagnostiquer, porter un jugement en utilisant des connaissances et outils. Proposer des solutions ou voies d'amélioration par rapport à un problème donné, sans toutefois les mettre en œuvre	S'approprier des données, les reformuler et amorcer une approche critique	Savoir utiliser des acquis au sein d'un « domaine ». Transférer partiellement des connaissances dans des situations concrètes UP12 (UE PA et UE PV)	Savoir adapter son comportement aux réalités. Prendre en compte la réalité dans une application	Savoir représenter (rendre compte) de la complexité de la situation et de son environnement	<i>Modifier sa proposition (projet, attitude) au cours du projet et/ou suite à des remarques (tuteurat)</i>
1A (S5 – S6)	UFA	Diagnostic de système d'élevage ou de culture (UP16)	Projets de modélisation de données (UP14)	Etudes de cas « productions animales et productions végétales » (UP16)	Analyse de la personnalité professionnelle et management situationnel (UP17)	Etudes de cas « systèmes d'information » (UP14)	
	Entreprise	Diagnostic du poste de travail confié à l'apprenti	Analyse des outils de management, pilotage et gestion du service/structure d'accueil de l'apprenti	Missions spécifiques confiées à l'apprenti durant les sessions en entreprise	Capacité à comprendre les comportements des autres dans le contexte réel de la structure d'accueil	Missions spécifiques confiées à l'apprenti	<i>Prise en compte des consignes données à l'apprenti par ses tuteurs</i>
	UFA et entreprise	Mission « analyse stratégique » (UP11)	Mission « présentation de l'entreprise » (UP11) Mission « utilisation des bases de données et des statistiques » (UP14)	Mission « entretiens à thématique sociologique » (UP 11)	Mission « organisations des systèmes comptables » (UP17)	Mission « analyse stratégique »	

Capacités et compétences. à atteindre en fin de ...	Lieu d'acquisition	Equilibrer conception – action	Maîtriser analyse/synthèse	Etre pointu dans un domaine et savoir s'adapter dans les autres	Etre conscient des réalités du terrain	Maîtriser la complexité et être capable d'agir dans un environnement incertain	Etre réactif
		Mettre en œuvre un plan d'action en réalisant un lien avec les aspects théoriques de la formation, la plupart du temps dans un cadre professionnel	Prendre du recul sur une situation théorique ou pratique, restituer les points essentiels d'une analyse de données multiples et complexes	Maîtriser les compétences spécifiques tout en pouvant s'adapter facilement à des situations nouvelles	Adapter une méthodologie, un projet ... aux réalités du terrain (objets et acteurs)	Savoir proposer des améliorations de la situation dans un environnement donné et être force de proposition tenant compte de l'incertitude de l'environnement	Utiliser son sens critique pour modifier sa proposition, témoignant d'une prise de recul. Prendre en compte les modifications de l'environnement pour adapter ses propositions
2A (S7 – S8) 3A (S9 – S10)	UFA	Etudes de cas « Modélisation de systèmes»	Etudes de cas dans les enseignements optionnels et domaines d'approfondissement	Etudes de cas dans les enseignements optionnels et domaines d'approfondissement	Jeu d'entreprise MIME (UP18) Projet « qualité – sécurité » pour un commanditaire réel	Etudes de cas « économie agricole et agro-alimentaire »	Projet transversal dans le cadre du domaine d'approfondissement pour un commanditaire réel
	Entreprise	Dans le cadre de l'activité de cadre intermédiaire confiée à l'apprenti	Analyse des informations « contrôle de gestion » du service d'accueil	Activités de management des Hommes confiées à l'apprenti	Activités de management de projet dans le cadre de la mission confiée à l'apprenti	Animation de séances de créativité (brain- storming ...) dans le cadre de projets confiés à l'apprenti	Rôle de chef de projet de l'apprenti dans le cadre de missions au sein du service d'accueil
	UFA et entreprise	Mission « diagnostic qualité - sécurité » (UP20) Mission « diagnostic environnement » (UP20)	Mission « analyse macro- économique du secteur de l'entreprise » (UP18)	Réalisation du Projet de Fin d'Etudes et rédaction du Mémoire (UP21)	Mission « analyse de la stratégie et de la politique marketing »	Réalisation du Projet de Fin d'Etudes et rédaction du Mémoire (UP21)	

LES DIFFERENTS TYPES D'ACTIVITES PEDAGOGIQUES

Face à face	Description	Activités de l'apprenant
Cours Cours Magistral ou conférence	<ul style="list-style-type: none"> un intervenant expose un savoir, avec ou sans support interaction avec l'auditoire : questions/réponses, prise en compte des réactions 	<ul style="list-style-type: none"> écoute attentive prise de note questionnement
TD Travaux Dirigés	<ul style="list-style-type: none"> réalisation d'exercices avec les concepts théoriques et méthodologiques vus en cours familiarisation avec la mise en œuvre d'outils (systèmes d'équations, procédures, appareils, logiciels, ...) correction collective à partir de présentations individuelles commentées (mise en évidence des obstacles didactiques) repérage des difficultés propres à certains apprenants 	<ul style="list-style-type: none"> compréhension des concepts vus en cours prise de notes en lien avec les corrections réalisation d'exercices questionnement identification des difficultés ressenties
TP Travaux Pratiques	<ul style="list-style-type: none"> réalisation d'une application « en situation » sous le contrôle d'un enseignant ou d'un tuteur mise en œuvre d'une procédure conduisant à une production 	<ul style="list-style-type: none"> maîtrise d'une procédure manipulations réalisation de calculs, d'observations, de dessins, de programmes, etc. rédaction d'un compte-rendu
FT Formation Tuteurée	<ul style="list-style-type: none"> réalisation de diverses activités en autonomie partielle un dispositif (papier ou électronique) fournit les consignes et les ressources nécessaires un tuteur s'assure du bon déroulement des activités et apporte un soutien individualisé 	<ul style="list-style-type: none"> réalisation d'activités diverses organisation du travail (temps, parcours, collaboration, demande d'aide, ...) restitution et/ou autoévaluation
Visites Visites / Sorties	<ul style="list-style-type: none"> Visite d'exploitations agricoles, d'entreprises, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> écoute attentive prise de note questionnement

Travail personnel	Description	Activités de l'apprenant
WPP Travail Personnel Planifié	<ul style="list-style-type: none"> réalisation d'activités diverses, selon des consignes fixant le travail à fournir et le délai de rendu un temps spécifique est prévu sur le planning d'enseignement si nécessaire, des salles et/ou des équipements sont réservés 	<ul style="list-style-type: none"> réalisation d'activités diverses organisation du travail (temps, parcours, collaboration, ...) restitution (écrite ou orale)
WPNP Travail Personnel Non Planifié	<ul style="list-style-type: none"> réalisation d'activités diverses, en dehors du planning d'enseignement travail en autonomie totale (contenu, forme, organisation), réalisé dans l'école ou à l'extérieur 	<ul style="list-style-type: none"> Révisions, entraînements, approfondissement...

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT

ANNEE 2018-2019

PREMIERE ANNEE

PROGRAMME ANNUEL

UP	UE	Cours	TP	TD	Visites	FT	F/Face	WPP	Total	Eval	ECTS
Méthodologie Hélène BRIVES	Méthodologie *	28.00 h	-	27.00 h	-	13.00 h	68.0 h	-	68.0 h	1.00 h	5
Total *		28.0 h	-	27.0 h	-	13.0 h	68.0 h	-	68.0 h	1.0 h	5
Production Animales et Végétales Jean-François VIAN	Productions Végétales *	24.00 h	-	8.00 h	-	4.00 h	36.0 h	4.00 h	40.0 h	4.00 h	2
	Productions Animales *	28.50 h	-	6.00 h	4.00 h	-	38.5 h	-	38.5 h	3.00 h	3
Total *		52.5 h	-	14.0 h	4.0 h	4.0 h	74.5 h	4.0 h	78.5 h	7.0 h	5
Technologies des Produits Alimentaires Yann DEMARIGNY	Génie Industriel Alimentaire *	10.00 h	-	8.00 h	-	-	18.0 h	-	18.0 h	1.00 h	2
	Transformation Agro-alimentaire et Microbiologie Alimentaire *	29.00 h	30.00 h	2.00 h	-	-	61.0 h	-	61.0 h	1.00 h	3
Total *		39.0 h	30.0 h	10.0 h	-	-	79.0 h	-	79.0 h	2.0 h	5
Langues Vivantes Claire BESSET	Anglais renforcé	16.00 h	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	Anglais *	20.00 h	-	-	-	10.00 h	30.0 h	-	30.0 h	1.00 h	2
	Espagnol *	16.00 h	-	-	-	-	16.0 h	-	16.0 h	-	1
Total *		36.0 h	-	-	-	10.0 h	46.0 h	-	46.0 h	1.0 h	3
Missions en entreprise Jean-Paul MALLEVAL	Mission en entreprise *	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
Total *		-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel Gwenaële LECOMTE	Parcours de Formation et Projet Professionnel *	2.00 h	-	17.50 h	-	18.00 h	37.5 h	-	37.5 h	-	12
Total *		2.0 h	-	17.5 h	-	18.0 h	37.5 h	-	37.5 h	-	12
Traitement de l'Information Vincent PAYET	Base de Données et SGBDr *	4.50 h	-	20.00 h	-	-	24.5 h	-	24.5 h	1.00 h	2
	Système d'Information Géographique *	2.00 h	-	20.00 h	-	4.00 h	26.0 h	-	26.0 h	2.00 h	2
	Statistique - Analyses de données multi variées et MRE *	14.00 h	-	20.00 h	-	4.00 h	38.0 h	1.00 h	39.0 h	0.50 h	2
Total *		20.5 h	-	60.0 h	-	8.0 h	88.5 h	1.0 h	89.5 h	3.5 h	6
Production Animales et Végétales Jean-François VIAN	Diagnostic Système d'Elevage ou Système de Culture *	2.00 h	-	4.00 h	8.00 h	11.00 h	25.0 h	4.00 h	29.0 h	1.00 h	2
Total *		2.0 h	-	4.0 h	8.0 h	11.0 h	25.0 h	4.0 h	29.0 h	1.0 h	2

Système d'information Jean GALLICE	Compétences numériques et Automatismes *	24.00 h	26.00 h	10.00 h	-	-	60.0 h	2.00 h	62.0 h	3.75 h	3
Total *		24.0 h	26.0 h	10.0 h	-	-	60.0 h	2.0 h	62.0 h	3.75 h	3
Sciences de Gestion Jean-Paul MALLEVAL	Administration des Entreprises *	84.00 h	-	4.00 h	-	16.00 h	104.0 h	-	104.0 h	8.50 h	8
Total *		84.0 h	-	4.0 h	-	16.0 h	104.0 h	-	104.0 h	8.5 h	8
Langues Vivantes Claire BESSET	Anglais *	20.00 h	-	-	-	10.00 h	30.0 h	-	30.0 h	-	2
	Espagnol *	14.00 h	-	-	-	-	14.0 h	-	14.0 h	-	1
	Anglais renforcé	14.00 h	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Total *		34.0 h	-	-	-	10.0 h	44.0 h	-	44.0 h	-	3
Mission en Entreprise Jean-Paul MALLEVAL	Mission en Entreprise *	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
Total *		-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel Gwenaële LECOMTE	Parcours de Formation et Projet Professionnel *	2.50 h	-	1.00 h	-	10.00 h	13.5 h	-	13.5 h	-	8
Total *		2.5 h	-	1.0 h	-	10.0 h	13.5 h	-	13.5 h	-	8
Total année *		324.5 h	56.0 h	147.5 h	12.0 h	100.0 h	640.0 h	11.0 h	651.0 h	27.75 h	60

UP : S5 - METH	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
Méthodologie	Hélène BRIVES	28.0 h	-	27.0 h	-	13.0 h	-	1.0 h
ECTS : 5								
<p>ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE : Voir fiche UE ci-après</p> <p>PROGRAMME : UE Méthodologie (5 ECTS)</p>								

UE : S5 - METH	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Méthodologie *	Hélène BRIVES	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 5		28.00 h	-	27.00 h	-	13.00 h	-	1.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Mohamed AMARA (Méthodes d'enquête en sociologie - AVIGNON)	10.0 h	0	0.0 h	1	8.0 h	3.0 h	0	0.0 h
Yannick FARQUHAR (Prise de parole en public/conduite de réunion - AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Mohamed AMARA (Sociologie des organisations - AVIGNON)	10.0 h	0	0.0 h	1	8.0 h	3.0 h	0	0.0 h
Keith FARQUHAR (Prise de parole en public/conduite de réunion - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	0	7.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Caroline BRAND (Méthodes d'enquête en sociologie - LYON)	10.0 h	0	0.0 h	1	8.0 h	3.0 h	0	0.0 h
Yannick FARQUHAR (Prise de parole en public/conduite de réunion - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Keith FARQUHAR (Prise de parole en public/conduite de réunion - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Christine PLASSE-BOUTEYRE (Sociologie des organisations - LYON)	10.0 h	0	0.0 h	1	8.0 h	3.0 h	0	0.0 h
Oriane DEBIEZ (Logiciel de référencement biblio et recherche d'informations - LYON/AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvain ROGUE (Logiciel de référencement biblio et recherche d'informations - LYON/AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	2	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Gwenaële LECOMTE (Management projet - LYON/AVIGNON)	8.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-Paul MALLEVAL (Présentation entreprise - LYON/AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	7.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

S'initier au management de projet.

Comprendre l'entreprise : son organisation, les relations entre acteurs.

S'initier aux méthodes d'enquête et être capable de raisonner le choix d'une méthode et son application selon la situation.

S'approprier les concepts de "pratiques" et de "représentations sociales" et être capable de les mobiliser dans une analyse de discours.

Mettre en œuvre sur le terrain la technique de l'entretien puis analyser et synthétiser les informations recueillies.

Se préparer, dans le cadre de futures activités professionnelles, à concevoir, commanditer, effectuer, exploiter une enquête.

Connaître les formes organisationnelles.

S'initier et s'approprier les méthodes et outils de recherche documentaire et de veille informationnelle.

Développer ses capacités à s'exprimer devant un public.

Rendre compte à l'oral de son travail, en débattre avec les autres élèves et l'enseignant.

PROGRAMME :

PROGRAMME :

UNITES DE COURS :

Présentation de l'entreprise

Management de projet

Sociologie des organisations

Méthodes d'enquête en sociologie

Prise de parole en public et animation/conduite de réunion

CONTENU :

Présentation de l'entreprise :

Après 6 semaines de présence en entreprise, présenter oralement aux autres apprentis et au tuteur académique le contexte de l'entreprise, son organisation, la mission confiée et les modalités de fonctionnement prévues avec le maître d'apprentissage. Objectifs :

- Compréhension de la mission et de ses enjeux;

- Présentation synthétique, expression orale;

- Dynamique d'échange entre apprentis.

Management de projet :

Identifier et poser un problème,
Définir précisément un projet au travers de ses étapes et de ses composantes,
Segmenter et planifier un projet ; gérer et suivre un projet (diagramme GANTT ...).

Sociologie des organisations :

Sociologie du travail et des organisations de travail
L'analyse stratégique, les nouveaux modèles organisationnels.
Les enjeux de la Qualité de vie au travail (QVT)
Préparation et restitution de mission en entreprise.
Préparation d'une analyse de projet au sein de l'entreprise

Méthodes d'enquête en sociologie :

L'importance de la dimension sociale par rapport aux aspects techniques et économiques.
La notion de "représentation sociale" pour comprendre la pluralité des points de vue de la construction sociale de la réalité
L'enquête : intérêts opérationnels, panorama des méthodes, principes de bases.
Approfondissement : l'enquête quantitative (entretien, analyse de contenu). Chaque élève réalise un entretien semi-directif en face à face sur un thème travaillé collectivement.

Recherche d'information:

Savoir utiliser diverses sources d'information, connaître les méthodes et outils pour les interroger avec efficacité et évaluer de façon critique des ressources informationnelles physiques et dématérialisées

Référencement bibliographique:

Comprendre les notions de référencement (appels de citation et liste bibliographique); citer ses sources en respectant un style de référencement bibliographique

Logiciel de référencement bibliographique:

Savoir manipuler un logiciel de gestion de références bibliographiques pour compiler ses références dans le style bibliographique demandé
Installation et utilisation du logiciel de gestion bibliographique ZOTERO pour importer, gérer, citer des références et créer automatiquement des bibliographies dans un traitement de texte

Prise de parole en public et animation/conduite de réunion :

Le non-verbal lors d'une communication face à un public (posture, gestes ...).
La voix (débit, intonations, placement de la voix).
Typologie de réunions.
Méthodes et outils de la conduite et de l'animation de réunion.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Cours
Travaux dirigés, études de cas et travaux de groupe.
Missions en entreprise :
Les élèves réfléchissent avec les enseignants à l'analyse d'un projet dans leur entreprise. L'analyse du projet dans l'organisation et des relations entre acteurs est menée pendant la session en entreprise et est restituée lors d'un oral au retour en UFA. Un rapport écrit est réalisé par chaque élève en lien avec ce travail.

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
1 METH - Management de projet	Ecrit sans document	Examen	oct	1.00 h	20.00 %
1 METH - Sociologie des organisations	Oral	Rapport	déc	--	50.00 %
1 METH - Techniques d'Enquêtes en Sociologie	Ecrit avec documents	Rapport	oct	0.00 h	30.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Management de projet : A partir d'une étude de cas, l'élève doit démontrer qu'il est capable de proposer une méthode de conduite de projet ainsi que les outils associés à chaque étape de la méthode.

Sociologie des organisations : Suite au travail effectué en entreprise, l'élève doit montrer qu'il sait analyser une organisation, comprendre les enjeux de la QVT et qu'il est capable d'expliquer sa démarche à l'oral. oral avec ppt + écrit (rapport)

Méthodes d'enquête en sociologie : Vérifier que les concepts de la méthode d'enquête sont acquis au travers de la résolution d'une études de cas. écrit avec documents (rapport)

UP : S5 - PAV	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Production Animales et Végétales	Jean-François VIAN	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 5			52.5 h	-	14.0 h	4.0 h	4.0 h	4.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiches UE ci-après

PROGRAMME :

UE Productions Végétales (2 ECTS)

UE Productions Animales (3 ECTS)

UE : S5 - PV	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
Productions Végétales *	Jean-François VIAN							
ECTS : 2		24.00 h	-	8.00 h	-	4.00 h	4.00 h	4.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Marie BENOIT (Fertilité des sols et gestion de la fertilisation - AVIGNON)	4.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-François VIAN (Implantation des cultures - AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Marie BENOIT (Intro aux prod végétales - AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-François VIAN (Introduction à l'agronomie - AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Bernard RIVOIRE (Maîtrise de l'eau - AVIGNON)	6.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Benoit SARRAZIN (Protection des cultures - AVIGNON)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Marie BENOIT (Système de culture - AVIGNON)	4.0 h	1	0.0 h	1	4.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Jean-François VIAN (Fertilité des sols et gestion de la fertilisation - LYON)	4.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-François VIAN (Implantation des cultures - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Marie BENOIT (Intro aux prod végétales - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-François VIAN (Introduction à l'agronomie - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Bernard RIVOIRE (Maîtrise de l'eau - LYON)	6.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Benoit SARRAZIN (Protection des cultures - LYON)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-François VIAN (Système de culture - LYON)	0.0 h	1	0.0 h	1	4.0 h *	4.0 h *	0	0.0 h
Marie BENOIT (Système de culture - LYON)	4.0 h	1	0.0 h	1	4.0 h	4.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Connaître les enjeux actuels en agronomie

- Connaître les concepts de base et les outils pour gérer la fertilité des sols, l'implantation des cultures, le drainage, l'irrigation, la fertilisation et la protection des cultures et analyser ces différentes pratiques au sein d'un système de culture.
- Comprendre la nécessité d'une approche globale de la gestion de l'eau, incluant les autres usagers du milieu.
- Comprendre et apporter les connaissances pour le diagnostic sur les pratiques de gestion de la fertilité des sols et de fertilisation des cultures d'un agriculteur.
- Connaître les types de protection des cultures et les types de matières actives.
- Fournir les éléments de base d'un diagnostic à l'échelle du système de culture et connaître des méthodes de détermination et de jugement des systèmes de culture.

PROGRAMME :

- Introduction générale à l'agronomie (état des lieux, enjeux, concepts).

- Implantation des cultures : à quoi sert le travail du sol ? Comment raisonner le travail du sol à l'échelle d'une exploitation agricole ? Quels sont les effets du travail du sol sur la qualité des sols ? Les principes de l'agriculture de conservation et ses effets sur la qualité des sols.

- Maîtrise de l'eau : relations sol-plante-atmosphère, éléments pour optimiser une irrigation, notions de conflit d'usage de l'eau, panorama technologique du drainage et de l'irrigation.

- Fertilité des sols et gestion de la fertilisation des cultures : les différents concepts de la fertilité des sols, gestion des amendements organiques et basiques, gestion de la fertilisation azotée (méthode du bilan de masse prévisionnel) et phospho-potassique.

- Protection des cultures : les caractéristiques des différents types de produits : herbicides – insecticides – fongicides. Les bases du raisonnement de la protection des cultures.

- Système de culture : définition des concepts généraux et intérêt de cette approche pour étudier la performance et l'impact des systèmes de culture sur les agroécosystèmes. Etude de cas en TD et en AFTD.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Cours magistraux et accès à des ressources numériques.

Etude de cas concrets en TD et FT sur la gestion de la fertilisation et les performances agronomiques, économiques et environnementales de différents systèmes de culture.

PREREQUIS :

Fonctionnement physique, chimique et biologie du sol. Fonctionnement d'un peuplement végétal, physiologie et écophysiologie végétale, nutrition des plantes, hydrodynamique, agro météorologie.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
3 PV - Examen de connaissance en agronomie	Ecrit sans document	Examen	Janvier	2.00 h	50.00 %
3 PV -Examen de synthèse en agronomie	Ecrit sans document	Examen	Janvier	2.00 h	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Calendrier et modalités :

- Un examen individuel de connaissances en agronomie : questions de cours, définitions...

- Un examen individuel de synthèse en agronomie : analyse comparée des performances agronomiques économiques et environnementales de 2 systèmes de culture

- Objectifs de l'évaluation :

Vérifier que chaque élève a acquis les concepts et les principes fondamentaux à la compréhension et à la conduite des techniques de production en production végétale. Maitrise des différents indicateurs de performances à l'échelle du système de culture

UE : S5 - PA	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Productions Animales *	Robin COLLOMBET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 3		28.50 h	-	6.00 h	4.00 h	-	-	3.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Anne-Laure GOMAS (Alimentation animale - AVIGNON)	6.0 h	1	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Thierry JOLY (Gestion de la reproduction - AVIGNON)	6.5 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Anne-Laure GOMAS (Système d'élevage - AVIGNON)	16.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	0.0 h	1	4.0 h
A DEFINIR (Visite Ferme - AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0 *	4.0 h
Sghaier CHRIKI (Alimentation animale - LYON)	6.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Thierry JOLY (Gestion de la reproduction - LYON)	6.5 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Robin COLLOMBET (Système d'élevage - LYON)	16.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	0.0 h	1	4.0 h
Audrey DUTHEL (Visite Ferme du Marjon - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0 *	4.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- analyser les pratiques d'alimentation, de sélection et de reproduction dans le cadre d'un système d'élevage
- mettre en œuvre un diagnostic de système d'élevage
- proposer et justifier des évolutions du système

PROGRAMME :

- alimentation animale

Principes fondamentaux de l'alimentation des animaux d'élevage (ruminants/monogastriques)

Les différents types d'aliments des animaux d'élevage

Rationnement des ruminants

Eléments de réflexion sur la gestion de l'alimentation dans les élevages

- gestion de la reproduction

La maîtrise des cycles chez les mammifères, un outil de gestion du troupeau

L'insémination artificielle des animaux domestiques : intérêts génétiques, zootechniques et sanitaires

Les principaux schémas d'amélioration génétique : la sélection en race pure chez les bovins laitiers et les plans de croisement en production porcine.

- système d'élevage

En découvrant tout d'abord comment s'élaborent les performances d'un troupeau, l'élève acquiert les techniques de diagnostic technico-économique d'un élevage. Après ce centrage sur le troupeau, l'élève prend ensuite la mesure des stratégies mises en œuvre par les éleveurs afin d'atteindre les objectifs globaux qu'ils se fixent : c'est le temps de la compréhension des grandes stratégies animant les systèmes d'élevage et l'exploitation des ressources fourragères.

L'enseignant se charge de transmettre cette culture générale en décrivant un large panel de systèmes d'élevage en France et dans le monde. La description s'enrichit d'indicateurs variés d'efficacité des systèmes d'élevage. L'élève est ainsi préparé pour une étude de cas en élevage consistant à mettre en place la méthode de diagnostic d'un système d'élevage et à être force de proposition pour des ajustements.

Répartition :

- Croissance génisse laitière = 4h

- Maîtrise sanitaire en élevage = 8h

- Système d'élevage = 8h

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Le déroulé pédagogique s'articule autour d'une étude de cas.

La première étude de cas est conduite à partir d'une visite d'un élevage qui sert d'exemple pour les TD et cours faisant suite à la visite.

PREREQUIS :

- Biologie et physiologie animale

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
2 PA - Production animales	Ecrit avec documents	Examen	Janvier	2.00 h	65.00 %
2 PA - Production animales - alimentation	Ecrit avec documents	Travail	Janvier	1.00 h	35.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Calendrier et modalités :

Un examen sur les systèmes d'élevage

et un travail de rationnement à réaliser en intégrant les différentes notions vues en alimentation des animaux d'élevage

- Objectifs de l'évaluation :

Vérifier que chaque élève a acquis les concepts et les principes fondamentaux à la compréhension et à la conduite des techniques de production en production animale, ainsi que les interactions entre les pratiques au sein d'un système d'élevage.

UP : S5 - TPA	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Technologies des Produits Alimentaires	Yann DEMARIGNY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 5			39.0 h	30.0 h	10.0 h	-	-	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiches UE ci-après

PROGRAMME :

UE Génie Industriel Alimentaire (2 ECTS)

UE Transformation Agro-alimentaire et Microbiologie Alimentaire (3 ECTS)

UE : S5 - GIA	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Génie Industriel Alimentaire *	David SARMEO	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		10.00 h	-	8.00 h	-	-	-	1.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Alain DULAC (Génie Industriel Alimentaire - AVIGNON)	10.0 h	0	0.0 h	1	8.0 h	0.0 h	0	0.0 h
David SARMEO (Génie Industriel Alimentaire - LYON)	10.0 h	0	0.0 h	1	8.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Acquérir les connaissances de base en génie industriel alimentaire, c'est-à-dire les opérations unitaires principales, sur les plans de leurs principes et des équipements à mettre en œuvre.

PROGRAMME :

Le programme s'articule autour de grandes familles d'opérations unitaires :
traitements thermiques (froid, chaleur)
déshydratation, séchage
séparation
conditionnement.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

-Cours (celui-ci s'appuiera à titre d'exemples et de manière prioritaire sur les 3 filières de transformation étudiées dans la même séquence).
-4 séances de TD.

PREREQUIS :

Physique, biochimie.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
5 GIA - Génie industriel alimentaire	Ecrit sans document	Examen	Décembre	1.00 h	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Calendrier et modalités :

Les documents de cours, TD ne sont pas autorisés. Calculatrice scientifique non programmable obligatoire

- Objectifs de l'évaluation :

-Vérifier que les élèves ont acquis les principes fondamentaux du génie alimentaire mettant en œuvre différents bilans et échanges énergétiques,

-Valider leur esprit critique vis à vis des résultats obtenus pour un procédé et un produit.

UE : S5 - TAMA	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Transformation Agro-alimentaire et Microbiologie Alimentaire *	Yann DEMARIGNY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
		ECTS : 3	29.00 h	30.00 h	2.00 h	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Béatrice LADO DIONO (Analyse sensorielle - AVIGNON)	3.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Yan SOUBOUROU (GIA - AVIGNON)	0.0 h	1	7.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
David SARMEO (Rhéologie - AVIGNON)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Véronique REDON (Transformation Agro-alimentaire - AVIGNON)	0.0 h	1	9.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Véronique RIGOBELLO (Transformation Agro-alimentaire - AVIGNON)	0.0 h	1	9.0 h *	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Yann DEMARIGNY (Transformation des produits laitiers, analyse sensorielle - AVIGNON)	14.0 h	1	9.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sami GHNIMI (Viandes, emballages - AVIGNON)	8.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Véronique RIGOBELLO (Transformation Agro-alimentaire - LYON)	0.0 h	1	9.0 h *	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Arnaud ASTA-RICHARD (GIA - LYON)	0.0 h	1	14.0 h *	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Yan SOUBOUROU (GIA - LYON)	0.0 h	1	21.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvie PIERRE (Microbiologie alimentaire - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
David SARMEO (Rhéologie - LYON)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Yann DEMARIGNY (Transformation des produits laitiers, analyse sensorielle - LYON)	15.0 h	1	9.0 h	2	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sami GHNIMI (Viandes, emballages - LYON)	8.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Acquérir les connaissances relatives aux transformations agro-alimentaires (conduite des procédés, matériel, qualité des produits)..
- Faire acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire (hygiène alimentaire, fermentations industrielles).
- Faire acquérir la méthodologie et la pratique de l'analyse microbiologique des aliments et rendre les élèves aptes à interpréter des résultats d'analyse et à proposer des actions correctives.

PROGRAMME :

TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE

Le cours s'articule autour de 3 grandes familles de produits frais :

- Transformation des produits laitiers (fromages, produits laitiers frais, valorisation des co-produits).
- Transformation des viandes et des produits carnés : connaissance de la matière première, technologies de transformation : de la première à la troisième transformation.
- Fruits et légumes : connaissance des matières premières, technologies de conservation, de conditionnement et de transformation.

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

1. La microflore des aliments : principaux facteurs de développement, synthèse sur les intoxications alimentaires en France et risques émergents, notions de DLC et DLUO.
2. Evolution de la flore de produits frais jusqu'à DLC : viandes et volailles, produits de la pêche, fruits et légumes.
3. L'analyse microbiologique des aliments : réglementation, échantillonnage, flores, méthodes, interprétation, application pratique à 2 types de produits frais : viande de bœuf et salades 4ème gamme.
4. Technologie et microbiologie du saucisson complété par des études de cas.

RHEOLOGIE

ANALYSE SENSORIELLE

MODALITES PEDAGOGIQUES :

TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE :

- Révision des bases physiologiques et biochimiques sur matières premières, en auto-formation sur PC.
- Cours, illustrés de photos et vidéos (dont une partie en anglais).

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE :

Cours théorique avec supports papier et projection de piles power-point.

PREREQUIS :

Génie industriel alimentaire (enseignement en parallèle au sein de la même séquence), biochimie alimentaire, physiologie animale et végétale.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
4 TAMA - Microbiologie alimentaire	Écrit sans document	Compte-rendu de TP	Janvier	--	20.00 %
4 TAMA - TP Halle Technologique	Écrit sans document	Compte-rendu de TP	Janvier	--	20.00 %
4 TAMA - Transformation agro-alimentaire et microbiologie alimentaire	Écrit sans document	Examen	Janvier	1.00 h	60.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Calendrier et modalités :

- Examen écrit, documents non autorisés d'1h

- Objectifs de l'évaluation :

- vérifier que l'élève a bien assimilé les processus de transformation des 3 filières étudiées,

- resituer cette transformation dans un contexte de production en atelier ou entreprise, en prenant en compte des éléments en lien avec l'hygiène, la microbiologie, les outils qualifiés...

UP : S5 - LV	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Langues Vivantes	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 3			36.0 h	-	-	-	10.0 h	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- acquérir le lexique attendu pour établir une communication professionnelle efficace à l'écrit comme à l'oral auprès de locuteurs étrangers, en anglais et en espagnol,
- améliorer la compréhension orale et écrite en lien avec les besoins linguistiques de l'environnement professionnel,
- développer des techniques de communication nécessaires à l'intégration lors de stages ou de missions à l'international,
- valider un niveau minimal de compétences, d'opérationnel à expérimenté, en anglais : niveau B2 à valider par l'obtention d'au moins 785/990 points au TOEIC avant la remise des diplômes.

PROGRAMME :

- identification des besoins linguistiques pour favoriser l'intégration lors d'un séjour à l'international,
- entraînement aux exercices de compréhension écrite et orale sur le modèle de ceux proposés dans le cadre du TOEIC,
- apprentissage du lexique de spécialité en lien avec les champs disciplinaires de l'école,
- prise de parole en public dans la langue étudiée, exercices plus ou moins élaborés selon le niveau,
- prise en compte des problématiques contemporaines et de leur traitement dans des contextes internationaux,
- entraînement et soutien optionnel pour la validation du niveau B2 en anglais.

UE : S5 - ANG RENF	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
Anglais renforcé	Claire BESSET	16.00 h	-	-	-	-	-	-
ECTS : 1								

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Victoria VALLEE (Anglais renforcé - AVIGNON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
David EALES (Anglais renforcé - LYON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- acquérir le lexique nécessaire à l'intégration professionnelle et la communication efficace avec des interlocuteurs étrangers,
- renforcer la rigueur de l'expression écrite et orale,
- approfondir et enrichir la connaissance linguistique en lien avec la spécificité des études,
- développer les techniques de communication en rapport avec les besoins professionnels,
- disposer de moyens pour intervenir efficacement à l'écrit et à l'oral dans un environnement international et multiculturel.

PROGRAMME :

- révision et apprentissage, des unités lexicales nécessaires à la validation du niveau B2,
- rappels grammaticaux (temps, comparatifs, questions, négation ...)
- entraînement à la compréhension orale

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- enseignement reposant sur l'interactivité et la reprise d'éléments essentiels sur les compétences "reading" et "listening"
- travail à réaliser (lectures, rapports, écoute) entre les séances et notamment entre chaque séquence,
- cours en effectif réduit qui permet à l'enseignant de proposer un suivi sur mesure en fonction des besoins

PREREQUIS :

Validation des années antérieures à niveau minimum B1
Session officielle du TOEIC en fin de S6 - validation 785 points, obligatoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
6 LV2 - Anglais Renforcé	Ecrit sans document	Contrôle continu		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu sur la base des travaux écrits et oraux effectués au cours du semestre :

- prise en compte de la qualité de la participation en cours, mesure des efforts fournis et progrès accomplis.
- ensemble des travaux réalisés en cours de semestre : exercices rédactionnels, présentation orale, interventions en cours,

UE : S5 - ANG	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Anglais *	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		20.00 h	-	-	-	10.00 h	-	1.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Victoria VALLEE (Anglais - AVIGNON)	20.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	10.0 h	0	0.0 h
Krystyna KNIGHT (Anglais - LYON)	20.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	10.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- acquérir le lexique nécessaire à l'intégration professionnelle et la communication efficace avec des interlocuteurs étrangers,
- renforcer la rigueur de l'expression écrite et orale,
- approfondir et enrichir la connaissance linguistique en lien avec la spécificité des études,
- développer les techniques de communication en rapport avec les besoins professionnels,
- disposer de moyens pour intervenir efficacement à l'écrit et à l'oral dans un environnement international et multiculturel.

PROGRAMME :

- révision, ou apprentissage, des unités lexicales nécessaires à la validation du niveau B2,
- rappels grammaticaux (adjectifs/adverbes, forme en ING, relatifs)
- exercices de synthèse, courts rapports et comptes rendus,
- lettres de motivation et CV,
- entraînement à la compréhension orale,
- série de présentations orales en lien avec des situations professionnelles.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- enseignement reposant sur l'interactivité et l'apport des éléments disposant d'une bonne maîtrise de la langue pour assurer la progression des autres,
- travail à réaliser (lectures, rapports, écoute) entre les séances et notamment entre chaque séquence,
- séances de soutien complémentaires (12h/semestre) à l'intention des apprentis ayant obtenu un score inférieur à 600 lors du test de rentrée.
- examen en contrôle continu (75%) + score TOEIC ramené sur 20 points (25%)

PREREQUIS :

Validation des années antérieures à niveau minimum B1
Session officielle du TOEIC en fin de S6 - validation 785 points, obligatoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
6 LV1 - Anglais	---	Contrôle continu		--	75.00 %
6 LVI - Anglais	Ecrit avec documents	Examen		1.00 h	25.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Contrôle continu sur la base des travaux écrits et oraux effectués au cours du semestre :
- prise en compte de la qualité de la participation en cours, mesure des efforts fournis et progrès accomplis.
 - ensemble des travaux réalisés en cours de semestre : exercices rédactionnels, présentation orale, interventions en cours

TOEIC 25% de la note

UE : S5 - ESP	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Espagnol *	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 1		16.00 h	-	-	-	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
ANA ISABEL GOMEZ JIMENEZ (Espagnol - AVIGNON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Edgar Miguel AVILA DEL ANGEL (Espagnol - LYON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Enrichir les acquis linguistiques afin de favoriser l'utilisation efficace de la langue espagnole en cas de séjour d'études en pays hispanophone,
- Élargir la dimension interculturelle de la formation par une approche des questions en débat dans la société ibérique ou les cultures latino américaines,
- Développer des compétences linguistiques en lien avec les besoins du futur ingénieur : outils de socialisation, communication professionnelle,
- Préparer l'intégration dans le cadre de séjours à l'international : programme d'études, stages ou insertion professionnelle,

PROGRAMME :

Approfondissement et enrichissement du lexique et des idiomes,
 Enrichissement de la langue de spécialité : production agricole, agroalimentaire, environnement, sciences du vivant,
 Développement de la compréhension et de l'expression orale,
 Analyse et exploitation de documents en lien avec la civilisation et l'actualité ibérique et latino-américaine.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- 1 groupe d'élèves de niveau intermédiaire (B1 / C2) sur la base des résultats obtenus lors des semestres précédents (ISARA ou extérieur)
- 1 groupe d'élèves de niveau débutant (A1) (ayant pratiqué l'allemand ou l'italien en LV2 précédemment)

PREREQUIS :

- niveau A2+ / B1 pour le groupe intermédiaire,
- niveau A1 pour le groupe débutant

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
7 LV2 - Espagnol	Ecrit sans document	Contrôle continu		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu :

Objectifs :

Evaluer la capacité de l'élève à s'exprimer de manière efficace et personnelle en lien avec le lexique, les points grammaticaux, les situations ou thématiques étudiés en cours.

L'évaluation intègre l'ensemble du travail réalisé au cours du semestre : efforts, qualité de la participation et apport de l'élève au bon déroulement du cours.

Programme de révision :

Etude du lexique et des bases grammaticales abordés en cours d'année.

UP : S5 - ENTR	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
Missions en entreprise	Jean-Paul MALLEVAL	-	-	-	-	-	-	-
ECTS : 12		-	-	-	-	-	-	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

cf fiche UE ci-après

PROGRAMME :

UE Mission en entreprise (12 ECTS)

UE : S5 - ENTR1	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Mission en entreprise *	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 12		-	-	-	-	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Jean-Paul MALLEVAL (Entreprise - AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-Paul MALLEVAL (Entreprise - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

MAITRISE ANALYSE / SYNTHESE

S'approprier des données, les reformuler et amorcer une approche critique

ETRE POINTU DANS UN DOMAINE ET SAVOIR S'ADAPTER DANS LES AUTRES

Savoir utiliser des acquis au sein d'un « domaine »

Transférer partiellement des connaissances dans des situations concrètes

ETRE CONSCIENT DES REALITES DU TERRAIN

Savoir adapter son comportement aux réalités

Prendre en compte la réalité dans une application

MAITRISE LA COMPLEXITE ET ETRE CAPABLE D'AGIR DANS UN ENVIRONNEMENT INCERTAIN

Savoir représenter, rendre compte, de la complexité de la situation et de son environnement

ETRE REACTIF

Modifier sa proposition (projet, attitude) au cours du projet et/ou suite à des remarques, notamment des tuteurs

SAVOIR-ETRE DE L'APPRENTI-E DANS SON CADRE DE TRAVAIL

Conscience professionnelle (intérêt porté au travail, curiosité, qualité, soin, ponctualité, capacité à prendre du recul sur les actions réalisées ...)

Intégration dans l'équipe (contact avec l'entourage, disponibilité, sociabilité, sens de l'écoute, respect des autres, tolérance, sens de l'ouverture ...)

Sens des responsabilités (respect de l'organisation, des règles de gestion, des consignes de sécurité ...)

Rendre compte de son action (informer sa hiérarchie, son tuteur, les membres de son équipe, capacité de synthèse...)

Capacités d'organisation (faculté d'anticipation, animation d'équipe, de réunions ..., gestion du temps, respect des délais et des objectifs ...)

PROGRAMME :

Faire un 1er point durant la période d'essai de l'élève (6 premières semaines du contrat d'apprentissage).

Faire une 2nd point en fin de semestre 5.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Suite à chaque point la grille d'acquisition des compétences et la fiche de suivi d'activité sont enregistrées sur le Livret Electronique d'Apprentissage mis à disposition par Forma Sup Ain-Rhône-Loire.

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
8 ENTR1 - 2ème visite	Ecrit sans document	Travaux Pratiques		--	70.00 %
8 ENTR1 - Visite période d'essai	Ecrit sans document	Activités		--	30.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Les évaluations portent sur les 16 premières semaines en entreprise.

UP : S5 - APFPP	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	Gwenaële LECOMTE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS :		2.0 h	-	17.5 h	-	18.0 h	-	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Connaître et comprendre le contenu, la forme et les objectifs du programme d'enseignement
- Choisir un parcours de formation en lien avec son projet professionnel
- Intégrer le monde professionnel

Des acquis de l'apprentissage plus précis en fonction du semestre sont déclinés dans la fiche UE.

PROGRAMME :

- UE Parcours de formation et projet professionnel
- 1. Parcours de formation
- 2. Vie professionnelle

UE : S5-PFPP	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Parcours de Formation et Projet Professionnel *	Gwenaële LECOMTE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS :		2.00 h	-	17.50 h	-	18.00 h	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
TUTEUR	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h
François BESSON (Information)	0.0 h	0	0.0 h	1	1.5 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-Paul MALLEVAL (Intégration - parcours de formation)	2.0 h	0	0.0 h	1	16.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean NOCQUET (Parcours de formation)	2.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Gwenaële LECOMTE (Parcours de formation)	2.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Isabelle GAGNAIRE (Préparation à la vie professionnelle + résultats enquête employabilité)	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	10.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Organiser et planifier son parcours de formation dans un cadre défini
- Connaître les métiers existant et les nouveaux métiers dans les domaines en lien avec le diplôme d'ingénieur Isara (agro-industrie, agroalimentaire, environnement, services aux entreprises...) ainsi que les profils d'ingénieur attendus

PROGRAMME :

1. Parcours de formation :

- Accueil 3e année : déroulement de l'année & Rencontre Promotion / Direction (méthodes pédagogiques - informations générales, informations et échanges sur le déroulement des études)
- Présentation du 2e cycle

2. Préparation à la vie professionnelle

- Présentation des opérations de l'année
- Echanges d'informations intra-promotion
- Forum entreprises (conférences métiers + entretiens pour la recherche de stage ou d'alternance)
- Soirées emplois et carrières

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Conférences – débats – présentations – tables rondes – forum - interventions de professionnels

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.

DETAIL DES EVALUATIONS :

UP : S6 - TI	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Traitement de l'Information	Vincent PAYET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 6			20.5 h	-	60.0 h	-	8.0 h	1.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiche UEs ci-après

PROGRAMME :

UE Base de Données et SGBDr (2 ECTS)

UE Système d'Information Géographique (2 ECTS)

UE Statistique - Analyses de données multi variées et MRE (2 ECTS)

UE : S6 - BDD	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Base de Données et SGBDr *	Alain GAY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		4.50 h	-	20.00 h	-	-	-	1.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Pierre RIGOLLET (Base de données - AVIGNON)	4.5 h	0	0.0 h	1	20.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Alain GAY (Base de données - LYON)	4.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Olivier SAVET (Base de données - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	1	20.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Concevoir le projet d'informatisation d'une application et construire le modèle conceptuel à partir d'un cahier des charges selon la méthode Merise.
- Concevoir, réaliser et documenter une maquette d'application avec un Système de Gestion de Bases de Données relationnelles (SGBDr).

PROGRAMME :

Base de données et SGBDr
 Modélisation de données
 Analyse d'un problème et repérage des données pertinentes
 Implémentation d'un modèle de données dans une base ACCESS
 Utilisation et mise en œuvre des grandes fonctions d'ACCESS sur un cas simple
 Analyse et maquetage d'une application

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Exercices de modélisation à partir de cas pédagogiques
 Formation à partir du document d'autoformation ACCESS et mise en application en TD
 Réalisation d'un projet
 La préparation à la période en entreprise permettra à l'élève de repérer les usages possibles des bases de données relationnelles dans le cadre de l'entreprise

PREREQUIS :

Bonne connaissance du système Windows de Microsoft

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
1 BDD - Examen	Ecrit sans document	Examen		1.00 h	50.00 %
2 BDD - Maquette	Oral	Rapport		--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Épreuve 1
 Modèle(s) de données à produire à partir d'un cahier des charges détaillé

Épreuve 2 & 3

Évaluation de projet:

- rendu de la maquette logicielle élaborée au cours des séances de TD
- Rendu d'un rapport de présentation du projet

UE : S6 - SIG	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Système d'Information Géographique *	Benoit SARRAZIN	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		2.00 h	-	20.00 h	-	4.00 h	-	2.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Vincent TOLON (Système d'Information Géographique - AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	1	20.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Benoit SARRAZIN (Système d'Information Géographique - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	1	20.0 h	4.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Apprécier les conditions d'usage d'un système d'informations géographiques ainsi que son potentiel d'aide à la décision
Mettre en œuvre les principales fonctionnalités d'analyse spatiale dans plusieurs domaines d'application parmi les suivants :

- cartographie statistique
- gestion environnementale d'un territoire agricole
- approche géomarketing et analyse de clientèle
- étude de risques industriels
- etc...

PROGRAMME :

SIG

Le programme comprend une phase de cours en tout début de parcours pour l'ensemble des élèves afin de détailler les aspects conceptuels et techniques, les intérêts des outils SIG et des disciplines rattachées.

Par la suite des travaux dirigés en salle informatique seront axés sur diverses thématiques, avec l'application des outils SIG, ici le logiciel Arcview (ARCGIS 9.3) :

- Thématique 1 :

Cartographies de données statistiques : sémiologie graphique, techniques de représentation des variables dans l'espace, production de cartes communicantes...

- Thématique 2 :

Gestion de la ressource en eau sur des bassins versants agricoles : diagnostic agro-environnement, interface pratiques agricoles et qualité de l'eau.

- Thématique 3 :

Géomarketing : analyse marché et clientèle sur une aire géographique, aide à la décision, modélisation de zone de chalandise...

- Thématique 4 :

Analyse des risques chimiques des principales usines de la Région Lyonnaise, caractérisation des populations touchées à travers les données IRIS 2000 (INSEE)

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Les cas concrets se divisent en plusieurs séquences d'activités donnant lieu à une production cartographique archivée sur informatique ou imprimable. Cette production servira à l'évaluation, en complément d'un examen individuel écrit d'une heure en fin de parcours.

La préparation à la période en entreprise permettra à l'élève de repérer les usages possibles de la cartographie et des SIG dans le cadre de l'entreprise.

PREREQUIS :

- La statistique descriptive
- Maîtrise du poste informatique et du système Windows

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
2 SIG - Examen Système d'Information Géographique	Écrit sans document	Examen	Mars	2.00 h	50.00 %
2 SIG - Production cartographique Système d'Information Géographique	Écrit sans document	Rapport	Mars	--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Production cartographique
- Examen individuel écrit de 2 h

UE : S6 - STA	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Statistique - Analyses de données multi variées et MRE *	Vincent PAYET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		14.00 h	-	20.00 h	-	4.00 h	1.00 h	0.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Vincent TOLON (Analyse de données - AVIGNON)	8.0 h	0	0.0 h	1	16.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Vincent PAYET (MRE - AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Vincent PAYET (Analyse de données - LYON)	8.0 h	0	0.0 h	1	16.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Vincent PAYET (MRE - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Vincent PAYET (MRE - LYON/AVIGNON)	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

À l'issue de ce cours, les élèves ayant validés sont capables de :

Pour l'utilisation des concepts :

- Identifier les situations expérimentales
- Identifier une situation d'analyse multivariée.
- Expliquer l'intérêt des méthodes d'analyse multivariée.
- Choisir une méthode d'analyse pour des jeux de données classiques, selon le type des variables.
- Utiliser les méthodes factorielles courantes et les méthodes de classification.

Pour l'interprétation et la synthèse :

- Construire et interpréter un plan expérimentale simple
- Interpréter les résultats des méthodes multivariées.
- Résumer et classifier des données (individus et variables).
- Construire une typologie d'individus statistiques.

Méthodologie de la Recherche Expérimentale:

PROGRAMME :

- plan d'expérience
- Plan aléatoire
- Plan de criblage
- Plan complet et fractionnaire
- Analyse de résultats expérimentaux
- Analyses multidimensionnelles :
 - Traitement d'enquêtes et de gros tableau de données, utilisation de méthodes factorielles
 - Analyse en Composantes Principales (ACP)
 - Analyse Factorielle des Correspondances (AFC)
 - Classification Ascendante Hiérarchique (CAH)
 - Initiation à des logiciels spécialisés pour ces traitements

Méthodologie de la Recherche Expérimentale:

- Modules traitant des plans d'expérience appliqués à l'agronomie et la zootechnie : construction, analyse et interprétations des résultats (dispositifs en blocs à 1 ou plusieurs facteurs étudiés, carré latin et gréco latin).
- Modules traitant des plans d'expérience appliqués à l'agroalimentaire construction, analyse et interprétations des résultats (plan de criblage, plan complet et demi plan, plan en étoile, modélisation, optimisation par la méthode du simplexe et la méthode de la plus grande pente) .

MODALITES PEDAGOGIQUES :

L'ensemble de la formation se fera par alternance d'apports théoriques et de mises en œuvre des méthodes sur des cas pédagogiques.

La réalisation d'un projet sur des données réelles permettra à l'élève de choisir la méthode la plus adaptée à une description d'un grand tableau de données. Il devra en faire une restitution orale et écrite comme s'il était en situation professionnelle.

Méthodologie de la Recherche Expérimentale:

L'ensemble des enseignements de MRE sont réalisés lors de l'UP Méthodologie en début d'année.

PREREQUIS :

Statistique de base.
Utilisation des outils de bureautique.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
3 STA - Rapport écrit	Ecrit sans document	Rapport	Mars	0.50 h	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs : évaluer la capacité de l'élève à :
explicitier et justifier sa démarche d'analyse,
extraire les informations pertinentes de son traitement de données,
proposer une présentation synthétique des résultats.
Vérifier que l'élève est apte à choisir et mettre en œuvre la méthode d'analyse des données adaptées, à en interpréter les résultats,
et à produire un document de synthèse accessible à un public non averti des subtilités statistiques.

UP : S6 - PAV	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Production Animales et Végétales	Jean-François VIAN	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2			2.0 h	-	4.0 h	8.0 h	11.0 h	4.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiche UE ci-après

PROGRAMME :

UE Diagnostic Système d'Elevage ou Système de Culture (2 ECTS)

UE : S6 - DSESC	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Diagnostic Système d'Elevage ou Système de Culture *	Jean-François VIAN	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		2.00 h	-	4.00 h	8.00 h	11.00 h	4.00 h	1.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Marie BENOIT <i>(Diagnostic d'exploitation et Description système de culture et d'élevage - AVIGNON)</i>	2.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	11.0 h	0	8.0 h
A DEFINIR <i>(Visite d'exploitation - AVIGNON)</i>	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	8.0 h
Jean-François VIAN <i>(Diagnostic d'exploitation et Description système de culture et d'élevage - LYON)</i>	1.0 h	1	0.0 h	1	2.0 h	5.5 h	0 *	8.0 h
Robin COLLOMBET <i>(Diagnostic d'exploitation et Description système de culture et d'élevage - LYON)</i>	1.0 h	1	0.0 h	1	2.0 h	5.5 h	0	8.0 h
Arnaud MANDAROUX <i>(Visite d'exploitation - LYON)</i>	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0 *	8.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- analyser les choix des pratiques de conduite des cultures et de l'élevage
- analyser les conséquences des pratiques sur l'ensemble de la conduite et l'environnement de production
- structurer les pratiques selon un schéma stratégique et sensibiliser l'élève aux déterminants des choix de l'exploitant agricole dans la gestion de son système
- discuter d'ajustement de la conduite (adaptations stratégiques ou amélioration de l'efficacité)
- appliquer des méthodes de détermination et de jugement des systèmes

PROGRAMME :

- Collecte et analyse des données.
- Analyse de la variabilité des pratiques et de l'efficacité des techniques mises en place.
- Diagnostic d'exploitation.
- Proposition et évaluation d'ajustements.

Restitutions des résultats à l'agriculteur.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

TD, visites et travail par groupes de 7 à 8 apprentis.

PREREQUIS :

Notions sur la conduite des cultures, des élevages et module précédent +
Notions sur la physiologie animale et végétale

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
5 DSESC - Oral Diagnostic Systèmes	Oral	Examen	Avril	1.00 h	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Calendrier et modalités :
- Restitution orale (par groupe de 7 ou 8 élèves)
- Objectifs de l'évaluation :
- Comprendre l'organisation des systèmes de culture et d'élevage sur une exploitation agricole
- Comprendre le modèle d'action d'un agriculteur et analyser les règles de décision mises en place
- Réaliser un diagnostic à partir de l'ensemble des données disponibles
- Proposer des ajustements réfléchis et pertinents
- Mise en place d'une approche systémique

UP : S6 - SI	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Systeme d'information	Jean GALLICE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 3		24.0 h	26.0 h	10.0 h	-	-	2.0 h	3.75 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiche UE ci-après.

PROGRAMME :

UE Compétences numériques et automatismes (3 ECTS)

UE : S6 - CNA	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Compétences numériques et Automatismes *	Jean GALLICE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 3			24.00 h	26.00 h	10.00 h	-	-	2.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Jérôme MOUNIER-POULAT (Automatismes - LYON/AVIGNON)	10.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean GALLICE (Automatismes - LYON/AVIGNON)	6.0 h	3	8.0 h	2	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
David SARMEO (Automatismes - LYON/AVIGNON)	0.0 h	3	8.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
François BILLY (Compétences numériques - LYON/AVIGNON)	4.0 h	3	8.0 h	2	8.0 h	0.0 h	0	0.0 h
INTERVENANT DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR (Sécurité informatique - LYON/AVIGNON)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Julien BONGIRAUD (Sécurité informatique - LYON/AVIGNON)	0.0 h	2	2.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Acquérir des compétences informatiques spécifiques aux métiers de l'ingénieur.

Initier aux techniques industrielles liées aux automatismes et aux techniques de régulation.

PROGRAMME :

* Compétences numériques:

- Programmation VBA sous Excel
- Sécurité des systèmes informatisés

* Automatismes

Cours :

- Introduction aux automatismes.
- Acquisition de données.
- Initiation GRAFCET.
- Techniques de régulation.
- Techniques robotiques.
- Dispositifs transistives.

TP:

- Cycle d'automatisme et techniques pneumatiques.
- Pilotage par PC d'un bras robotique et de son environnement de travail.
- Acquisition de données analogiques sur PC.
- Régulation PID.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

* Compétences numériques :

- Cours
- TD, TP
- AFTD
- Conférences

* Automatismes :

- Cour
- 4 séances de TP par groupes de 3 ou 4.

PREREQUIS :

Notion Excel
Outils micro-informatiques.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
1 - Automatismes CR de TP	Ecrit avec documents	Rapport		--	20.00 %
2 - Automatismes - Examen écrit	Ecrit sans document	Examen		2.00 h	30.00 %
3 - Compétences numériques - Algorithmique et VBA	Ecrit sans document	Examen		1.00 h	30.00 %
4 - Compétences numériques - Programmation et sécurité des SI	QCM	Activités		0.75 h	20.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Automatismes :

Épreuve 1 (CR de TP)

Sur les 4 thèmes abordés:

- Décrire l'objectif du TP
- Schéma de l'installation
- Mode opératoire
- Résultats obtenus
- Commentaires et conclusion

Épreuve 2

Examen écrit :

A partir des cours et des TP:

- Les élèves doivent montrer qu'ils possèdent une connaissance suffisante de tous les thèmes présentés en cours puis mis en pratique sur les plates formes de travaux pratiques.
- Les élèves doivent savoir comprendre et utiliser le vocabulaire des automaticiens pour pouvoir répondre clairement à des questions techniques.

Compétences numériques:

Épreuve 3 (Algorithmique et VBA):

- réalisation d'un organigramme
- production de procédures et/ou fonctions VBA

Épreuves 4 (Programme et sécurité des SI):

- Test de connaissance (QCM informatisé)

UP : S6 - SG	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Sciences de Gestion	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 8		84.0 h	-	4.0 h	-	16.0 h	-	8.5 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiche UE ci-dessous

PROGRAMME :

UE Administration des Entreprises (8 ECTS)

UE : S6 - AE	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Administration des Entreprises *	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 8		84.00 h	-	4.00 h	-	16.00 h	-	8.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Laurent BONIFAY (Analyse financière - AVIGNON)	12.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	8.0 h	0	0.0 h
Céline ETRE (Droit - AVIGNON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	1	0.0 h
Muriel MAUREL (Macroéconomie - AVIGNON)	16.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Pascale RESCANIERES (Management - AVIGNON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Muriel MAUREL (Microéconomie - AVIGNON)	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Laurent BONIFAY (Systèmes comptables - AVIGNON)	18.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h
Laurent BONIFAY (Analyse financière - LYON)	12.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	8.0 h	0	0.0 h
Franck VIOLET (Droit - LYON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	1	0.0 h
Ahmed Aidara OULD ABDOU SALEM (Macroéconomie - LYON)	16.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Pascale RESCANIERES (Management - LYON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Christel VIVEL (Microéconomie - LYON)	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Christine DEMONCHY (Système comptable - LYON)	18.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Construire les documents d'analyse financière.
- Diagnostiquer l'état de santé financier de l'entreprise.
- Comprendre la comptabilité financière et la comptabilité analytique.
- Comprendre les enjeux liés aux Systèmes d'information dans les organisations
- Concevoir et réaliser des modèles simples avec le langage UML
- Appréhender le système juridique, le monde juridique des affaires et les spécificités des principaux types de contrats de travail
- Sensibiliser les élèves aux questions économiques, leur donner des outils de lecture de l'information économique et sociale : articles, tableaux, etc..
- Fournir les bases d'une culture générale sur les théories et l'histoire de la pensée économique permettant de mieux s'approprier les notions vues dans d'autres UP.

PROGRAMME :

Analyse financière :

Retraitement du bilan et compte de résultats comptable en bilan et compte de résultat fonctionnel.

Etude du fonds de roulement, besoins en fonds de roulement.

Capacité d'autofinancement, tableau de financement.

Analyse des ratios d'exploitation, de rentabilité, d'équilibre financier.

Conduire du diagnostic financier de l'entreprise.

Systèmes comptables :

Les principes comptables

Les documents comptables légaux (bilan, compte de résultat, annexes)

Les notions de coûts directs et indirects, les différents types de charges

Bases de la comptabilité analytique (méthodes de calcul de coûts de revient...)

Droit :

Droit civil :

- Introduction à la vie juridique
- Les institutions juridictionnelles
- Les sources de droit
- Les obligations contractuelles
- La responsabilité civile délictuelle

Droit des affaires :

- Des différentes formes de sociétés
- La société, enveloppe juridique de l'entreprise / vie de l'entreprise
- La notion de fonds de commerce
- Les droits de propriété intellectuelle
- Les procédures collectives

Droit du travail et contrat de travail :

- Mise en place de la relation de travail
- Exécution de la relation de travail
- La suspension du contrat de travail
- La modification du contrat de travail et la modification de la situation juridique de l'employeur
- La rupture du contrat de travail

Economie générale :

Histoire de la pensée économique

Les agrégats et les flux

Définition et cadre d'une politique économique

Les questions monétaires

Explication des fluctuations de l'activité économique

Les questions de l'emploi et du chômage

Les notions de filière, de branche, de secteur avec une préparation d'un travail centré sur l'analyse du secteur de l'organisme d'accueil ; avec restitution lors de l'UFA suivante.

Management

Mission "organisation du système comptable"

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Cours magistral

Cours et TD

PREREQUIS :

Connaissance de base sur le fonctionnement de l'entreprise

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
6 AE - Analyse financière	Ecrit sans document	Examen	Mai	2.00 h	15.00 %
6 AE - Droit	Ecrit sans document	Examen	Mai	2.00 h	20.00 %
6 AE - Macroéco	Ecrit sans document	Examen	Mai	1.00 h	15.00 %
6 AE - Management	Oral	Rapport	juin	0.33 h	15.00 %
6 AE - Système comptable	Ecrit sans document	Examen	Mai	2.00 h	20.00 %
6 AE-Microéco	Ecrit sans document	Examen	Mai	1.00 h	15.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Droit :

Examen en salle de 2 h – QCM et question de cours

Analyse financière :

Examen écrit sans document en salle de 2h.

Systèmes comptables :

Examen écrit sans document en salle de 2h

Economie générale :

Epreuve n°1 : Ecrit de 2 h Questions à partir de documents économiques

Objectifs : évaluer la capacité de l'élève à traiter d'une question économie générale de façon cohérente et argumentée

UP : S6 - LV	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Langues Vivantes	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 3			34.0 h	-	-	-	10.0 h	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- acquérir le lexique attendu pour établir une communication professionnelle efficace à l'écrit comme à l'oral auprès de locuteurs étrangers, en anglais et en espagnol,
- améliorer la compréhension orale et écrite en lien avec les besoins linguistiques de l'environnement professionnel,
- développer des techniques de communication nécessaires à l'intégration lors de stages ou de missions à l'international,
- valider un niveau minimal de compétences, d'opérationnel à expérimenté, en anglais : niveau B2 à valider par l'obtention d'au moins 785/990 points au TOEIC à valider à la fin du S6 et au plus tard pour le jury de fin du S10.

PROGRAMME :

- identification des besoins linguistiques pour favoriser l'intégration lors d'un séjour à l'international,
- entraînement aux exercices de compréhension écrite et orale sur le modèle de ceux proposés dans le cadre du TOEIC,
- apprentissage du lexique de spécialité en lien avec les champs disciplinaires de l'école,
- prise de parole en public dans la langue étudiée, exercices plus ou moins élaborés selon le niveau,
- prise en compte des problématiques contemporaines et de leur traitement dans des contextes internationaux,
- passage d'un test TOEIC en fin de semestre.

UE : S6 - ANG	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
Anglais *	Claire BESSET	20.00 h	-	-	-	10.00 h	-	-
ECTS : 2								

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Evie SMITH (Anglais - AVIGNON)	20.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	10.0 h	0	0.0 h
Krystyna KNIGHT (Anglais - LYON)	20.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	10.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- acquérir le lexique nécessaire à l'intégration professionnelle et la communication efficace avec des interlocuteurs étrangers,
- renforcer la rigueur de l'expression écrite et orale,
- approfondir et enrichir la connaissance linguistique en lien avec la spécificité des études,
- développer les techniques de communication en rapport avec les besoins professionnels,
- disposer de moyens pour intervenir efficacement à l'écrit et à l'oral dans un environnement international et multiculturel.

PROGRAMME :

- renforcement de l'apprentissage des unités lexicales et grammaticales nécessaires à la validation du niveau B2,
- exercices de synthèse, courts rapports et comptes rendus,
- entraînement à la compréhension orale,
- série de présentations orales en lien avec des situations professionnelles,

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- enseignement reposant sur l'interactivité et l'apport des éléments disposant d'une bonne maîtrise de la langue pour assurer la progression des autres,
- travail à réaliser (lectures, rapports, écoute) entre les séances et notamment entre chaque séquence,
- séances de soutien, en complément des cours, pour permettre l'obtention d'un meilleur score au test officiel de fin du semestre.

PREREQUIS :

Validation des années antérieures à niveau minimum B1

Session officielle du TOEIC en fin de S6 - validation 785 points, obligatoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
7 LV1 - Anglais		Contrôle continu		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu sur la base des travaux écrits et oraux effectués au cours du semestre :

- prise en compte de la qualité de la participation en cours, mesure des efforts fournis et progrès accomplis.
- ensemble des travaux réalisés en cours de semestre : exercices rédactionnels, présentation orale, interventions en cours,

UE : S6 - ESP	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Espagnol *	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 1		14.00 h	-	-	-	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
ANA ISABEL GOMEZ JIMENEZ (Espagnol - AVIGNON)	14.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Edgar Miguel AVILA DEL ANGEL (Espagnol - LYON)	14.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Approfondir la connaissance et la pratique de la langue espagnole et valoriser les acquis,
Préparer l'intégration professionnelle avec l'espagnol comme langue de travail et d'échange,
Développer la connaissance de la culture des civilisations espagnole et latino-américaine,
Garantir une meilleures insertion, ou reconversion, professionnelle grâce à la maîtrise de l'espagnol.

PROGRAMME :

Approfondissement et enrichissement du lexique et des idiomes,
Etude de documents, ressources en ligne en lien avec l'enseignement dispensé dans les autres disciplines,
Analyse de problématiques contemporaines relatives au développement et les transformations du monde agricole et aux enjeux environnementaux.
Comptes rendus oraux en lien avec la civilisation du monde ibérique et latino-américaine,
Exercices de communication : présentations orales interactives.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Mêmes groupes qu'au semestre précédent(débutant et intermédiaire).
- Examen en contrôle continu

PREREQUIS :

Validation du semestre antérieur.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
8 LV2 - Espagnol	---	Contrôle continu		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu :

Objectifs :

Evaluer la capacité de l'élève à s'exprimer de manière efficace et personnelle en lien avec le lexique, les points grammaticaux, les situations ou thématiques étudiés en cours.

L'évaluation intègre l'ensemble du travail réalisé au cours du semestre : efforts, qualité de la participation et apport de l'élève au bon déroulement du cours.

Programme de révision :

- étude du lexique et des bases grammaticales abordés en cours d'année,
- recherche et lecture d'articles en ligne traitant des sujets étudiés.

UE : S6 - ANG RENF	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Anglais renforcé	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 1		14.00 h	-	-	-	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Evie SMITH (Anglais renforcé - AVIGNON)	14.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
David EALES (Anglais renforcé - LYON)	14.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- acquérir le lexique nécessaire à l'intégration professionnelle et la communication efficace avec des interlocuteurs étrangers,
- renforcer la rigueur de l'expression écrite et orale,
- approfondir et enrichir la connaissance linguistique en lien avec la spécificité des études,
- développer les techniques de communication en rapport avec les besoins professionnels,
- disposer de moyens pour intervenir efficacement à l'écrit et à l'oral dans un environnement international et multiculturel.

PROGRAMME :

- révision et apprentissage, des unités lexicales nécessaires à la validation du niveau B2,
- rappels grammaticaux (adjectifs/adverbes, forme en ING, relatifs ...)
- entraînement à la compréhension orale

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- enseignement reposant sur l'interactivité et la reprise d'éléments essentiels sur les compétences "reading" et "listening"
- travail à réaliser (lectures, rapports, écoute) entre les séances et notamment entre chaque séquence,
- cours en effectif réduit qui permet à l'enseignant de proposer un suivi sur mesure en fonction des besoins

PREREQUIS :

Validation des années antérieures à niveau minimum B1

Session officielle du TOEIC en fin de S6 - validation 785 points, obligatoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
6 LV2 - Anglais Renforcé	---	Contrôle continu		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu sur la base des travaux écrits et oraux effectués au cours du semestre :

- prise en compte de la qualité de la participation en cours, mesure des efforts fournis et progrès accomplis.
- ensemble des travaux réalisés en cours de semestre : exercices rédactionnels, présentation orale, interventions en cours,

UP : S6 - ENTR	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
Mission en Entreprise	Jean-Paul MALLEVAL	-	-	-	-	-	-	-
ECTS : 8		-	-	-	-	-	-	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiche UE ci-après

PROGRAMME :

UE Mission en entreprise (8 ECTS)

UE : S6 - ENTR2	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Mission en Entreprise *	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 8		-	-	-	-	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Jean-Paul MALLEVAL (Entreprise - AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-Paul MALLEVAL (Entreprise - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

MAITRISE ANALYSE / SYNTHESE

S'approprier des données, les reformuler et amorcer une approche critique

ETRE POINTU DANS UN DOMAINE ET SAVOIR S'ADAPTER DANS LES AUTRES

Savoir utiliser des acquis au sein d'un « domaine »

Transférer partiellement des connaissances dans des situations concrètes

ETRE CONSCIENT DES REALITES DU TERRAIN

Savoir adapter son comportement aux réalités

Prendre en compte la réalité dans une application

MAITRISE LA COMPLEXITE ET ETRE CAPABLE D'AGIR DANS UN ENVIRONNEMENT INCERTAIN

Savoir représenter, rendre compte, de la complexité de la situation et de son environnement

ETRE REACTIF

Modifier sa proposition (projet, attitude) au cours du projet et/ou suite à des remarques, notamment des tuteurs

SAVOIR-ETRE DE L'APPRENTI-E DANS SON CADRE DE TRAVAIL

Conscience professionnelle (intérêt porté au travail, curiosité, qualité, soin, ponctualité, capacité à prendre du recul sur les actions réalisées ...)

Intégration dans l'équipe (contact avec l'entourage, disponibilité, sociabilité, sens de l'écoute, respect des autres, tolérance, sens de l'ouverture ...)

Sens des responsabilités (respect de l'organisation, des règles de gestion, des consignes de sécurité ...)

Rendre compte de son action (informer sa hiérarchie, son tuteur, les membres de son équipe, capacité de synthèse...)

Capacités d'organisation (faculté d'anticipation, animation d'équipe, de réunions ..., gestion du temps, respect des délais et des objectifs ...)

PROGRAMME :

Faire une visite en fin de semestre 6.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Suite à chaque visite la grille d'acquisition des compétences et la fiche de suivi d'activité sont enregistrées sur le Livret Electronique d'Apprentissage mis à disposition par Forma Sup Ain-Rhône-Loire.

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
9 ENTR2 - 3ème visite	Présentation	Activités		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Les évaluations portent sur les 13 semaines en entreprise correspondant au semestre 6

UP : S6 - APFPP	APP1 / S6	Nombre d'heures-élèves						
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	Gwenaële LECOMTE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS :		2.5 h	-	1.0 h	-	10.0 h	-	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Connaître et comprendre le contenu, la forme et les objectifs du programme d'enseignement
- Choisir un parcours de formation en lien avec son projet professionnel
- Intégrer le monde professionnel et à s'adapter à un environnement multiculturel

Des acquis de l'apprentissage plus précis en fonction du semestre sont déclinés dans la fiche UE.

PROGRAMME :

- UE Parcours de formation et projet professionnel
1. Parcours de formation
 2. Préparation à la vie professionnelle
 3. Ouverture à l'international

UE : S5-PFPP	APP1 / S5	Nombre d'heures-élèves						
Parcours de Formation et Projet Professionnel *	Gwenaële LECOMTE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS :			2.50 h	-	1.00 h	-	10.00 h	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
TUTEUR	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h
Jean-Paul MALLEVAL (Intégration - parcours de formation)	0.0 h	0	0.0 h	1	1.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sophie ROTTELEUR (Parcours à l'international)	1.5 h	0	0.0 h	1	0.0 h	1.0 h	0	0.0 h
Gwenaële LECOMTE (Parcours de formation)	0.0 h	0	0.0 h	1	1.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Séverine CAVRET (Parcours de formation - parcours à l'international)	1.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	1.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Prendre en compte différentes informations et contraintes pour gérer son parcours de formation
- Faire le lien entre sa formation et les compétences attendues chez un ingénieur Isara
- Prendre en compte la dimension internationale dans son parcours de formation

PROGRAMME :

1. Parcours de formation :

- Rencontre Promotion / Direction (méthodes pédagogiques - informations générales, informations et échanges sur le déroulement des études)
- Présentation des 4e et 5e années et des parcours de spécialisation (organisation et modalités pédagogiques)

2. Ouverture à l'international

- Présentation de l'organisation du cursus lors d'un séjour d'études
- Informations sur les stages à l'international

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Présentations, échanges, discussions avec des professionnels

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.

DETAIL DES EVALUATIONS :

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT

ANNEE 2018-2019

DEUXIEME ANNEE

PROGRAMME ANNUEL

UP	UE	Cours	TP	TD	Visites	FT	F/Face	WPP	Total	Eval	ECTS
Sciences de gestion Perrine VANDENBROUCKE	Management de l'Entreprise *	74.50 h	20.00 h	21.00 h	-	8.00 h	123.5 h	-	123.5 h	4.00 h	6
	Systèmes alimentaires, acteurs et politiques *	44.00 h	-	10.00 h	-	16.00 h	70.0 h	5.00 h	75.0 h	2.00 h	4
Total *		118.5 h	20.0 h	31.0 h	-	24.0 h	193.5 h	5.0 h	198.5 h	6.0 h	10
UP 8 : Qualité, Environnement et développement durable dans les systèmes alimentaires et les territoires Carole CHAZOULE	Enjeux, politiques et règlement *	28.50 h	-	5.00 h	-	11.50 h	45.0 h	14.50 h	59.5 h	-	3
	Stratégie, Outils, Evaluation *	19.00 h	-	7.00 h	9.00 h	12.00 h	47.0 h	12.00 h	59.0 h	0.50 h	3
Total *		47.5 h	-	12.0 h	9.0 h	23.5 h	92.0 h	26.5 h	118.5 h	0.5 h	6
Langues Vivantes Claire BESSET	Anglais *	20.00 h	-	-	-	10.00 h	30.0 h	-	30.0 h	-	2
	Anglais TOEIC	20.00 h	-	-	-	10.00 h	-	-	-	-	2
	Espagnol *	16.00 h	-	-	-	-	16.0 h	-	16.0 h	-	1
Total *		36.0 h	-	-	-	10.0 h	46.0 h	-	46.0 h	-	3
Mission en Entreprise Jean-Paul MALLEVAL	Mission en Entreprise *	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11
	Total *		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	Parcours de Formation et au Projet Professionnel *	13.50 h	-	1.50 h	-	17.00 h	32.0 h	-	32.0 h	-	11
	Total *		13.5 h	-	1.5 h	-	17.0 h	32.0 h	-	32.0 h	-
UP Optionnel B Alain GAY	Nutrition and Health	39.00 h	-	4.00 h	-	14.00 h	-	25.00 h	-	1.00 h	4
	Biotechnologies : enjeux et perspectives pour l'agriculture	35.00 h	-	10.00 h	4.00 h	18.00 h	-	26.00 h	-	3.00 h	4
	Vente et Commerce	44.00 h	1.00 h	4.00 h	-	21.00 h	-	25.00 h	-	1.00 h	4
	Module Entreprise	30.00 h	-	14.00 h	-	16.00 h	-	25.00 h	-	2.50 h	4
	Les métiers du conseil et l'exploitation agricole *	27.00 h	-	29.00 h	4.00 h	15.00 h	75.0 h	15.00 h	90.0 h	3.00 h	4
Total *		27.0 h	-	29.0 h	4.0 h	15.0 h	75.0 h	15.0 h	90.0 h	3.0 h	4
UP Optionnel D Alain GAY	Agriculture and Food Economy : From Global Stakes to Local Project	58.00 h	-	6.00 h	-	4.00 h	-	27.00 h	-	2.50 h	4
	Agriculture biologique, territoires et marchés *	19.00 h	-	13.00 h	6.00 h	32.00 h	70.0 h	10.00 h	80.0 h	3.50 h	4
	Eau et Environnement	32.00 h	-	-	12.00 h	27.00 h	-	34.00 h	-	4.50 h	4
	Gestion de la qualité dans les filières agro-alimentaires	38.50 h	-	-	10.00 h	7.00 h	-	37.00 h	-	0.50 h	4
	Outils, perspectives et enjeux des	17.00 h	-	14.00 h	-	18.50 h	-	29.00 h	-	-	4

	numériques											
Total *		19.0 h	-	13.0 h	6.0 h	32.0 h	70.0 h	10.0 h	80.0 h	3.5 h	4	
UP Optionnel E												
Alain GAY	Energies renouvelables et gestion durable des ressources	28.00 h	-	2.00 h	18.00 h	12.00 h	-	15.50 h	-	6.50 h	4	
	Maîtrise des paramètres de production de produits alimentaires (M3P)	17.00 h	8.00 h	4.00 h	-	36.50 h	-	27.00 h	-	1.50 h	4	
	Financement de l'économie	41.00 h	-	3.00 h	-	22.00 h	-	22.00 h	-	2.00 h	4	
	Mountains as Challenging Areas *	24.00 h	-	4.00 h	13.00 h	31.00 h	72.0 h	4.00 h	76.0 h	2.00 h	4	
Total *		24.0 h	-	4.0 h	13.0 h	31.0 h	72.0 h	4.0 h	76.0 h	2.0 h	4	
Mission en entreprise												
Jean-Paul MALLEVAL	Mission en Entreprise *	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	
Total *		-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	
Langues Vivantes												
Claire BESSET	Anglais professionnel	-	-	-	-	20.00 h	-	-	-	-	2	
	Espagnol *	10.50 h	-	-	-	-	10.5 h	-	10.5 h	-	1	
	Anglais académique *	16.00 h	-	-	-	4.00 h	20.0 h	-	20.0 h	-	2	
Total *		26.5 h	-	-	-	4.0 h	30.5 h	-	30.5 h	-	3	
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel												
Alain GAY	Parcours de Formation et au Projet Professionnel *	4.00 h	-	-	-	6.00 h	10.0 h	20.00 h	30.0 h	-		
Total *		4.0 h	-	-	-	6.0 h	10.0 h	20.0 h	30.0 h	-	3	
Total année *		316.0 h	20.0 h	90.5 h	32.0 h	162.5 h	621.0 h	80.5 h	701.5 h	15.0 h	60	

UP : S7 - SG	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
Sciences de gestion	Perrine							
ECTS : 10	VANDENBROUCKE	118.5 h	20.0 h	31.0 h	-	24.0 h	5.0 h	6.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiches UE ci-après

PROGRAMME :

UE Management de l'entreprise (6 ECTS)

UE Systèmes alimentaires, acteurs et politiques (4 ECTS)

UE : S7 - ME	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Management de l'Entreprise *	Valérie CHOFFEZ	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 6		74.50 h	20.00 h	21.00 h	-	8.00 h	-	4.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Jean-Paul CHENO (Business plan - AVIGNON)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Pierre RIGOLLET (Cours SI - AVIGNON)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Nathalie DELOZIERE (Etudes et panels - AVIGNON)	7.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Pauline JANIN (Force de vente et stratégie marketing - AVIGNON)	11.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Pascale RESCANIERES (Management - AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h
Olivier MEYER (Management d'équipes - AVIGNON)	27.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Christine MONTICELLI (Restitution et présentation - AVIGNON)	7.0 h	0	0.0 h	0	7.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Patrick VALO (Stratégie - AVIGNON)	10.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-Paul CHENO (Business plan - LYON)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Alain GAY (Cours SI - LYON)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Nathalie DELOZIERE (Etudes et panels - LYON)	7.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Pauline JANIN (Force de vente et stratégie marketing - LYON)	11.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Pascale RESCANIERES (Management - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h
Olivier MEYER (Management d'équipes - LYON)	27.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Christine MONTICELLI (Restitution et présentation - LYON)	7.0 h	0	0.0 h	0	7.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Patrick VALO (Stratégie - LYON)	10.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Luc DUQUENNE (Méthode MIME - LYON/AVIGNON)	0.0 h	2	20.0 h *	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valérie CHOFFEZ (Méthode MIME - LYON/AVIGNON)	0.0 h	0	20.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Benoît SARRAZIN (SIG - LYON/AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Alain GAY (Système d'information - LYON/AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	2	14.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Naïma ADNANI (Veille informationnelle - LYON/AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Méthode MIME

- Faire percevoir clairement les fondements de l'économie d'entreprise autour des concepts de base tel que : marché, concurrence, flux, décision, risque, gestion,
- comprendre les enjeux liés à la gestion d'une entreprise.

Systemes d'Information

- Comprendre et mettre en œuvre une démarche d'analyse d'un système d'information
- Participer à la rédaction d'un cahier des charges en vue de l'informatisation d'une organisation
- Connaître la place des systèmes d'information géographique (SIG) dans le système décisionnel de l'entreprise
- Connaître les méthodes et outils de la veille informationnelle et documentaire, savoir mettre en place une veille adaptée à un besoin spécifique

Marketing/Stratégie

Stratégie :

- Fournir aux élèves, les bases théoriques et méthodologiques concernant le diagnostic, la réflexion, la détermination et la mise en œuvre de la stratégie générale de l'entreprise.

Marketing :

- Fournir aux élèves, les bases théoriques et méthodologiques concernant la démarche marketing tant dans sa dimension opérationnelle que stratégique. Mots clés, vocabulaire, principales méthodologies

Management d'équipes

- Savoir identifier les traits principaux de ses collaborateurs.
- Adapter son style de management en fonction de la personnalité de ses collaborateurs.
- Etre capable de déléguer et de négocier au sein d'une équipe

PROGRAMME :

Méthode MIME

Mise en situation par un support pédagogique et une méthode d'animation mettant en concurrence des entreprises gérées par des groupes d'élèves. Cette méthode très opérationnelle permet la mise en place progressive des outils de gestion indispensables à la bonne compréhension du monde de l'entreprise.

Systèmes d'Information

- Découverte des concepts théoriques et méthodologiques
- o Les Systèmes d'Information dans les organisations
- o Le projet d'informatisation et les rôles de l'ingénieur non-spécialiste du domaine
- o La démarche d'analyse
- o Le langage de modélisation UML
- Mise en oeuvre d'une démarche d'analyse d'un système d'information, à partir d'une étude de cas
- Exemple de SIG dans les entreprise des apprentis
- Veille informationnelle

Marketing/Stratégie

Stratégie :

Introduction générale : le contexte marketing, sa place dans l'entreprise,

- Principes et postulats.
- Concepts-clés.

Fondements et démarches.

- Organisation, fonctions et décisions.
- Les principaux modèles.
- Les différentes manœuvres stratégiques.
- Projet d'entreprise et stratégie

Marketing :

Le positionnement : le couple produit/marché.

Le produit :

- Le concept, les phases de vie, le mix-produit.
- Prix et qualité.
- Gestion des marques et des gammes.

Marché et segmentation :

- Définition, démarche, identification, choix.
- Critères, conditions, limites de la segmentation.
- L'accès au marché : action et communication commerciales.

Force de Vente et Distribution :

- Organisation, rôle, statuts de la Force de Vente.
- Formes, fonctions, circuits de distribution.
- Marketing Distributeurs, relations avec les fournisseurs.

Autres variables :

- Communication, publi-promotion.

Le marketing de demain :

- Marketing relationnel.
- ECR et catégorie management
- * études

Management d'équipes :

Les différents types de personnalités des collaborateurs

Les styles de management du responsable

Délégation, négociation au sein de l'entreprise et des équipes

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Méthode MIME :

Modules se déroulant sur 5 demi-journées successives et permettant de faire émerger l'essentiel des thèmes développés durant l'UP Gestion et Economie d'Entreprise.

Systemes d'Information

Cours magistral

TD : étude de cas réalisée en équipes de 4 à 6

Management d'équipes :

Cours TD et mises en situation

Marketing/Stratégie

Stratégie :

Cours + étude de cas.

Marketing :

Cours + TD

PREREQUIS :

- Connaissance de base sur le fonctionnement de l'entreprise et les principaux services qui la composent
- Connaissance de base sur le management de projet

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
1 ME - Jeu MIME	Ecrit sans document	Contrôle continu	Septembre	--	10.00 %
1 ME - Management d'équipes	Ecrit sans document	Examen		1.50 h	10.00 %
1 ME - Marketing-stratégie	Ecrit sans document	Examen		2.00 h	40.00 %
1 ME - Marketing-stratégie	Oral	Activités		0.50 h	10.00 %
1 ME - Systèmes d'information	Ecrit avec documents	Rapport		--	30.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

UE : S7 - SAAP	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Systèmes alimentaires, acteurs et politiques *	Perrine VANDENBROUCKE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
		ECTS : 4	44.00 h	-	10.00 h	-	16.00 h	5.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Hervé DELIAUNE (Analyse macro-économique di secteur d'activité - AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	0	8.0 h	2.0 h	0	0.0 h
Soline DE VILLARD (Conclusion - AVIGNON)	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Marion THARREY (Economie de la consommation - AVIGNON)	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Michel GUGLIELMI (Economie et politique agricole - AVIGNON)	12.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	6.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER (Filière lait ou céréalière - AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	2.0 h	0	0.0 h
Patricia PICARD (Filière viti-vini - AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Cécile PRALY (Filières fruits - AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Cécile PROTON (Filières viande blanche - AVIGNON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvia GARCIA (IAA et distribution - AVIGNON)	8.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Perrine VANDENBROUCKE (Introduction et conclusion, débat durabilité - AVIGNON)	5.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	2.0 h	0	0.0 h
Christine MONTICELLI (Analyse macro-économique di secteur d'activité - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	0	8.0 h	2.0 h	0	0.0 h
Soline DE VILLARD (Conclusion - LYON)	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Céline MICHAUD (Economie de la consommation - LYON)	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Mathieu DESOLE (Economie et politique agricole - LYON)	12.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	6.0 h	0	0.0 h
Mathieu DESOLE (Economie et politique agricole - LYON)	12.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	6.0 h	0	0.0 h
Patrick VALO (Filière lait - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	2.0 h	0	0.0 h
Cécile PRALY (Filières fruits - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Cécile PROTON (Filières viande blanche - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER (Filières viti-vinicole, filière céréalière - LYON)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvia GARCIA (IAA et distribution - LYON)	8.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Céline MICHAUD (Introduction et conclusion, débat durabilité - LYON)	5.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	2.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Objectifs généraux

- Savoir analyser et comprendre le système alimentaire
- Appréhender les enjeux économiques des systèmes alimentaires dans leur globalité
- Identifier les enjeux de durabilité des systèmes alimentaires

Analyse socio-économique du secteur d'activités de l'entreprise

- Identifier et décrire le secteur d'activité de l'entreprise d'apprentissage
- Comprendre l'actualité, les principaux leviers macroéconomiques qui jouent sur l'évolution du secteur d'activité
- Situer l'entreprise dans son environnement économique

Systèmes alimentaires, acteurs et politiques

- Identifier, décrire et expliquer le fonctionnement du système alimentaire : les déterminants de l'offre et de la demande, les mécanismes de formation des prix et des marges, au sein des filières. les acteurs du système alimentaire, leurs choix individuels et collectifs, leurs interrelations et leurs stratégies : agriculteurs, entreprises amont et aval de l'agriculture, organisations professionnelles et pouvoirs publics
- les politiques, règles, normes et institutions qui organisent et structurent les rapports entre acteurs aux niveaux français, européen, et mondial
- Situer les grandes transformations du système alimentaire sur le long terme et identifier les enjeux pour aller vers des systèmes alimentaires durables.

PROGRAMME :

Analyse macro-économique du secteur d'activités de l'entreprise

- Introduction et cadrage méthodologique
- Mission en entreprise, avec un appui-suivi à distance
- Restitution

Systèmes alimentaires, acteurs et politiques

- Introduction : la notion de système alimentaire

- Économie et politique agricole

o Introduction générale sur les grandes étapes et les acteurs de la politique agricole en France et en Europe.

o Les caractéristiques des marchés agricoles, mécanismes d'intervention sur les marchés internationaux et la formation des prix. Le premier pilier de la Politique agricole commune.

o Systèmes et structures d'exploitation : contexte général sur la place de l'agriculture dans l'économie et la société française.

o Le 2ème pilier de la Politique agricole commune. L'agriculture par rapport aux enjeux environnementaux et de développement rural. La notion d'externalités. La politique de la montagne, agro-environnementale et de développement rural.

o Débat sur les conséquences de la réforme pour les agriculteurs

- Les industries agro-alimentaires et la distribution

o Les IAA dans le système agroalimentaire (structuration, stratégies des acteurs, logiques de différenciation, innovation ; normes et politiques sur l'IAA).

o La distribution dans le système alimentaire (structuration, stratégies des acteurs, logiques de différenciation, innovation ; normes et politiques sur la distribution).

o Les relations commerciales de l'amont à l'aval et la question des marges arrières

- Économie de la consommation alimentaire

o Choix alimentaires des consommateurs

o Élasticité prix et revenus de la demande alimentaire

o Consentements à payer et caractéristiques des biens alimentaires

o Enjeux d'une consommation alimentaire durable

o Politiques visant à influencer la demande : étiquetage, sensibilisation, etc.

- Les filières dans le système alimentaire :

o Interventions sur les viandes blanches, fruits et légumes, vin, lait ou céréales

- Conclusion générale du cours : Le système alimentaire face aux enjeux de la durabilité

Intervention de mise en perspective des enjeux au niveau international : Sécurité alimentaire, géopolitique et gouvernance mondiale de l'alimentation, changement climatique

Débat durabilité : jeu de rôles sur les différentes voies de durabilité des systèmes alimentaires.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Cours magistraux

Travail d'analyse macroéconomique sur le secteur d'activité de l'entreprise d'apprentissage

Jeu de rôle

PREREQUIS :

- Connaître les principaux objectifs macroéconomiques (PIB, monnaie, emploi) et leurs dynamiques (croissance)

Identifier les principales modalités des politiques macroéconomiques et leurs impacts sur les agrégats

- Acquérir des outils de lecture critique de l'information économique et sociale

- S'approprier les bases d'une culture générale sur les théories et l'histoire de la pensée économique.

- Comprendre les décisions individuelles des agents économiques (producteurs et consommateurs), le raisonnement à la marge, et les jeux d'acteurs

- Maîtriser les notions d'offre, de demande, d'équilibre de marché et de concurrence

- Connaître les mécanismes de détermination des prix et les principales structures de marché

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
2 SAAP - Questions de cours et question de synthèse	Écrit sans document	Examen	Novembre	2.00 h	70.00 %
2 SAAP - Restitution de la mission en entreprise	Oral	Activités		--	30.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Évaluation 1 (30%) : Restitution de la mission en entreprise

Objectifs :

- Identifier et décrire le secteur d'activité de l'entreprise d'apprentissage
- Comprendre l'actualité, les principaux leviers macroéconomiques qui jouent sur l'évolution du secteur d'activité
- Situer l'entreprise dans son environnement économique

Évaluation 2 (70%) : Examen écrit

Objectifs:

- Identifier, décrire et expliquer le fonctionnement du système alimentaire :
les déterminants de l'offre et de la demande, les mécanismes de formation des prix et des marges, au sein des filières.
les acteurs du système alimentaire, leurs choix individuels et collectifs, leurs interrelations et leurs stratégies : agriculteurs, entreprises amont et aval de l'agriculture, organisations professionnelles et pouvoirs publics
les politiques, règles, normes et institutions qui organisent et structurent les rapports entre acteurs aux niveaux français, européen, et mondial
- Situer les grandes transformations du système alimentaire sur le long terme et identifier les enjeux pour aller vers des systèmes alimentaires durables.

UP : S7-QEDDSAT	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
UP 8 : Qualité, Environnement et développement durable dans les systèmes alimentaires et les territoires	Carole CHAZOULE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 6		47.5 h	-	12.0 h	9.0 h	23.5 h	26.5 h	0.5 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiches UE ci-après

PROGRAMME :

Voir fiches UE ci-après

UE : S7-EPR	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Enjeux, politiques et règlement *	Carole CHAZOULE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 3		28.50 h	-	5.00 h	-	11.50 h	14.50 h	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Aude FARINETTI (Cadre législatif : Droit de l'environnement)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Céline MICHAUD (Cadre législatif : Politique publique de l'environnement)	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valentine BENNE (Cadre législatif : Réglementation et référentiel dans l'entreprise (Partie 1))	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Olivier CANONNE (Cadre législatif : Réglementation RSE)	1.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Laurent JOYET (Cadre législatif des SIQO)	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Olivier CANONNE (CM Présentation de stratégies "RSE" et TD)	1.5 h	0	0.0 h	1	2.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Sylvie PIERRE (CM Présentation de stratégies "qualité dans l'entreprise" et TD)	1.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE (Enjeux : Témoignage du commerce équitable)	2.5 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvie PIERRE (Introduction)	2.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Carole CHAZOULE (Introduction)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Christine MONTICELLI (Introduction séries de CM : présentation de stratégies)	0.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Robin COLLOMBET (Présentation de stratégies "Etique animale")	1.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sghaier CHRIKI (Présentation de stratégies "Qualité des viandes")	1.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Manon GALLIEN (Présentation de stratégies Qualité et environnement dans les filières vin)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Robin COLLOMBET (Suivi et évaluation travail repère "éthique animale")	0.0 h	1	0.0 h	1	5.0 h	11.5 h	0	0.0 h
Béatrice LADO DIONO (Suivi et évaluation travail repère "qualité dans les entreprises")	0.0 h	1	0.0 h	1	5.0 h *	11.5 h *	0	0.0 h
Christine MONTICELLI (Suivi et évaluation travail repère "qualité des produits")	0.0 h	1	0.0 h	1	5.0 h *	11.5 h *	0	0.0 h
Alexia LAFARGE (Suivi et évaluation travail repère "RSE")	0.0 h	1	0.0 h	1	5.0 h *	11.5 h *	0	0.0 h
Robin COLLOMBET (TD stratégie)	0.0 h	1	0.0 h	1	5.0 h *	11.5 h *	0	0.0 h
Alexia LAFARGE (TD stratégie)	0.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Carole CHAZOULE (TD stratégie)	0.0 h	0	0.0 h	1	3.5 h *	0.0 h	0	0.0 h
Béatrice LADO DIONO (TD Stratégie)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Savoir identifier et comprendre les principaux enjeux, problématiques et politiques de qualité, d'environnement et de développement durable dans les systèmes alimentaires (SA) et les territoires
- Etre en mesure de déchiffrer et d'interpréter plusieurs cadres juridiques, réglementaires et normatifs ainsi que leurs applications
- Etre en mesure de comparer et d'analyser différentes stratégies en lien avec ces questions
- Etre en mesure d'analyser la situation proposée dans le travail repère
 - Établir un état des lieux du contexte,
 - Etre en mesure de mobiliser une bibliographie pertinente sur le sujet proposé,

- Identifier les informations nécessaires
- Identifier et comprendre les différentes dimensions du problème (technique, sociale, économique)
- Faire un retour critique

PROGRAMME :

Cette UE, comme la suivante s'organise autour d'un travail repère qui se poursuit tout au long de l'UP. Pour ce travail, les étudiants choisissent une des 5 thématiques proposées.

Au-delà des compétences techniques et des connaissances nécessaires à la réalisation de ce travail, les étudiants devront également mettre en œuvre des compétences de conduite de projet (avec des phases d'inclusion, des séances de créativité et une phase de bilan et de mise en commun).

Les enseignements s'organisent autour de trois thématiques principales (enjeux, politiques et stratégies). Les cours permettent aux étudiants d'acquérir des connaissances en qualité, environnement et développement durable appliquées aux systèmes alimentaires et à leurs territoires. 25h de cours magistraux sont planifiées à l'emploi du temps ainsi que 5h de TD (dont 3 sont consacrées au travail repère).

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Mise en situation professionnelle, travail à partir d'études de cas réelles, encadrement de petits groupes avec suivi interactif et interdisciplinaires. Mobilisation de compétences en étude/conseil et rigueur scientifique sur les méthodes.

Travaux de groupe en autonomie, lecture de documents, conférence débat avec différents intervenants professionnels et cours magistraux

PREREQUIS :

- Connaissance et compréhension des concepts de système alimentaire et de filière
- Connaissance et compréhension des principaux process de transformation alimentaire et des risques sanitaires
- Connaissances et compréhension des pratiques de production (végétales et animales) et des grands principes de l'agro-écologie
- Connaissance des entreprises des systèmes alimentaires et de leurs stratégies

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
QEDDSAT - EPR Enjeux, politiques et règlement	Ecrit avec documents	Rapport	janv.	0.00 h	50.00 %
QEDDSAT - EPR Enjeux, politiques et règlement	Présentation	Activités	janv.	0.00 h	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectif de l'évaluation individuelle : note de synthèse

- Etre en mesure de comprendre, comparer et évaluer différentes stratégies en qualité, en environnement et en développement durable, donner les points forts et les points faibles des stratégies étudiées. Réaliser une note de synthèse en suivant une démarche scientifique. La note se réalise pendant le TD (stratégies), si nécessaire complétée par du travail personnel. Une vérification du travail est faite avec le logiciel anti plagiat afin d'éviter de trop fortes similitudes entre les notes de synthèse rendues par les étudiants.

Objectifs de l'évaluation collective : POSTER travail repère (travaux de groupe) :

- Rendre compte du travail réalisé pendant la première UE, réalisation d'un outil de partage entre groupes ayant travaillé sur la même question (études de cas), réalisation d'un outil d'aide à l'inclusion et de partage du travail entre les deux UE.
- Mettre en en avant les enjeux de la question dans son contexte, réfléchir aux bases d'une stratégie permettant de répondre à la problématique, évaluer les risques d'une telle stratégie en la comparant à d'autres étudiées en cours ou en TD.
- Le poster se réalise pendant les TD et FT du travail repère. L'évaluation du Poster se fait pendant le dernier TD.

UE : S7-SOE	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Stratégie, Outils, Evaluation *	Carole CHAZOULE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 3			19.00 h	-	7.00 h	9.00 h	12.00 h	12.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Egizio VALCESCHINI (Economie de la qualité, évaluation des marchés et connaissance des attentes des consommateurs)	5.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Céline MICHAUD (Evaluation économique de l'environnement)	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Carole CHAZOULE (Introduction)	1.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvie PIERRE (Mission et posture du consultant)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Christine MONTICELLI (Mission et posture du consultant)	2.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valentine BENNE (Outil et évaluation : fraude et Food Defense)	1.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valérie BEDOUE (Outils et évaluation : gestion de crise (qualité))	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valérie BEDOUE (Outils et évaluation : traçabilité)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Egizio VALCESCHINI (Plan d'action)	2.5 h	0	0.0 h	2	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Robin COLLOMBET (Suivi et évaluation travail repère "étique animale")	0.0 h	0	0.0 h	1	5.0 h	12.0 h	0	0.0 h
Christine MONTICELLI (Suivi et évaluation travail repère "qualité des produits")	0.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h *	12.0 h *	1 *	9.0 h
Béatrice LADO DIONO (Suivi et évaluation travail repère "qualité et environnement dans les entreprises")	0.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h *	12.0 h *	1	9.0 h
Alexia LAFARGE (Suivi et évaluation travail repère "RSE")	0.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h *	12.0 h *	1 *	9.0 h
Alexia LAFARGE (TD HACCPP)	0.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Sylvie PIERRE (TD HACCPP)	0.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Valentine BENNE (TD HACCPP)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Laure GENIN (TD HACCPP)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Béatrice LADO DIONO (TD Plan d'action)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Carole CHAZOULE (TD Plan d'action)	0.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Robin COLLOMBET (TD Plan d'action)	0.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Alexia LAFARGE (TD Plan d'action)	0.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h *	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Etre en mesure de comparer et d'analyser différentes stratégies en lien avec ces questions
- Comprendre comment s'élabore un plan d'action pour répondre à des problèmes de qualité d'environnement et de développement durable dans les SA (recherche, choix et justification de solutions en fonction des contraintes et des compromis possibles)
- Connaitre l'usage de certains outils de la qualité, de l'environnement et du DD en lien avec des situations concrètes dans les SA
- Evaluer la solution choisie

PROGRAMME :

Cette UE, comme la précédente s'organise autour d'un travail repère qui se poursuit tout au long de l'UP. Pour ce travail, les étudiants choisissent une des 5 thématiques proposées.

Au-delà des compétences techniques et des connaissances nécessaires à la réalisation de ce travail, les étudiants devront également mettre en œuvre des compétences de conduites de projet (avec des phases d'inclusion, des séances de créativité et une

phase de bilan et de mise en commun).

Les enseignements s'organisent autour de trois thématiques principales (stratégies, outils, évaluation). Les cours permettent aux étudiants d'acquérir des connaissances en qualité, environnement et développement durables appliquées aux systèmes alimentaires et à leurs territoires. 23h de cours magistraux sont planifiées à l'emploi du temps ainsi que 11h de TD (dont 3 sont consacrées au travail repère).

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Mise en situation professionnelle, travail à partir d'études de cas réelles, encadrement de petits groupes avec suivi interactif et interdisciplinaires. Mobilisation de compétences en étude/conseil et rigueur scientifique sur les méthodes.

Travaux de groupe en autonomie, lecture de documents, conférence débat avec différents intervenants professionnels et cours magistraux

PREREQUIS :

- Connaissance et compréhension des concepts de système alimentaire et de filière
- Connaissance et compréhension des principaux process de transformation alimentaire et des risques sanitaires
- Connaissances et compréhension des pratiques de production (végétales et animales) et des grands principes de l'agro-écologie
- Connaissance des entreprises des systèmes alimentaires et de leurs stratégies

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
QEDDSAT-SOE Stratégies, Outils, Evaluation (écrit individuel)	Présentation	Rapport	janv.	--	50.00 %
QEDDSAT-SOE Stratégies, Outils, Evaluation (présentation orale collective)	Oral	Rapport	janv.	0.50 h	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectif de l'évaluation individuelle : note de synthèse

- Etre en mesure de construire un plan d'action pour répondre à un enjeu de qualité, d'environnement et de développement durable
- Réaliser une note de synthèse en suivant une démarche scientifique. La note se réalise pendant le TD (plan d'action), si nécessaire complétée par du travail personnel. Une vérification du travail est faite avec le logiciel anti plagiat afin d'éviter de trop fortes similitudes entre les notes de synthèse rendues par les étudiants

Objectifs de l'évaluation collective : ORAL travail repère (travaux de groupe) :

- Présenter le travail effectué pendant les deux UE,
- Etre en mesure d'en faire un retour critique
- Comprendre le travail réalisé par les autres étudiants sur le même sujet et être en mesure d'y réagir
- Proposer des solutions nouvelles intégrant les idées des autres étudiants

Modalité : 4h (1/2 h d'oral, plus 3.5 h de partage et d'échanges entre étudiants (séances de créativité))

UP : S7 - LV	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Langues Vivantes	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 3			36.0 h	-	-	-	10.0 h	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- acquérir le lexique attendu pour établir une communication professionnelle efficace à l'écrit comme à l'oral auprès de locuteurs étrangers, en anglais et en espagnol,
- améliorer la compréhension orale et écrite en lien avec les besoins linguistiques de l'environnement professionnel,
- développer des techniques de communication nécessaires à l'intégration lors de stages ou de missions à l'international,
- valider un niveau minimal de compétences, d'opérationnel à expérimenté, en anglais : niveau B2 à valider par l'obtention d'au moins 785/990 points au TOEIC à la fin du S8, et au plus trad pour le jury de fin d'études.

PROGRAMME :

- identification des besoins linguistiques pour favoriser l'intégration lors d'un séjour à l'international,
- entraînement aux exercices de compréhension écrite et orale sur le modèle de ceux proposés dans le cadre du TOEIC,
- apprentissage du lexique de spécialité en lien avec les champs disciplinaires de l'école,
- prise de parole en public dans la langue étudiée, exercices plus ou moins élaborés selon le niveau,
- prise en compte des problématiques contemporaines et de leur traitement dans des contextes internationaux,

UE : S7 - ANG	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Anglais *	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		20.00 h	-	-	-	10.00 h	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Evie SMITH (Anglais - AVIGNON)	20.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	10.0 h	0	0.0 h
Marion DESSAIRE (Anglais - LYON)	20.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	10.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- consolider le lexique nécessaire à l'intégration professionnelle et la communication efficace avec des interlocuteurs étrangers,
- renforcer la rigueur de l'expression écrite et orale,
- approfondir et enrichir la connaissance linguistique en lien avec la spécificité des études,
- développer les techniques de communication en rapport avec les besoins professionnels,
- se donner les moyens pour intervenir efficacement à l'écrit et à l'oral dans un environnement international et multiculturel.

PROGRAMME :

- rappels grammaticaux, selon les besoins,
- exercices de synthèse, courts rapports et comptes rendus,
- lettres de motivation et CV,
- entraînement à la compréhension orale,
- série de présentations orales en lien avec des situations professionnelles.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- enseignement reposant sur l'interactivité et l'apport des éléments disposant d'une bonne maîtrise de la langue pour assurer la progression des autres,
- travail à réaliser (lectures, rapports, écoute) entre les séances et notamment entre chaque séquence,

PREREQUIS :

Validation des années antérieures à niveau minimum B1

Session officielle du TOEIC en cours d'année - validation 785 points, obligatoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
4 ANG - Anglais	---	Contrôle continu		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu sur la base des travaux écrits et oraux effectués au cours du semestre :

- prise en compte de la qualité de la participation en cours, mesure des efforts fournis et progrès accomplis.
- ensemble des travaux réalisés en cours de semestre : exercices rédactionnels, présentation orale, interventions en cours

Pour les élèves n'ayant pas validé le TOEIC en cours de APP1: 50% CC + 50% TOEIC

Pour les élèves ayant validé le TOEIC en cours de APP1: 100% CC

UE : S7 - ANG	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Anglais TOEIC	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		20.00 h	-	-	-	10.00 h	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Evie SMITH (Anglais - AVIGNON)	20.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	10.0 h	0	0.0 h
Marion DESISSAIRE (Anglais - LYON)	20.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	10.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- consolider le lexique nécessaire à l'intégration professionnelle et la communication efficace avec des interlocuteurs étrangers,
- renforcer la rigueur de l'expression écrite et orale,
- approfondir et enrichir la connaissance linguistique en lien avec la spécificité des études,
- développer les techniques de communication en rapport avec les besoins professionnels,
- se donner les moyens pour intervenir efficacement à l'écrit et à l'oral dans un environnement international et multiculturel.

PROGRAMME :

- rappels grammaticaux, selon les besoins,
- exercices de synthèse, courts rapports et comptes rendus,
- lettres de motivation et CV,
- entraînement à la compréhension orale,
- série de présentations orales en lien avec des situations professionnelles.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- enseignement reposant sur l'interactivité et l'apport des éléments disposant d'une bonne maîtrise de la langue pour assurer la progression des autres,
- travail à réaliser (lectures, rapports, écoute) entre les séances et notamment entre chaque séquence,

PREREQUIS :

Validation des années antérieures à niveau minimum B1

Session officielle du TOEIC en cours d'année - validation 785 points, obligatoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
4 ANG - Anglais - TOEIC	---	Contrôle continu		--	50.00 %
ANG - score TOEIC	Ecrit sans document	Examen		--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu sur la base des travaux écrits et oraux effectués au cours du semestre :

- prise en compte de la qualité de la participation en cours, mesure des efforts fournis et progrès accomplis.
- ensemble des travaux réalisés en cours de semestre : exercices rédactionnels, présentation orale, interventions en cours

Pour les élèves n'ayant pas validé le TOEIC en cours de APP1: 50% CC + 50% TOEIC

Pour les élèves ayant validé le TOEIC en cours de APP1: 100% CC

UE : S7 - ESP	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Espagnol *	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 1		16.00 h	-	-	-	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
ANA ISABEL GOMEZ JIMENEZ (Espagnol - AVIGNON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Francisco SAMPERE-VOLTA (Espagnol - LYON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Enrichir les acquis linguistiques afin de favoriser l'utilisation efficace de la langue espagnole en séjour d'études en pays hispanophone,
- Elargir la dimension interculturelle de la formation par une approche des questions en débat dans la société ibérique ou les cultures latino américaines,
- Développer des compétences linguistiques en lien avec les besoins du futur ingénieur : outils de socialisation, communication professionnelle,
- Préparer l'intégration dans le cadre de séjours à l'international : programme d'études, stages ou insertion professionnelle.

PROGRAMME :

Approfondissement et enrichissement du lexique et des idiomes,
 Enrichissement de la langue de spécialité : production agricole, agroalimentaire, environnement, sciences du vivant,
 Développement de la compréhension et de l'expression orale,
 Analyse et exploitation de documents en lien avec la civilisation et l'actualité ibérique et latino-américaine.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- 1 groupe d'élèves de niveau intermédiaire (B2- / C1) sur la base des résultats obtenus aux semestres précédents.
- 1 groupe débutant + (niveau A1 / A2)

PREREQUIS :

Validation des années antérieures

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
5 ESP - Espagnol	---	Contrôle continu		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu :

Objectifs :

Évaluer la capacité de l'élève à s'exprimer de manière efficace et personnelle en lien avec le lexique, les points grammaticaux, les situations ou thématiques étudiés en cours.

L'évaluation intègre l'ensemble du travail réalisé au cours du semestre : efforts, qualité de la participation et apport de l'élève au bon déroulement du cours.

Programme de révision :

Étude du lexique et des bases grammaticales abordés en cours d'année.

UP : S7 - ENTR	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Mission en Entreprise	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 11		-	-	-	-	-	-	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :
Voir fiche UE ci-après
UE Mission en entreprise (cf fiche UE ci-après)

PROGRAMME :
UE Mission en entreprise (11 ECTS)

UE : S7 - ENTR3	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Mission en Entreprise *	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 11		-	-	-	-	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

MAITRISE ANALYSE / SYNTHESE

S'approprier des données, les reformuler et amorcer une approche critique

ETRE POINTU DANS UN DOMAINE ET SAVOIR S'ADAPTER DANS LES AUTRES

Savoir utiliser des acquis au sein d'un « domaine »

Transférer partiellement des connaissances dans des situations concrètes

ETRE CONSCIENT DES REALITES DU TERRAIN

Savoir adapter son comportement aux réalités

Prendre en compte la réalité dans une application

MAITRISER LA COMPLEXITE ET ETRE CAPABLE D'AGIR DANS UN ENVIRONNEMENT INCERTAIN

Savoir représenter, rendre compte, de la complexité de la situation et de son environnement

ETRE REACTIF

Modifier sa proposition (projet, attitude) au cours du projet et/ou suite à des remarques, notamment des tuteurs

SAVOIR-ETRE DE L'APPRENTI-E DANS SON CADRE DE TRAVAIL

Conscience professionnelle (intérêt porté au travail, curiosité, qualité, soin, ponctualité, capacité à prendre du recul sur les actions réalisées ...)

Intégration dans l'équipe (contact avec l'entourage, disponibilité, sociabilité, sens de l'écoute, respect des autres, tolérance, sens de l'ouverture ...)

Sens des responsabilités (respect de l'organisation, des règles de gestion, des consignes de sécurité ...)

Rendre compte de son action (informer sa hiérarchie, son tuteur, les membres de son équipe, capacité de synthèse...)

Capacités d'organisation (faculté d'anticipation, animation d'équipe, de réunions ..., gestion du temps, respect des délais et des objectifs ...)

PROGRAMME :

Faire une visite en fin de semestre 7.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Suite à chaque visite la grille d'acquisition des compétences et la fiche de suivi d'activité sont enregistrées sur le Livret Electronique d'Apprentissage mis à disposition par Forma Sup Ain-Rhône-Loire.

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
6 ENTR - 4ème visite	Présentation	Activités		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Les évaluations portent sur les 19 semaines du semestre 7 en entreprise

UE : S7 - APFPP	APP2 / S7	Nombre d'heures-élèves						
Parcours de Formation et au Projet Professionnel *	Alain GAY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS :		13.50 h	-	1.50 h	-	17.00 h	-	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Connaître et comprendre le contenu, la forme et les objectifs du programme d'enseignement
- Choisir un parcours de formation en lien avec son projet professionnel
- Intégrer le monde professionnel et à s'adapter à un environnement multiculturel

Des acquis de l'apprentissage plus précis en fonction du semestre sont déclinés dans la fiche UE.

PROGRAMME :

UE Accompagnement au parcours de formation et au projet professionnel

UE : S7-PFPP	ISARA4 / S7	Nombre d'heures-élève						
Parcours de Formation et au Projet Professionnel *	Alain GAY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 0		13.50 h	-	1.50 h	-	17.00 h	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite	Correction
Sophie ROTTELEUR (Parcours à l'international)	2.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	4.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Jean NOCQUET (Parcours de formation)	1.5 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Alain GAY (Parcours de formation)	1.5 h*	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Thierry JOLY (Parcours de formation)	1.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Jean-Paul MALLEVAL (Parcours de formation)	2.5 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Hélène SCION (Parcours de formation)	1.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Béatrice LADO DIONO (Parcours de formation)	1.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Sami GHNIMI (Parcours de formation)	1.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Joséphine PEIGNE (Parcours de formation)	1.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Perrine VANDENBROUCKE (Parcours de formation)	1.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Séverine CAVRET (Parcours de formation)	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	1.0 h	0	0.0 h	0.0 h
Isabelle GAGNAIRE (Préparation à la vie professionnelle)	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h	0.0 h
tutorat						4.0 h			

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Argumenter un choix de formation en lien avec son projet professionnel
- S'adapter à un environnement multiculturel

PROGRAMME :

1. Parcours de formation :

- Accueil 4^e année : déroulement de l'année & Rencontre Promotion / Direction (méthodes pédagogiques - informations générales, informations et échanges sur le déroulement des études)
- Conférence entreprise
- Présentation des parcours de spécialisation
- Présentation des DA + rendez-vous des DA

2. Préparation à la vie professionnelle

- Présentation des opérations de l'année
- Forum entreprises (entretiens pour la recherche de stage ou d'alternance)
- Soirées emplois et carrières

3. Parcours à l'international

- Informations sur les séjours d'études au semestre 9, les modalités de candidatures et l'organisation du cursus
- Forum international
- Formation Interculturalité

MODALITES PEDAGOGIQUES :

TD –conférences – débats – présentations – tables rondes – forum - interventions de professionnels

UP : S8-OPT-B	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
UP Optionnel B	Alain GAY							
ECTS : 4		27.0 h	-	29.0 h	4.0 h	15.0 h	15.0 h	3.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

4 enseignements optionnels sont au choix (cf. 4 fiches UE suivantes) :

- Les métiers du conseil et l'exploitation agricole
- Nutrition and Health
- Biotechnologies : enjeux et perspectives pour l'agriculture
- Vente et Commerce

PROGRAMME :

- UE Les métiers du conseil et l'exploitation agricole (4 ECTS)
- UE Nutrition and Health (4 ECTS)
- UE Biotechnologies : enjeux et perspectives pour l'agriculture (4 ECTS)
- UE Vente et Commerce (4 ECTS)

UE : S8-NUSAN	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Nutrition and Health	Cécile GACHE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		39.00 h	-	4.00 h	-	14.00 h	25.00 h	1.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	32.5 h	0	0.0 h	1	4.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Cécile GACHE	1.5 h	1	0.0 h	0	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h
Eva BADER	1.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	6.0 h	0	0.0 h
Olivier VALADE	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Oriane DEBIEZ	1.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :
UNIT IN ENGLISH / MODULE EN ANGLAIS

At the end of this module, you will have the following skills:

- Predict the impact of food consumption on health
- Determine the different ways of acting on nutrition-related health issues according to the public concerned.
- See that the world problems of alimentation and nutrition have complexe multicriteria answer.
- Know regulation on nutrition, implement it, talking into account compagnies commitments.
- Search rigourously nutritional information

In order to:

- Evaluate the current offer of products and trends in it nutritioal point of view.
- Promote diverse and relevant solutions for improving nutrition (competence in sociology and nutrition)

A l'issu de ce module, vous aurez acquis les connaissances suivantes :

- Prévoir l'incidence de la consommation des produits alimentaires sur la santé
- Déterminer les différents moyens d'actions pour agir sur les problématiques de santé liés à la nutrition selon les publics considérés.
- Connaître la réglementation concernant la nutrition, et la mettre en oeuvre en tenant compte des contraintes des entreprises
- Rechercher de manière rigoureuse des informations nutritionnelles

Et ainsi vous pourrez :

- Evaluer d'un point de vue nutritionnel l'offre actuelle de produits et les grandes tendances.
- Promouvoir et diversifier des solutions pour l'amélioration de la nutrition.(compétence en sociologie et nutrition)

PROGRAMME :

- Part 1: Link between food - health

Epidemiological studies, regulatory context, Obesity and overweight issue, prevention of cardiovascular disease, taking into account nutritional aspect in the development of new products.

Interventions health practitioner, researchers, ISARA teachers

- Part 2: Dietary behavior and society

Evolution of dietary behavior enlightened by various discipline as economics, sociology.

Major food influence: cost, pleasure, health...

- Part 3: Company testimonials

- Volet 1 : liens alimentation-santé

Études épidémiologiques, contexte réglementaire, la problématique de l'obésité et du surpoids, prévention des maladies cardio-vasculaires, prise en compte des aspects nutritionnels dans le développement de nouveaux produits.

Interventions de professionnels de la santé, chercheurs, enseignants ISARA

- Volet 2 : Comportements alimentaires et société

Évolution des comportements alimentaires éclairée à partir de disciplines comme l'économie, la sociologie, l'épidémiologie,...

Principaux déterminants alimentaires : le coût, le plaisir, la santé...

Travaux de groupes

- Volet 3 : témoignages d'entreprises

MODALITES PEDAGOGIQUES :

The module will be structured around:

- courses and conferences
- group work (written and oral presentation)

Le module sera articulé autour de:

- cours et conférences
- travail en groupe (document écrit et restitution orale)

Effectif minimum : 12

Effectif optimum : 20

Effectif maximum : 38

PREREQUIS :

Biochemistry, human physiology, food processing, marketing, sociology

Biochimie, physiologie humaine, transformation agro-alimentaire, marketing, sociologie

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
NUSAN-Travail de groupe restitution écrite	Écrit avec documents	Rapport		--	25.00 %
NUSAN-Travail de groupe restitution orale	Oral	Examen		1.00 h	25.00 %
NUSAN-Travail personnel	Écrit avec documents	Rapport		--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs :

- Vérifier l'acquisition de connaissances, le développement d'un esprit critique constructif et la force de proposition de l'élève

UE : S8-BIOT	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Biotechnologies : enjeux et perspectives pour l'agriculture	Thierry JOLY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		35.00 h	-	10.00 h	4.00 h	18.00 h	26.00 h	3.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	29.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	12.0 h	0	0.0 h
Thierry JOLY	6.0 h	0	0.0 h	1	8.0 h	6.0 h	1	4.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Connaître les outils en cours de mise au point dans les laboratoires
- Etre capable d'évaluer les perspectives d'applications dans le domaine animal et végétal
- Savoir mener une réflexion sur les conséquences socio-économiques et bioéthiques des biotechnologies

PROGRAMME :

- Connaissances des biotechnologies : clonage animal, multiplication végétative, génie génétique et amélioration des plantes et des animaux.
- Evaluation des conséquences de l'application des biotechnologies : impacts sur la biodiversité, évaluation des conséquences socio-économiques, structures de contrôle et processus d'évaluation.
- Biotechnologies et société : stratégie et intérêts de l'entreprise et de la profession agricole, évolution de la demande des consommateurs.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- conférences, TD, 1 visite.
- un travail de groupe sur une réflexion éthique.
- un travail de groupe sur l'évaluation des OGM.

PREREQUIS :

Biologie, génétique, écologie.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
BIOT-Evaluation individuelle		Examen		2.00 h	60.00 %
BIOT-Rapport en groupe	Ecrit sans document	Rapport		--	40.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs :

- évaluer la capacité pour chaque élève d'argumenter et de développer une démarche rigoureuse pour évaluer les conséquences de l'application des biotechnologies en agriculture

UE : S8-VC	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Vente et Commerce	Valérie CHOFFEZ	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		44.00 h	1.00 h	4.00 h	-	21.00 h	25.00 h	1.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
François VEYRIÉ (Circuits de distribution)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valérie CHOFFEZ (Circuits de distribution)	4.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Boris CLEMENCON (Les métiers de la vente et du commerce)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
François VEYRIÉ (Plan d'action commerciale)	16.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	17.0 h	0	0.0 h
Valérie CHOFFEZ (Plan d'actions commerciales)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valérie CHOFFEZ (rapport en binôme)	0.0 h	1	1.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Charlotte HUNDT (Techniques de vente)	16.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Techniques de ventes :

- connaître les des principales méthodes et postures pour adopter une bonne approche commerciale,
- savoir classifier les cibles commerciales et identifier leurs spécificités, pour mieux les comprendre et les aborder
- générer des outils d'aide à la vente pertinents et efficaces
- construire son argumentation, l'adapter selon son public
- astuces et comportements – adapter les principales techniques de vente aux situations commerciales courantes

Les circuits de distribution :

- connaissance des principaux circuits, (produits de grande consommation)
- focus sur la marque de distributeur / marque nationale

Le plan d'actions commerciales :

- savoir l'intégrer dans une stratégie d'entreprise
- savoir le construire,
- savoir le suivre et l'analyser.

Les métiers de la vente et du commerce :

- connaître les grandes catégories et attributions des métiers de la vente (chef de secteur, chef de groupe, catégorie manager...)
- en comprendre les spécificités

PROGRAMME :

Présentation des principales techniques de vente et de négociation

Plan d'actions commerciales :

- définition,
- son poids dans la stratégie d'entreprise,
- mise en oeuvre,
- suivi / évaluation.

Présentation et spécificités de la distribution française :

- grande distribution, restauration hors domicile, circuits courts, internet,
- tendances, attentes, contraintes.
- focus marque de distributeur / marque nationale

MODALITES PEDAGOGIQUES :

ATTENTION : ce module est dispensé sur le site d'Avignon

Cours en face à face,
travaux en binôme (rapport écrit) - étude de cas étalée sur la durée du module
TD,
travaux de groupes

PREREQUIS :

sans objet

juste l'envie de mieux comprendre les enjeux du commerce au sein de l'entreprise

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
VC-Circuit de distribution Rapport (binôme)	Ecrit avec documents	Rapport		--	30.00 %
VC-Plan d'actions commerciales Etudes en sous groupe	Soutenance	Travail		0.50 h	30.00 %
VC-Techniques de vente Contrôle continu	Oral	Travail		0.50 h	40.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

valider l'acquis des cours

trois modes d'évaluation :

- rapport écrit réalisé en binome sur une marque de votre choix
- oral individuel validant l'acquis des techniques de vente
- oral de groupe validant l'acquis du plan d'actions commerciales

UE : S8-MENT	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Module Entreprise	Mathieu DESOLE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		30.00 h	-	14.00 h	-	16.00 h	25.00 h	2.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
VACATAIRE (commerce et distribution)	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Mathieu DESOLE (études de cas)	2.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	10.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE (management et RH)	6.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	2.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE (marketing)	6.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	2.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER (QVT)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE (sociologie des organisations)	6.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	2.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER (statut juridique)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

ATTENTION : module réservé et obligatoire pour les élèves ayant réalisé leur semestre 7 à l'extérieur

A l'issue de ce module, l'objectif est que les étudiants soient capables de comprendre les modalités de gestion d'une entreprise

* Sociologie des organisations :

- connaître les formes organisationnelles
- comprendre l'entreprise : son organisation, les relations entre acteurs.
- s'approprier les concepts de pratiques et de représentations sociales et être capable de les mobiliser dans une analyse de discours.

* Marketing : Fournir aux élèves, les bases théoriques et méthodologiques concernant la démarche marketing tant dans sa dimension opérationnelle que stratégique.

* Management et RH :

- savoir identifier les traits principaux de ses collaborateurs.
 - adapter son style de management en fonction de la personnalité de ses collaborateurs.
 - être capable de déléguer et de négocier
- S'initier et s'approprier les méthodes et outils de recherche documentaire et de veille et intelligence économique.
Rendre compte à l'oral de son travail, en débattre avec les autres élèves et l'enseignant.

* Commerce et distribution

- Acquérir une bonne connaissance des mécanismes et fonctionnements concernant les différentes formes de commercialisation et de distribution de biens et de services. Avec un focus particulier sur la grande distribution.

* Etude de cas :

- Construire une vision globale de l'entreprise
- Articuler les disciplines enseignées dans le module
- Mener un projet à plusieurs et en autonomie
- Valoriser des résultats à l'oral

PROGRAMME :

Sociologie des organisations : organisation scientifique du travail, le mouvement des relations humaines, et la QVT.

Marketing: Le positionnement (le couple produit/marché), Force de Vente et Distribution

Management et RH : les styles de management du responsable, délégation, négociation.

Commerce et distribution : à quoi sert la distribution? Les différents formats de distribution ; les bases de la négociation commerciale ; les métiers de la distribution ; tendances et évolutions

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Cours, FT, travaux de groupes

PREREQUIS :

- UP 1 : Economie et Politiques de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
- UP 3 : Techniques d'enquête en sociologie & Communication

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
MENT-Examen écrit	Écrit sans document	Examen	mars	2.00 h	50.00 %
MENT-Rendu études de cas (travail de groupe)	Oral	Activités	mars	0.50 h	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Travaux de groupes avec restitution, sur la base d'études de cas + travail individuel de synthèse.

Objectifs :

- Évaluer la capacité des élèves à s'approprier les compétences, les méthodes et les enjeux du travail en entreprise
- Évaluer la capacité des élèves à raisonner la mobilisation d'une méthode ou d'un outil en fonction d'une situation donnée

UE : S8-MCEA	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Les métiers du conseil et l'exploitation agricole *	Jacques GODET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
		27.00 h	-	29.00 h	4.00 h	15.00 h	15.00 h	3.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	17.0 h	0	0.0 h	1	19.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Marc BOGGIO	7.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jacques GODET	3.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	15.0 h	1	4.0 h
CONFERENCIER (X3)	0.0 h	0	0.0 h	1	6.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Objectif de ce module : comprendre l'évolution des besoins en conseil des agriculteurs et la diversité des métiers du conseil.

- . Qu'est-ce que le conseil agricole ? Définitions, applications, outils.
- . Qui est conseiller, pour quelle structure et quel public, comment le devient-on ? Quelles compétences ?
- . Quels sont les principaux types de conseil et à quel niveau (parcelle, exploitation, marchés, territoires...) ? Quel rapport avec les autres formes d'accompagnement ?
- . Quels sont les nouveaux champs d'application du conseil et nouvelles modalités d'exercice (y compris dans le cadre de la « révolution numérique » ou des « nouvelles coopérations de proximité » ou de l'« émergence du conseil privé », etc. ?
- . Quelle(s) forme(s) de communication requiert la relation de conseil ?

A l'issue de ce module, l'objectif est que vous soyez capables:

- d'avoir une approche globale sur le développement agricole et le métier de conseiller : enjeux, méthodes, organisations
- de comprendre les modalités de management de l'exploitation agricole en vue d'accompagner ses transformations : organisation du travail, approche juridique et fiscale, contraintes techniques, stratégie d'entreprise
- de commencer à prendre en main différents outils de conseil et approches associées : animation, diagnostic, information ou formation
- pratiquer le type de communication propre au métier, s'exercer à des postures d'évaluation et d'écoute, mais aussi de préconisation

PROGRAMME :

- Les transformations du développement agricole : enjeux, histoire, organisations
- Être conseiller en agriculture : méthodes et approches croisées quant à l'exercice du métier, compte-tenu aussi du cadre, du statut, du caractère public ou privé, du degré de spécialisation, etc.
- Gestion de l'exploitation agricole : approche globale, approche juridique et fiscale, organisation du travail

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Cours, TD, missions de terrain et travaux de groupes, études de cas, débats type « table ronde ». 2 principes de base : a) favoriser les témoignages des praticiens ou les occasions d'échange avec eux b) croiser les représentations (le conseil vu par les conseillers mais aussi par les agriculteurs « demandeurs » et les partenaires des uns comme des autres).

PREREQUIS :

- . Avoir une première expérience des enquêtes et diagnostics de terrain, savoir analyser et restituer
- . Avoir le sens de l'écoute et du dialogue
- . Etre autocritique et réfléchi
- . Avoir une première expérience de situations de communication impliquant des objectifs de concertation, de négociation ou d'échange
- . Savoir travailler en équipe
- . Savoir concilier autonomie et obligation de rendre-compte et partager
- . S'intéresser aux processus de formation et d'animation
- . Etre adaptable et curieux
- . Savoir compiler et croiser l'information

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
MCEA - Rapport écrit + soutenance orale (travail de groupe)	Soutenance	Rapport		1.00 h	50.00 %
MCEA-Examen écrit	Ecrit sans document	Examen		2.00 h	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Travaux de groupes avec restitution, sur la base d'études de cas et d'enquêtes de terrain + travail individuel de synthèse.

Objectifs :

- capacité des élèves à s'approprier les compétences, méthodes et enjeux du métier de conseiller
- capacité des élèves à raisonner la mobilisation d'une méthode ou d'un outil en fonction d'une situation donnée.

UP : S8-OPT-D	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
UP Optionnel D	Alain GAY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4			19.0 h	-	13.0 h	6.0 h	32.0 h	10.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

5 enseignements optionnels sont au choix (cf. 5 fiches UE suivantes) :

- UE Agriculture and food economy: from global to local stakes (4 ECTS)
- UE Gestion de la qualité dans les filières agroalimentaires (4 ECTS)
- UE Agriculture biologique, territoires et marchés (4 ECTS)
- UE Eau et Environnement (4 ECTS)
- UE Outils, perspectives et enjeux du numérique (4 ECTS)

PROGRAMME :

- UE Agriculture and food economy: from global to local stakes (4 ECTS)
- UE Gestion de la qualité dans les filières agroalimentaires (4 ECTS)
- UE Agriculture biologique, territoires et marchés (4 ECTS)
- UE Eau et Environnement (4 ECTS)
- UE Outils, perspectives et enjeux du numérique (4 ECTS)

UE : S8-AFE	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Agriculture and Food Economy : From Global Stakes to Local Project	Alain GAY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		58.00 h	-	6.00 h	-	4.00 h	27.00 h	2.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Pierre RICAU	10.0 h	1	0.0 h	1	6.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Mathieu SIMON	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Séverine RABANY	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Ida PUZONE	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Matthieu PASQUIO	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Ulla KASK	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Julien GONNET	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Justine GOMEZ	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Franck GALTIER	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Loic SIMONNOT	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :
MODULE EN ANGLAIS

- Comprendre les mécanismes et les grands enjeux des politiques et négociations internationales et leurs impacts sur les marchés agricoles à différentes échelles géographiques
- Être capable de créer un projet économiquement et techniquement viable de filière ou de développement local et de le positionner sur le plan international

PROGRAMME :

Week 1 – 04/16/2018-04/20/2018 : International economy in agricultural production and export
Semaine 1 du 16/04/2018 au 20/04/2018 : Economie internationale et marchés agricoles

- Regulatory frameworks, trade policies and international negotiations Pierre Ricau
- Role play : international negotiations Pierre Ricau
- Global agricultural markets Pierre Ricau
- Groundwork for global & local diagnosis for agricultural sector EG/PR/MG
- Commercial data extraction Pierre Ricau
- Milk & meat markets: Thierry Pouch
- WTO & Trade agreements Ulla Kask

Week 2 : 04/23/2018-04/27/2018 : Links between agricultural development and local development; links between global scale and local scales

Semaine 2 du 23/04 2018 au 27/04/2018 Lien entre développement agricole et développement local ; Lien entre échelle globale et échelles locales

- Cereal & oilseed market (GB) Eriselda Liko
- Fairtrade Julien Gonnet
- Law applicable to multinationals CIEL Vincent Azoulay
- FT -implementation of local trade Emmanuel / Michel/Pierre
- Official quality marks Edi De Francesco ou Ida Pouzzone

Week 3 – 04/30/2018 – 04/05/2018 strategic issues and operational actions

Semaine 3 30/04/2018 – 4/05/2018 -Enjeux stratégiques et enjeux opérationnel

- Mid supply chains Philippe Fleury Emmanuel Guisepelli
- FT submitting proposal in international organizations Collective work Emmanuel Guisepelli/Pierre Ricau (NB : Only on the 2ndWeek ?)
- CAP & rural development Emmanuel Guisepelli
- TD = EAFRD principles & practices D Vitrolle-Rabin (still uncertain on march 8th 2018) or GRAINE association about land challenge at the global scales
- Zone Euro et agriculture (FR) Vincent Brousseau (still uncertain on march 8th 2018) or Thierry Pouch : « géopolitiques »

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Le module comprend :

- 8 demi-journées de cours (rappels théoriques et jeu pédagogique).
- 7 demi-journées de travaux de groupe en autoformation tuteurée
- 5 demi-journées de restitution (1 par groupe).

- 1 demi-journée de révi
- 1 demi-journée d'examen et de bilan.

1/ Cours introductifs, conférences, jeu de simulation concernant les négociations internationales.

2/ Les intervenants sont des hauts fonctionnaires (OMC, Commission Européenne,) des chercheurs, des responsables d'ONG, des cadres de grandes entreprises, des consultants internationaux, etc.

3/ Questions aux experts : dans un premier temps : travail en petits groupes à partir d'un ensemble de textes (articles, dossiers) portant sur un thème particulier. Dans un second temps, chaque groupe présente à l'ensemble de la classe et à l'expert invité, un exposé de la problématique et des textes étudiés, exposé suivi d'une séance de questions à l'expert animée par le groupe.

PREREQUIS :

Bon niveau d'anglais

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
AFE-Evaluation des travaux de groupe : rapport + oral	Oral	Rapport		0.50 h	60.00 %
AFE-Evaluation individuelle : examen sur table	Ecrit sans document	Examen		2.00 h	40.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs :

- Examen écrit : Evaluer l'acquisition de connaissances de base concernant les règles du commerce international de produits agricoles. Points importants : compréhension globale, prise de recul et esprit critique.

-Travaux de groupe : Evaluer la capacité à analyser les mécanismes à l'œuvre dans une situation spécifique de commerce international (étude de cas). Points importants : clarté du discours, capacité de synthèse et gestion de l'échange avec l'intervenant

UE : S8-ABTM	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Agriculture biologique, territoires et marchés *	Audrey VINCENT	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		19.00 h	-	13.00 h	6.00 h	32.00 h	10.00 h	3.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	12.0 h	0	0.0 h	1	3.5 h *	0.0 h	0	0.0 h
Benoit SARRAZIN	0.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER	0.0 h	0	0.0 h	1	5.5 h *	32.0 h *	1 *	3.0 h
Philippe FLEURY	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Audrey VINCENT (AB Histoire, développement et marché)	5.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Philippe FLEURY (Jeu de rôles)	0.0 h	0	0.0 h	1	3.5 h	0.0 h	0	0.0 h
Audrey VINCENT (Jeu de rôles)	0.0 h	0	0.0 h	1	3.5 h *	0.0 h	0	0.0 h
Mathieu DESOLE (Jeu de rôles)	0.0 h *	0	0.0 h	1	3.5 h *	0.0 h	0	0.0 h
Audrey VINCENT (Suivi terrain)	0.0 h	0	0.0 h	1	9.5 h	32.0 h	1	6.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

ATTENTION : effectif maximum 30 places (tirage au sort en cas de sureffectif)

Le développement de l'agriculture biologique est une priorité affirmée tant par la politique agricole européenne que française. La production française de produits biologiques n'est pas en mesure de répondre aux demandes des consommateurs et les importations sont importantes. Les collectivités territoriales, les acteurs de l'environnement s'intéressent de plus en plus à l'agriculture biologique non seulement pour sa production alimentaire mais aussi pour ses contributions au développement local et à la préservation de l'environnement ou encore à l'éducation des citoyens.

Les trois principaux objectifs pédagogiques de ce module sont :

- être capable d'analyser et de comprendre les raisons qui expliquent ce renouvellement de la place de l'agriculture biologique dans notre société ;
- savoir effectuer un diagnostic des modalités de développement de l'agriculture ou de la consommation biologiques,
- maîtriser par la pratique des méthodes et des outils permettant de contribuer au développement de l'agriculture biologique et de sa filière.

Attention : l'objectif du module n'est pas de faire connaître les techniques de production en AB dans les différentes productions agricoles.

PROGRAMME :

Les thèmes abordés concernent :

- La réglementation et les principes de l'AB
- Les techniques de production en AB
- AB et environnement
- AB et développement local
- AB, circuits courts et circuits longs
- Perspectives d'évolution de l'AB

L'étude de terrain aura pour objectifs de comprendre et de rendre compte :

- des principaux atouts et limites du territoire en matière de production biologique ;
- des choix techniques des agriculteurs biologiques et de la diversité de leurs exploitations
- des différentes modalités de transformation et de distribution des produits biologiques
- de place de l'agriculture biologique dans le développement du territoire
- d'identifier des pistes d'amélioration dans les domaines techniques, environnementaux, économiques et sociaux

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Le module combine exposés, intervention extérieures, étude de cas sur le terrain. Par ailleurs les élèves préparent et réalisent un jeu de territoire sur le rôle de l'agriculture biologique dans le développement des territoires.

L'étude de cas associe collecte de données sur la zone à partir d'interviews et d'observations lors du travail de terrain, traitement des données en groupes et présentations orale et écrite.

Effectif maximal de 32 étudiants, l'effectif exact devant être connu 8 semaines avant le début du module

PREREQUIS :

Connaissances en Economie, Gestion de l'entreprise, Référentiels et signes officiels de qualité et Politiques de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Maîtrise des notions de base en productions végétales et animales, Premières pratiques et maîtrise des techniques d'enquêtes en sciences sociales,

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
ABTM-Examen écrit (individuel)	Ecrit sans document	Examen		2.00 h	40.00 %
ABTM-Rapport écrit (par groupe)	Ecrit avec documents	Rapport		--	40.00 %
ABTM-Soutenance orale du Rapport écrit (note individuelle)	Soutenance	Examen		1.50 h	20.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs :

- Evaluer la capacité des élèves à approcher dans leur globalité les enjeux liés au développement de l'agriculture biologique.
- Evaluer la capacité des élèves à mobiliser des concepts et méthodes pour comprendre une situation de terrain et identifier des priorités et des pistes d'action.

UE : S8-EAU	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Eau et Environnement	Joël ROBIN	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		32.00 h	-	-	12.00 h	27.00 h	34.00 h	4.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Mathieu GUERIN	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	6.0 h	0	0.0 h
Soraya ROUIFED	3.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	7.0 h *	0	0.0 h
Benoît SARRAZIN	3.0 h	1	0.0 h	1	0.0 h	6.0 h *	0	0.0 h
Jean-François HUMBERT	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Joël ROBIN	8.0 h	1	0.0 h	1	0.0 h	21.0 h	1	12.0 h
Alexander WEZEL	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Aude FARINETTI	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Patrice ROBIN	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h *	7.0 h	0	0.0 h
Cyril BESSEY	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Laurent CADILHAC	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Comprendre les enjeux de la gestion de la qualité de l'eau depuis la source en amont jusqu'au rejet des eaux usées.
- Comprendre les enjeux internationaux au niveau de la ressource en eau.
- Connaître les moyens techniques et politiques pour y parvenir.
- Savoir faire un diagnostic de la qualité de l'eau dans différentes situations (agriculture, agro-alimentaire) et exploiter les résultats obtenus à l'aide d'indicateurs de la qualité de l'eau adaptés.

PROGRAMME :

- La politique de l'eau en vue d'atteindre un bon niveau de la qualité des eaux de surface et souterraines.
- Techniques permettant d'obtenir une eau de qualité satisfaisante pour l'usage prévu
- Techniques de traitement des eaux usées rejetées dans le milieu naturel.
- Analyses de cas concrets

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Cours
- Visites : station d'épuration, structures de gestion de l'eau à l'échelle d'un territoire
- Travaux de groupe : constitution de dossiers sur un thème précis avec présentation orale
- Travaux tutorés : mises en situation sur des études de cas avec élaboration d'un diagnostic, réalisation des mesures et analyse des résultats

PREREQUIS :

- Cours de chimie appliquée.
- Cours de Microbiologie.
- Cours d'écologie.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
EAU- Présentation orale (travail de groupe)	Oral	Examen		0.66 h	50.00 %
EAU- Rapport écrit SIG (individuel)	Projet	Travail		--	25.00 %
EAU- travail individuel (poster)	Présentation	Travail		0.50 h	25.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs :

Examen écrit :

- étude de cas, savoir utiliser les connaissances pour émettre des propositions d'action sur une démarche de gestion de la qualité de l'eau.

Présentation orale :

- recherche documentaire et argumentation sur un cas précis choisi en concertation avec l'enseignant.

UE : S8-QFIL	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Gestion de la qualité dans les filières agro-alimentaires	Sylvie PIERRE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		38.50 h	-	-	10.00 h	7.00 h	37.00 h	0.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Virginie SOLDAT	1.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Pascal DESAMAIS	1.0 h *	0	0.0 h	1	0.0 h	7.0 h *	1	10.0 h
CONFERENCIER	36.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvie PIERRE	1.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	7.0 h	1 *	10.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Apporter aux étudiants une connaissance des démarches de gestion de la qualité rencontrées dans les filières agro-alimentaires et chez les différents opérateurs (production agricole, transformateurs, distributeurs, organismes de contrôle...)
- Comprendre l'intérêt des démarches qualités pour les acteurs de la filière et la satisfaction client
- Appréhender la diversité des aspects des missions qualité (relation transversale avec toutes les services d'une entreprise, interactions avec les clients et fournisseurs...)
- Approfondir ces principales démarches et Mettre en application opérationnelle, pour une entreprise par l'intermédiaire d'étude de cas, des outils ou réflexion des démarches qualité

PROGRAMME :

Plusieurs thèmes seront développés par l'intermédiaire d'études de cas et de conférences par des professionnels. :

- Management de la qualité par l'approche processus
- La traçabilité : exemple de la filière céréales.
- Gestion des crises alimentaires.
- Management par la qualité totale (démarches IFS, ISO 9001, HACCP et développement durable..)
- Les démarches qualité en production agricole.
- La gestion de la qualité en grande distribution.
- La gestion de la sécurité au poste de travail.
- Veille réglementaire

MODALITES PEDAGOGIQUES :

ATTENTION : ce module est dispensé sur le site d'Avignon

- Cours, conférences et tables rondes de professionnels
- Visites d'entreprises
- Travaux et études de cas réalisés en groupes

PREREQUIS :

UP 8 : Qualité et Environnement dans les systèmes Alimentaires (tronc commun)

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
QFIL- Restitution orale du travail de groupe	Oral	Examen		0.50 h	25.00 %
QFIL-2 fiches individuelles écrites		Travail		--	50.00 %
QFIL-Restitution écrite du travail de groupe		Travail		--	25.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs :

- évaluer la capacité des élèves à mobiliser leurs connaissances "qualité" pour répondre à une problématique d'entreprise

UE : S8-OPEN	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Outils, perspectives et enjeux des numériques	Vincent PAYET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		17.00 h	-	14.00 h	-	18.50 h	29.00 h	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
VACATAIRE (Agriculture et numérique)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sghaier CHRIKI (Elevage et numérique)	2.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	5.5 h	0	0.0 h
Cédric BERTELETTI (IA)	2.0 h	0	0.0 h	1	8.0 h	0.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE (Industrie du futur)	0.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE (Logiciels de la chaîne de production)	5.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Julien BONGIRAUD (Logiciels libres et hygiène numérique)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE (Phénotypage à haut débit)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Vincent PAYET (Recherche reproductible)	2.0 h	1	0.0 h	1	4.0 h	13.0 h	0	0.0 h
Vincent TOLON (Recherche reproductible - Rmarkdown)	0.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h *	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Les outils numériques modifient en profondeur nos façons de travailler et au delà l'organisation de nos structures professionnelles et sociales. La mal nommée "révolution digitale" draine de nombreux concepts et fantasmes : objets intelligents, deep learning, big data, intelligences artificielles, drones, blockchain... Nous vous invitons à une réflexion active (et critique) autour de ces notions.

À l'issue de ce module, vous pourrez :

- Comprendre les enjeux des transformations numériques
- Mettre en œuvre des traitements automatisés de données
- Générer des documents reproductibles, cohérents avec les données
- Travailler avec des outils collaboratifs
- Produire un travail individuel efficace au service d'un objectif de groupe
- Réfléchir aux perspectives des transformations numériques

PROGRAMME :

En construction (recherche d'intervenants autour des sujets suivants) :

- Agriculture et numérique
- Écrire du code à plusieurs
- Qualité et disponibilité de la donnée : ouverture, interopérabilité, open data
- Flux de données et recherche reproductible
- Accompagnement des entreprises dans les transformations numériques
- Marchandisation de données, RGPD

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Le module est articulé autour de deux travaux de groupe autour desquels seront proposés des cours, conférences ou ateliers sur des notions clés.

Le premier travail, assez technique, sera de réaliser un flux intégré de traitement de données depuis leur acquisition jusqu'à la production de livrables : rapports et visualisations en ligne. Ce travail sera réalisé en mode projet avec la contribution de tous les étudiants en mode collaboratif.

Le second travail sera une analyse du parcours de la donnée chez un partenaire et sera réalisé en groupe de quelques étudiants.

PREREQUIS :

Le plus important est un intérêt pour les enjeux et outils du numérique et l'envie de travailler à plusieurs. Pour les aspects techniques, nous essayerons de reprendre depuis les bases mais quelques notions de programmation, une vague idée de ce qu'est une base de données voire une première approche du logiciel R faciliteront grandement votre progression.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
OPEN-Réalisations (individuel)	Ecrit avec documents	Rapport		--	50.00 %
OPEN-Soutenance (individuel)	Soutenance	--		--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Une note individuelle sur les contributions personnelles présentées dans un dossier de réalisations.

Une note de travail de groupe suite à une soutenance.

UP : S8-OPT-E	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
UP Optionnel E	Alain GAY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4			24.0 h	-	4.0 h	13.0 h	31.0 h	4.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

4 enseignements optionnels sont au choix (cf. 4 fiches UE suivantes) :

- Énergies renouvelables et gestion durable des ressources
- Maîtrise des paramètres de production des produits alimentaires (M3P)
- Financement de l'économie
- Mountains as challenging areas

PROGRAMME :

- UE Energie et gestion durable des ressources (4 ECTS)
- UE Maîtrise des paramètres de production de produits alimentaires (M3P) (4 ECTS)
- UE Financement de l'économie (4 ECTS)

UE : S8-EGDR	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Energies renouvelables et gestion durable des ressources	Alain GAY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		28.00 h	-	2.00 h	18.00 h	12.00 h	15.50 h	6.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	26.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	9.0 h
David SARMEO	0.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h *	12.0 h *	1 *	10.0 h
Dominique VALLOD	2.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	12.0 h	1	18.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

A l'issue de cette option, être capable :

- d'appréhender la problématique de l'énergie et des énergies renouvelables en particulier.
- de développer un regard critique sur les questions technologiques et socio-économiques posées dans le cadre du développement des énergies renouvelables et de leur valorisation en agriculture.
- d'analyser et argumenter les choix visant à une autonomie énergétique à l'échelle d'un territoire ou d'une exploitation.

PROGRAMME :

Via les cours/conférences :

- Le contexte global : état des ressources, cadre politique des états, plan climat, cadre réglementaire, perspectives et enjeux, transition énergétique, ...
- Différentes énergies renouvelables : solaire photovoltaïque, éolien, valorisation de la biomasse, déchets et méthanisation, bois énergie...
- Enjeux territoriaux : territoires à énergie positive, Plan climat, gestion locale de l'énergie, économie circulaire et symbiotique,

Via les travaux personnels :

Étude de filières complémentaires, de ressources autres, ou d'enjeux spécifiques.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- cours / conférences.

- Travail personnel conduit en groupe à partir de sujets proposés par les enseignants ou par les étudiants.

Cela inclut un travail de recherche bibliographique et/ou de recherche d'informations autres (enquêtes par exemple) complété par les différents apports de conférenciers.

En fin de module, chaque étudiant remet un document écrit sous la forme d'un article de vulgarisation (note individuelle) en lien avec la thématique travaillée ; un dossier plus complet peut également être fourni. Ce travail fait aussi l'objet d'une présentation orale dans le cadre d'une évaluation formative devant l'ensemble du groupe sous la forme d'un exposé lors d'un colloque de restitution ouvert (note collective).

- Visites : 3 à 4 sites de démonstration sur les énergies renouvelables

PREREQUIS :

Agronomie, Ecologie, Economie, Physique appliquée, économie, sociologie.

Ouverture d'esprit et culture générale.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
EGDR-Note collective	Oral	Travail		--	50.00 %
EGDR-Note individuelle	Ecrit avec documents	Travail		--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

1/ Objectifs de l'évaluation :

- Évaluer la mobilisation de manière critique de connaissances de base concernant le secteur des énergies renouvelables
- Évaluer la capacité des élèves à comprendre, analyser et restituer une information synthétisée sous forme d'un article
- Évaluer la capacité des élèves à avoir un regard critique sur un secteur nouveau et mouvant
- Évaluer la capacité des élèves à comprendre les interactions entre développement et énergies renouvelables.

2/ Modalités de l'évaluation :

- Note individuelle :

- sur la base d'un article de vulgarisation scientifique, de 2 pages, avec citation des références bibliographiques dans le texte, illustrations (1 mini à 3 max) et proposition d'une rubrique de sources "pour en savoir plus" ou "aller plus loin". Chaque article sera évalué par un autre membre du groupe de travail sur la base d'une grille fournie par les enseignants comprenant les éléments suivants :

* contenu et fond corrects, pas de hors-sujet, esprit critique et minimum de recul présents = 15 points/20

* 3 points max attribués sur la forme de l'article

Les enseignants contrôleront les articles; si leur évaluation concorde avec celle des étudiants, pas de changement des notes ; en cas contraire, ils attribueront une note qui deviendra la note définitive de l'article.

- sur la base d'une autoévaluation = 2 points à répartir sur les critères suivants :

* Mettre en œuvre un plan d'action pour gérer le travail demandé, aller chercher des sources d'information pertinentes (sur 0.5 pt)

* Synthétiser l'information et restituer les points essentiels, savoir choisir des illustrations pertinentes, proposer des sources d'informations complémentaires judicieuses (0.5 pt)

* Développer et utiliser son sens critique : se poser et poser des questions, avoir en tête des références/ordres de grandeur en référence, prendre du recul, argumenter et contre-argumenter, générer un débat, creuser ! Aller voir au-delà des poncifs... (1 pt)

- Note collective :

- sur la base d'un exposé lors d'un colloque, avec une phase présentation et une phase réponse aux questions. La note est construite sur 8 points pour la forme, 6 points pour le fond (intérêt, précision des données, ...) et 6 points pour la qualité des réponses apportées aux questions.

- sur la base d'un vote collectif valant 2 points bonus au travail de groupe le plus apprécié par l'ensemble des étudiants.

UE : S8-M3P	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Maîtrise des paramètres de production de produits alimentaires (M3P)	Yann DEMARIGNY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		17.00 h	8.00 h	4.00 h	-	36.50 h	27.00 h	1.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Arnaud HALLIER	2.0 h	0	0.0 h	4	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Arnaud ASTA-RICHARD	0.0 h	4	8.0 h *	1	0.0 h	10.0 h *	0	0.0 h
Sylvie PIERRE	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Yann DEMARIGNY	4.0 h	4	8.0 h	4	16.0 h	10.0 h	0	0.0 h
Sylvie PRESTOZ	0.0 h	4	8.0 h *	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Véronique RIGOBELLO	0.0 h	4	8.0 h *	2	1.0 h	26.5 h	0	0.0 h
Yan SOUBOUROU	0.0 h	4	8.0 h *	1	0.0 h	10.0 h *	0	0.0 h
Alexia LAFARGE	3.0 h	4	1.0 h *	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Vincent PAYET	0.0 h	0	0.0 h	2	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean GALLICE	0.0 h	0	0.0 h	2	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Laëtitia GEMELAS (Analyse sensorielle)	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
PERMANENT (Méthode de contrôle)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Etudier comment les trois principaux facteurs « matières premières », « procédé » et « hygiène » sont déterminants pour obtenir un produit fini de qualité (qualité microbiologique, nutritionnelle, organoleptique, texturale).

PROGRAMME :

Des cours et conférences aborderont sur le plan théorique les différents paramètres et la caractérisation des produits : conception des locaux et bonnes pratiques d'hygiène, plans de nettoyage et désinfection, contrôles d'hygiène, rhéologie, analyse sensorielle. Une mise en oeuvre de ces concepts se fera à l'occasion de travaux pratiques (halle technologique de l'ISARA) à travers la fabrication de produits laitiers (fromages et mousses de fruits), où les élèves feront varier les facteurs de production et en étudieront l'incidence sur la qualité des produits finis.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Cours et conférences
 - Travaux dirigés
 - Travaux pratiques (dont un protocole)
- Effectif maximum : 24 élèves

PREREQUIS :

- UP 5 : Cours de Transformation agroalimentaire
- UP 5 : Cours et TP de Microbiologie alimentaire
- UP 8 : Qualité, Sécurité, Environnement (Tronc commun)
- UP 2 : Méthodologie de la recherche expérimentale

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
M3P-Evaluation TP		Travaux Pratiques		--	25.00 %
M3P-Examen écrit individuel	Ecrit sans document	Examen		0.50 h	25.00 %
M3P-Soutenance rapport	Soutenance	Rapport		1.00 h	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs :

- Vérifier l'acquisition des méthodologies acquises et les appliquer sur un schéma agroalimentaire.

UE : S8-FINECO	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Financement de l'économie	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		41.00 h	-	3.00 h	-	22.00 h	22.00 h	2.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Céline MICHAUD	1.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h	22.0 h	0	0.0 h
Nicolas HABERT	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE	16.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE	8.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE	0.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h *	4.0 h *	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Connaître le contexte macroéconomique du financement de l'économie
- Expliquer l'articulation entre production et financement
- Identifier le rôle des acteurs des systèmes bancaires et financiers
- Comprendre l'actualité financière : instabilité, crises, développement durable
- Maîtriser les outils de l'analyse financière
- Analyser la trésorerie d'une entreprise et prévoir ses flux
- Faire le lien entre les décisions des managers et la santé financière de l'entreprise
- Résoudre un cas d'analyse financière
- Connaître les enjeux de l'analyse environnementale, sociale et de gouvernance (ESG) liés à l'Investissement Socialement Responsable (ISR)
- Connaître le rôle et les leviers de l'économie sociale et solidaire
- Réaliser le diagnostic financier d'un secteur économique
- Proposer des solutions de financement

PROGRAMME :

- Un cours d'analyse macroéconomique du financement de l'économie
- Un cours d'analyse financière à l'échelle de l'entreprise
- Un cours sur l'économie sociale et solidaire
- Un cours sur l'investissement socialement responsable
- Un travail en groupe, tout au long du module, sur le financement de l'agriculture et des industries agroalimentaires (partenariat Crédit Agricole)

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Alternance de cours et de travail tuteuré

PREREQUIS :

- cours d'économie générale de l'UP1
- cours d'analyse financière de l'UP7

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
FINECO-Examen Analyse financière	Ecrit sans document	Examen		1.50 h	25.00 %
FINECO-Rapport de groupe	Ecrit avec documents	Rapport		--	25.00 %
FINECO-Rapport marchés agricoles	Ecrit avec documents	Rapport		--	25.00 %
FINECO-Restitution orale de groupe	Oral	Examen		0.50 h	25.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

UE : S8-MCA	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Mountains as Challenging Areas *	Audrey VINCENT	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4		24.00 h	-	4.00 h	13.00 h	31.00 h	4.00 h	2.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Audrey VINCENT	2.0 h	1	0.0 h	1	4.0 h *	31.0 h	1	13.0 h
Philippe FLEURY	2.0 h	1	0.0 h	1	4.0 h	31.0 h *	1 *	13.0 h
CONFERENCIER	20.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Christine MONTICELLI	0.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h *	0.0 h	1 *	13.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :
MODULE EN ANGLAIS

Ce module est une introduction au développement rural qui s'appuie sur l'exemple des territoires de montagne européens. Les territoires de montagne sont à la fois considérés sous l'angle des contraintes naturelles qui les caractérisent (climat, topographie...) et des atouts qu'ils présentent (réservoirs de biodiversité...). Les défis à y relever sont multiples : préservation des ressources naturelles, maintien d'un tissu économique et social, accessibilité etc. Le module vise d'une part à analyser les stratégies développées par les acteurs locaux pour mettre en valeur et assurer le développement de ces territoires et d'autre part à comprendre comment les politiques publiques (mises en place par l'UE, les Etats membres ou les collectivités locales) accompagnent ce développement.

Compétences et objectifs pédagogiques visés :

- Appréhender concrètement les spécificités physiques, écologiques, sociales et économiques de la montagne
- Comprendre les enjeux de développement spécifiques des zones de montagne
- Connaître les principales politiques publiques mobilisées dans ces zones
- Comprendre et analyser les points de vue et stratégies mises en place par les acteurs locaux
- Développer une vision prospective des perspectives et moyens d'action à mobiliser dans les territoires de montagne

PROGRAMME :

Durant cette formation, les étudiants suivent un ensemble de cours, analysent différentes études de cas et mènent des enquêtes de terrain. Le module est structuré autour de deux principales entrées thématiques : le tourisme et la valorisation des produits de montagne. C'est autour de ces deux thématiques que l'analyse des stratégies des acteurs locaux et de leur accompagnement par les politiques publiques sera menée.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Ce module sera basé sur des interventions d'enseignants-chercheurs de l'ISARA et d'universités européennes ainsi que d'experts travaillant sur les enjeux de développement dans les territoires de montagne. Ces intervenants offrent un regard croisé à partir de la présentation de différents exemples européens. Ces interventions seront complétées par la réalisation de visites et enquêtes de terrain qui permettent de confronter les interventions en salle avec l'analyse d'une situation locale.

PREREQUIS :

Notions de base en économie, agriculture et sociologie + première pratique des enquêtes de terrain.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
MCA - Examen écrit individuel	Ecrit sans document	Examen		1.50 h	60.00 %
MCA - Présentation orale du travail de groupe	Oral	Examen		0.50 h	20.00 %
MCA - Restitution écrite du travail de groupe	Ecrit avec documents	Rapport		--	20.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Capacité à mener une analyse des enjeux inhérents aux territoires de montagne et à formuler des recommandations.

UP : S8 - ENTR	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
Mission en entreprise	Jean-Paul MALLEVAL	-	-	-	-	-	-	-
ECTS : 15		-	-	-	-	-	-	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiche UE ci-après

PROGRAMME :

UE Mission en entreprise (9 ECTS)

UE : S8 - ENTR4	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Mission en Entreprise *	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 15		-	-	-	-	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

MAITRISE ANALYSE / SYNTHESE

S'approprier des données, les reformuler et amorcer une approche critique

ETRE POINTU DANS UN DOMAINE ET SAVOIR S'ADAPTER DANS LES AUTRES

Savoir utiliser des acquis au sein d'un « domaine »

Transférer partiellement des connaissances dans des situations concrètes

ETRE CONSCIENT DES REALITES DU TERRAIN

Savoir adapter son comportement aux réalités

Prendre en compte la réalité dans une application

MAITRISE LA COMPLEXITE ET ETRE CAPABLE D'AGIR DANS UN ENVIRONNEMENT INCERTAIN

Savoir représenter, rendre compte, de la complexité de la situation et de son environnement

ETRE REACTIF

Modifier sa proposition (projet, attitude) au cours du projet et/ou suite à des remarques, notamment des tuteurs

SAVOIR-ETRE DE L'APPRENTI-E DANS SON CADRE DE TRAVAIL

Conscience professionnelle (intérêt porté au travail, curiosité, qualité, soin, ponctualité, capacité à prendre du recul sur les actions réalisées ...)

Intégration dans l'équipe (contact avec l'entourage, disponibilité, sociabilité, sens de l'écoute, respect des autres, tolérance, sens de l'ouverture ...)

Sens des responsabilités (respect de l'organisation, des règles de gestion, des consignes de sécurité ...)

Rendre compte de son action (informer sa hiérarchie, son tuteur, les membres de son équipe, capacité de synthèse...)

Capacités d'organisation (faculté d'anticipation, animation d'équipe, de réunions ..., gestion du temps, respect des délais et des objectifs ...)

PROGRAMME :

MODALITES PEDAGOGIQUES :

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
4 ENTR - visite en entreprise / bilan téléphonique, impliquant l'apprenti, le maître d'apprentissage et le tuteur académique	Présentation	Activités		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

UP : S8 - LV	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Langues Vivantes	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 3			26.5 h	-	-	-	4.0 h	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- acquérir le lexique attendu pour établir une communication professionnelle efficace à l'écrit comme à l'oral auprès de locuteurs étrangers, en anglais et en espagnol,
- améliorer la compréhension orale et écrite en lien avec les besoins linguistiques de l'environnement professionnel,
- développer des techniques de communication nécessaires à l'intégration lors de stages ou de missions à l'international,
- valider un niveau minimal de compétences, d'opérationnel à expérimenté, en anglais : niveau B2 à valider par l'obtention d'au moins 785/990 points au TOEIC à valider à la fin du S6 et au plus tard pour le jury de fin du S10.

PROGRAMME :

- identification des besoins linguistiques pour favoriser l'intégration lors d'un séjour à l'international,
- entraînement aux exercices de compréhension écrite et orale sur le modèle de ceux proposés dans le cadre du TOEIC,
- apprentissage du lexique de spécialité en lien avec les champs disciplinaires de l'école,
- prise de parole en public dans la langue étudiée, exercices plus ou moins élaborés selon le niveau,
- prise en compte des problématiques contemporaines et de leur traitement dans des contextes internationaux,
- pour l'anglais : passage du test TOEIC : 2 sessions proposées.

UE : S8 - ANG	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Anglais professionnel	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		-	-	-	-	20.00 h	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Evie SMITH (Anglais Professionnel - AVIGNON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	20.0 h	0	0.0 h
Marion DESISSAIRE (Anglais Professionnel - LYON)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	20.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- se familiariser avec l'utilisation de la langue dans un but et un contexte professionnel,
- acquérir les outils linguistiques et communicationnelles nécessaires pour mener à bien un projet d'études ou de recherche à l'international,
- approfondir et enrichir la connaissance linguistique en lien avec la spécificité des études,
- développer les techniques de communication en rapport avec les besoins professionnels,
- disposer de moyens pour intervenir efficacement à l'écrit et à l'oral dans un environnement international et multiculturel.

PROGRAMME :

- poursuite du travail centré autour de la préparation du 'TOEIC' et de la spécificité de son format : rapidité de la compréhension, lecture rapide....
- rédaction de résumés 'abstracts', documents de synthèse,
- formulation et perspective sur le travail de recherche en cours et en devenir,
- mises en situation professionnelles : relations clientèle, partenaires commerciaux, accueil partenaires étrangers, participation à salon, réunion ou colloque,
- compte rendu sur l'état et l'avancement du travail en cours et perspectives pour l'avenir (MFE, intégration dans l'entreprise...).

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Enseignement reposant un accompagnement par un enseignant suiveur sur:

- la rédaction d'un rapport d'entreprise en anglais
- la préparation d'une soutenance orale sur ce même sujet

Des entretiens de jalonnement sont prévus tout au long du semestre pour s'assurer de l'avancement des travaux et identifier les éventuels blocages.

PREREQUIS :

Validation du TOEIC à 785 points

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
2 ANG - Evaluation	Soutenance	Orale		--	50.00 %
2 ANG - Evaluation	Rapport	Rapport		--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Rapport d'entreprise en anglais: 50%

Soutenance sur le rapport d'entreprise: 50%

UE : S8 - ESP	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Espagnol *	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 1		10.50 h	-	-	-	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
ANA ISABEL GOMEZ JIMENEZ (Espagnol - AVIGNON)	14.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Francisco SAMPERE-VOLTA (Espagnol - LYON)	14.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Approfondir la connaissance et la pratique de la langue espagnole et valoriser les acquis,
Préparer l'intégration professionnelle avec l'espagnol comme langue de travail et d'échange,
Développer la connaissance de la culture des civilisations espagnole et latino-américaine,
Garantir une meilleure insertion, ou reconversion, professionnelle grâce à la maîtrise de l'espagnol.

PROGRAMME :

Approfondissement et enrichissement du lexique et des idiomes,
Etude de documents, ressources en ligne en lien avec l'enseignement dispensé dans les autres disciplines,
Analyse de problématiques contemporaines relatives au développement et les transformations du monde agricole et aux enjeux environnementaux.
Comptes rendus oraux en lien avec la civilisation du monde ibérique et latino-américaine,
Exercices de communication : présentations orales interactives.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Mêmes groupes qu'au semestre précédent.

PREREQUIS :

Validation des semestres antérieurs.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
3 ESP - Espagnol	---	Contrôle continu		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu :

Objectifs :

Evaluer la capacité de l'élève à s'exprimer de manière efficace et personnelle en lien avec le lexique, les points grammaticaux, les situations ou thématiques étudiés en cours.

L'évaluation intègre l'ensemble du travail réalisé au cours du semestre : efforts, qualité de la participation et apport de l'élève au bon déroulement du cours.

Programme de révision :

-étude du lexique et des bases grammaticales abordés en cours d'année,
-recherche et lecture d'articles en ligne traitant des sujets étudiés.

UE : S8 - ANG	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Anglais académique *	Claire BESSET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 2		16.00 h	-	-	-	4.00 h	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Evie SMITH (Anglais académique - AVIGNON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Marion DESSAIRE (Anglais académique - LYON)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	4.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- se familiariser avec l'utilisation de la langue dans un but et un contexte académique
- acquérir les outils linguistiques et communicationnelles nécessaires pour mener à bien un projet
- approfondir et enrichir la connaissance linguistique en lien avec la spécificité des études,
- développer les techniques de communication en rapport avec les besoins professionnels,
- disposer de moyens pour intervenir efficacement à l'écrit et à l'oral dans un environnement international et multiculturel.

PROGRAMME :

- poursuite du travail centré autour de la préparation du 'TOEIC' et de la spécificité de son format : rapidité de la compréhension, lecture rapide....
- rédaction de résumés 'abstracts', documents de synthèse,
- formulation et perspective sur le travail de recherche en cours et en devenir,
- mises en situation professionnelles : relations clientèle, partenaires commerciaux, accueil partenaires étrangers, participation à salon, réunion ou colloque,
- compte rendu sur l'état et l'avancement du travail en cours et perspectives pour l'avenir (MFE, intégration dans l'entreprise...).

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- enseignement reposant sur l'interactivité et l'apport des éléments disposant d'une bonne maîtrise de la langue pour assurer la progression du groupe.
- travail à réaliser (lectures, rapports, écoute) entre les séances et notamment entre chaque séquence,

PREREQUIS :

Validation des années antérieures à niveau minimum B1
Session officielle du TOEIC en fin de S8 - validation 785 points, obligatoire pour l'obtention du diplôme d'ingénieur.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
2 ANG - Evaluation	Écrit avec documents	Examen		--	50.00 %
2 ANG - Evaluation	---	Contrôle continu		--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Contrôle continu sur la base des travaux écrits et oraux effectués au cours du semestre : (50%)
- prise en compte de la qualité de la participation en cours, mesure des efforts fournis et progrès accomplis.
- ensemble des travaux réalisés en cours de semestre : exercices rédactionnels, présentation orale, interventions en cours,

Score TOEIC ramené sur 20 points (50%)

UP : S8 - APFPP	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	Alain GAY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS :		4.0 h	-	-	-	6.0 h	20.0 h	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- S'adapter à un environnement multiculturel et développer ses compétences de management en équipe multiculturelle

Des acquis de l'apprentissage plus précis en fonction du semestre sont déclinés dans la fiche UE.

PROGRAMME :

- UE Accompagnement au parcours de formation et au projet professionnel

UE : S8 - APFPP	APP2 / S8	Nombre d'heures-élèves						
Parcours de Formation et au Projet Professionnel *	Alain GAY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS :		4.00 h	-	-	-	6.00 h	20.00 h	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
TUTEUR	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Sonia CAMPILLO GARCIA	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sophie ROTTELEUR (Parcours à l'international)	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	2.0 h	0	0.0 h
Alain GAY (Parcours de formation)	1.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Séverine CAVRET (Parcours de formation)	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	2.0 h *	0	0.0 h
Jean-Paul MALLEVAL (Parcours de formation)	1.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- S'adapter à un environnement multiculturel et développer ses compétences de management en équipe multiculturelle

PROGRAMME :

1. Parcours de formation :

- Présentation des modalités pédagogiques des optionnels du semestre 8 (suivis de compétences)

2. Parcours à l'international

- Préparation au départ en séjour d'études au semestre 9

- Rédaction rapport interculturelité

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Présentations, discussions avec des professionnels

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.

DETAIL DES EVALUATIONS :

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT

ANNEE 2018-2019

TROISIEME ANNEE

PROGRAMME ANNUEL

UP	UE	Cours	TP	TD	Visites	FT	F/Face	WPP	Total	Eval	ECTS
Agroécologie et innovations agronomiques	Etude longue (ISARA-Lyon/ESA) *	-	-	-	-	25.00 h	25.0 h	145.00 h	170.0 h	0.75 h	8
	Agir à l'échelle du territoire (ESA) *	30.00 h	-	16.00 h	8.00 h	-	54.0 h	-	54.0 h	-	6
	Des méthodes pour concevoir et évaluer des systèmes innovants (ESA) *	30.00 h	-	24.00 h	-	16.00 h	70.0 h	12.00 h	82.0 h	-	6
	Appréhender le sol dans sa complexité (ISARA-Lyon) *	28.00 h	-	6.00 h	8.00 h	10.00 h	52.0 h	5.00 h	57.0 h	2.50 h	6
	Voyage d'étude (ISARA-Lyon) *	20.50 h	-	10.00 h	40.00 h	10.00 h	80.5 h	10.00 h	90.5 h	0.75 h	4
Total *		108.5 h	-	56.0 h	56.0 h	61.0 h	281.5 h	172.0 h	453.5 h	4.0 h	30
Supply chain management et logistique agroalimentaire	Projet transversal audit logistique *	28.00 h	-	-	-	55.00 h	83.0 h	130.00 h	213.0 h	1.00 h	10
	Management de la supply chain *	42.00 h	-	42.00 h	-	-	84.0 h	-	84.0 h	5.50 h	10
	Outils opérationnels de pilotage de la supply chain *	89.00 h	-	21.00 h	21.00 h	-	131.0 h	-	131.0 h	6.00 h	10
	Total *		159.0 h	-	63.0 h	21.0 h	55.0 h	298.0 h	130.0 h	428.0 h	12.5 h
Conception Industrialisation de Produits Alimentaires	Production pilote et industrialisation d'un produit alimentaire (ISARA) *	60.50 h	30.00 h	20.00 h	4.00 h	40.00 h	154.5 h	70.00 h	224.5 h	3.00 h	15
	Conception d'un produit alimentaire (ESA) *	57.00 h	40.00 h	17.00 h	-	40.00 h	154.0 h	70.00 h	224.0 h	1.00 h	15
	Total *		117.5 h	70.0 h	37.0 h	4.0 h	80.0 h	308.5 h	140.0 h	448.5 h	4.0 h
Développement et Ingénierie des Territoires	Théories et politiques du Développement *	41.50 h	-	11.50 h	48.00 h	33.00 h	134.0 h	21.00 h	155.0 h	4.00 h	10
	Méthodes d'ingénierie et gestion *	66.00 h	-	42.00 h	8.00 h	30.00 h	146.0 h	51.00 h	197.0 h	4.00 h	10
	Applications (diagnostic et enquêtes) *	4.00 h	-	1.50 h	-	31.50 h	37.0 h	63.00 h	100.0 h	0.50 h	10
	Total *		111.5 h	-	55.0 h	56.0 h	94.5 h	317.0 h	135.0 h	452.0 h	8.5 h
Elevage, Environnement, Santé	Elevages, environnement et territoire *	65.00 h	-	25.00 h	32.00 h	30.00 h	152.0 h	20.00 h	172.0 h	3.00 h	12
	Elevage et santé *	48.00 h	-	13.00 h	-	20.00 h	81.0 h	11.00 h	92.0 h	5.00 h	8
	Professionalisation et métiers *	20.00 h	-	6.00 h	24.00 h	50.00 h	100.0 h	102.00 h	202.0 h	2.00 h	10
	Total *		133.0 h	-	44.0 h	56.0 h	100.0 h	333.0 h	133.0 h	466.0 h	10.0 h
Gestion de l'Innovation et Développement de l'Entreprise	Développer *	70.00 h	-	42.50 h	-	50.00 h	162.5 h	87.50 h	250.0 h	2.00 h	15
	Innover *	83.00 h	-	22.00 h	8.00 h	30.50 h	143.5 h	55.00 h	198.5 h	3.00 h	15

Total *											
		153.0 h	-	64.5 h	8.0 h	80.5 h	306.0 h	142.5 h	448.5 h	5.0 h	30
Sustainable development in food industries	Food processing and managerial innovation *	63.50 h	19.00 h	15.00 h	50.50 h	22.50 h	170.5 h	24.00 h	194.5 h	0.50 h	15
	Intrapreneurship and sustainable development in food industries *	47.00 h	-	25.50 h	4.00 h	57.00 h	133.5 h	119.00 h	252.5 h	0.50 h	15
Total *											
		110.5 h	19.0 h	40.5 h	54.5 h	79.5 h	304.0 h	143.0 h	447.0 h	1.0 h	30
Viticulture, Territoires et AgroEcologie											
Total *											
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	30
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel *	12.00 h	-	-	-	12.00 h	24.0 h	-	24.0 h	-	
Séverine CAVRET											
Total *											
		12.0 h	-	-	-	12.0 h	24.0 h	-	24.0 h	-	30
Mémoire de Fin d'Etudes (MFE)	Mémoire de Fin d'Etudes - Contrat de professionnalisation *	7.00 h	-	2.00 h	-	120.00 h	129.0 h	-	129.0 h	-	30
Gwenaële LECOMTE											
Total *											
		7.0 h	-	2.0 h	-	120.0 h	129.0 h	-	129.0 h	-	30
Total année *											
		912.0 h	89.0 h	362.0 h	255.5 h	682.5 h	2301.0 h	995.5 h	3296.5 h	45.0 h	240

UP : S9-AGRECINA	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
Agroécologie et innovations agronomiques								
ECTS : 30		108.5 h	-	56.0 h	56.0 h	61.0 h	172.0 h	4.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiches UE ci-après

PROGRAMME :

Voir fiches UE ci-après

UE : S9-ETUDE	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Etude longue (ISARA-Lyon/ESA) *	Joséphine PEIGNE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 8		-	-	-	-	-	25.00 h	145.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Benoît SARRAZIN	0.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	25.0 h *	0	0.0 h
Joséphine PEIGNE	0.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	25.0 h	0	0.0 h
Florian CELETTE	0.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	25.0 h *	0	0.0 h
Jean-François VIAN	0.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	25.0 h *	0	0.0 h
VACATAIRE	0.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	25.0 h *	0	0.0 h
Vincent PAYET (Aide stats)	0.0 h	1	0.0 h	1	0.0 h	4.0 h *	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Savoir répondre à une commande d'un partenaire extérieur (centres techniques, entreprises, associations...) sur une question précise sur des innovations agronomiques ou sur des questions dans le domaine de l'agroécologie.

PROGRAMME :

L'étude longue s'effectue en groupe et s'étale tout au long du DA (journées mises à disposition) et fait l'objet d'une restitution écrite et orale auprès des commanditaires.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Travail de groupe sur un cas réel permettant l'acquisition de compétences
- Préparation questionnaires, analyses des données
- Documents mis à disposition sur le portail ISARA
- Ouvrages et documents disponibles à la bibliothèque de l'ISARA et l'ESA

PREREQUIS :

- Gestion de projet

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
AGRECINA-ETUDE Restitution orale (Groupe)	Oral	Examen		0.75 h	19.00 %
AGRECINA-ETUDE Restitution orale (Note individuelle)	Oral	Examen		0.75 h	31.00 %
AGRECINA-ETUDE Synthèse étude longue / Document écrit (Groupe)	Ecrit avec documents	Travail		--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Evaluer la capacité des élèves à :

- développer ou identifier eux-mêmes les outils et méthodes appropriées au cas particulier de leur mission,
- gérer un projet d'étude.

UE : S9-AET	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Agir à l'échelle du territoire (ESA) *	Joséphine PEIGNE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 6		30.00 h	-	16.00 h	8.00 h	-	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	30.0 h	0	0.0 h	1	16.0 h	0.0 h	1	8.0 h
Guillaume PAIN	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Marie MAWOIE	0.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Joséphine PEIGNE (Pour accès cours en ligne)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Comprendre les liens existant entre activité agricole et territoire ;
- Evaluer les effets que peuvent avoir les activités humaines sur les paysages définis comme espace perçu par les hommes au travers de filtres culturels ou niveau d'organisation des processus écologiques ou physiques ;
- Comprendre les nouvelles méthodes d'accompagnement de collectifs d'agriculteurs sur un territoire pour mettre en œuvre des innovations agronomiques et agroécologiques

Ces connaissances aideront d'une part à identifier et justifier la pertinence de la ou des échelles d'analyse auxquelles étudier un territoire dans le but de mieux comprendre son organisation, son fonctionnement et ses enjeux, d'autre part à identifier les acteurs et confronter leur logiques. Ces deux points permettront de mieux orienter ou définir des actions de développement aux différentes échelles envisagées.

PROGRAMME :

Dans ce module nous souhaitons aborder le territoire par ses différentes composantes biologique, physique, économique, sociologique et culturelle, en mettant l'accent sur les relations et fonctionnements en jeu à des échelles plus larges que l'exploitation agricole

Nous étudierons des territoires par une approche pluridisciplinaire pour :

- identifier les différents acteurs clés de cette zone géographique et comprendre leurs logiques, comment les accompagner pour innover et mettre en œuvre la transition agroécologique
- étudier les processus écologiques, hydrologiques ou les caractéristiques paysagères qui justifient un aménagement ou seront modifiés par un aménagement.

Ce module, couplé au module d'étude de la Camargue, complète la gamme d'échelles couvertes dans les précédents modules d'AGRECINA. Ce dernier module devra être l'occasion, pour chaque élève, de mener une réflexion personnelle sur l'analyse d'un territoire qui sera évaluée.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Cours classiques présentant des méthodes, des outils et des connaissances
- Etudes de cas et travail de groupe sur un cas réel permettant l'acquisition de compétences
- TD
- Sorties, visites
- Documents mis à disposition sur la plateforme pédagogique
- Ouvrages et documents disponibles à la bibliothèque de l'ISARA et l'ESA

L'équipe d'enseignants mobilisés se compose d'enseignants de diverses disciplines (écologie, sociologie et agronomie). Nous ferons également appel à d'autres compétences en hydrologie et géographie.

PREREQUIS :

- Science sociale (enquête, acteurs)
- Ecologie générale
- Agronomie générale, système de production, exploitation agricole

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
AGRECINA-AET journée "agriculture et paysage de bocage" - note de groupe	Présentation	Travaux Pratiques		--	25.00 %
AGRECINA-AET journée "agriculture et paysage de bocage" - note de synthèse individuelle	Ecrit avec documents	Rapport		--	75.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- mettre en œuvre les méthodes et outils présentés au cours des interventions

UE : S9-DMPCEDSI	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Des méthodes pour concevoir et évaluer des systèmes innovants (ESA) *	Joséphine PEIGNE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 6		30.00 h	-	24.00 h	-	16.00 h	12.00 h	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	28.0 h	1	0.0 h	1	10.0 h	16.0 h	0	0.0 h
Florian CELETTE	2.0 h	0	0.0 h	1	14.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Mathieu LORIN	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Joséphine PEIGNE (Pour accès cours en ligne)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Acquisition de savoir et savoir-faire pour évaluer et concevoir des systèmes de culture innovants et durable :

- Méthodes et outils pour porter des diagnostics sur les systèmes existants et concevoir et évaluer des systèmes potentiellement innovants
- Savoir utiliser quelques méthodes complémentaires à l'expérimentation classique pour la conception et le pilotage des systèmes de culture
- Savoir identifier et prendre en compte les principales fonctions écologiques des systèmes de production tout en intégrant leur viabilité économique
- Connaître quelques exemples de nouveaux systèmes de production répondant à des enjeux multifonctionnels
- Appréhender la question de changement d'échelle
- Savoir et savoir faire en matière d'accompagnement de l'innovation

PROGRAMME :

1. Outils et méthodes pour l'évaluation conception de systèmes de culture innovants : modèles, indicateurs, outils de pilotage, analyses de cycle de vie.
2. « Coup de zoom » sur des innovations agroécologiques et processus en jeux
3. Savoir et savoir-faire en matière d'accompagnement du changement
4. EXERCICE TRANSVERSAL: Travail collectif et personnel sur la mise en place d'un système innovant

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Un partage équilibré des interventions entre :

- des exposés classiques présentant des méthodologies, des outils et des connaissances
- des études de cas permettant l'acquisition de compétences méthodologiques sous forme de travaux dirigés ou pratiques en salle informatique.

Ces interventions sont assurées par une large diversité d'intervenants issus de la recherche ou de structures de transfert.

- Réflexion personnelle relayée par du travail en groupe permettant une appropriation des interventions
- Des documents mis à disposition sur la plateforme pédagogique suite au bilan de compétences
- Des ouvrages et documents disponibles à la bibliothèque de l'ISARA et l'ESA

PREREQUIS :

- Agronomie générale, notion de systèmes de cultures

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
AGRECINA-DMPCEDSI compte-rendu de TP (groupe)	Ecrit sans document	Travaux Pratiques		--	25.00 %
AGRECINA-DMPCEDSI fiche innovation (individuel)	Ecrit sans document	Travaux Pratiques		--	75.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Evaluer la capacité des élèves à mettre en oeuvre les méthodes et outils présentés au cours des interventions,

UE : S9-ASDSC	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Appréhender le sol dans sa complexité (ISARA-Lyon) *	Joséphine PEIGNE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 6		28.00 h	-	6.00 h	8.00 h	10.00 h	5.00 h	2.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Joséphine PEIGNE	9.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h	10.0 h	1	8.0 h
Philippe FLEURY	0.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	4.0 h *	0	0.0 h
Dominique MASSENOT	0.0 h	1	0.0 h	1	3.0 h	3.0 h *	1 *	8.0 h
Jean-Pascal MURE	3.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	3.0 h *	1 *	8.0 h
Benoît SARRAZIN	7.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	6.0 h *	1 *	8.0 h
Jean-François VIAN	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Mario CANNAVACCUOLO	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Aborder le sol dans ses différentes composantes et fonctions, dont la notion de processus agro-écologiques,
- Comprendre son fonctionnement, les facteurs de sa dégradation, les problèmes de sa conservation et les possibilités d'amélioration,
- Savoir porter un jugement sur les états d'un sol et ses potentialités en utilisant différents outils d'évaluation, dont l'outil numérique (SIG)
- Etre capable de faire des recommandations sur son utilisation et sa gestion.

PROGRAMME :

- Actualisation des connaissances sur le sol, selon les différentes approches (physique, chimiques et biologique) : aller vers le concept de fonctionnement global du sol et la notion de processus agroécologiques
- Mises en situation sur le terrain : le diagnostic au champ dans une approche globale du sol ou connaissance du sol à l'échelle d'un territoire ou étude agri-environnemental d'un territoire (pollution diffuse, érosion)
- Etude de pratiques agroécologiques en lien avec la fertilité du sol (ex : travail du sol, couverts végétaux)

Exercice supplémentaire : étude du système alimentaire (food système) sous forme de lecture d'ouvrage et restitution orale en groupe (non évalué)

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Autoformation pour remise à niveau
- Cours classiques présentant des méthodes, des outils et des connaissances (dont numérique)
- Etudes de cas et travail de groupe sur un cas réel permettant l'acquisition de compétences
- TD
- Sortie
- Documents mis à disposition sur la plateforme pédagogique
- Ouvrages et documents disponibles à la bibliothèque de l'ISARA et l'ESA

PREREQUIS :

Fonctionnement sol (2A), pédologie

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
AGRECINA-ASDSC Examen de synthèse	Ecrit avec documents	Examen		2.00 h	75.00 %
AGRECINA-ASDSC Compte rendu TP / Document écrit et oral	Soutenance	Travail		0.50 h	25.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Evaluer la capacité des élèves à mettre en œuvre les méthodes présentées et synthétiser les données utiles
- Gérer un projet d'étude.

UE : S9-VOY	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Voyage d'étude (ISARA-Lyon) *	Marie BENOIT	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 4			20.50 h	-	10.00 h	40.00 h	10.00 h	10.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Joséphine PEIGNE	7.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Alain GAY	1.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Mathieu LORIN	7.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Ewa CHAUVET	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Alexander WEZEL (Introduction à l'agroécologie)	1.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Marie BENOIT (Introduction à la Camargue et préparation du voyage)	4.0 h	1	0.0 h	1	10.0 h *	7.0 h *	1 *	40.0 h
Nathalie CASSAGNE (Introduction à la Camargue et préparation du voyage)	0.0 h	1	0.0 h	1	0.0 h *	7.0 h *	1 *	40.0 h
Caroline MAZAUD (Introduction à la Camargue et préparation du voyage)	4.0 h	1	0.0 h	1	10.0 h *	7.0 h *	1 *	40.0 h
Marie BENOIT (Les enjeux de l'agriculture)	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	3.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Comprendre les enjeux territoriaux (sociologique, agronomique et écologique) à l'échelle d'une petite région (Camargue),
- Etudier les modes d'organisation d'un bassin de productions (gouvernance, filières, diversité des acteurs...),
- Découvrir des agroécosystèmes particuliers liés à la production de riz, l'élevage de taureaux....
- Analyser les systèmes de production conduits en agriculture biologique en tant qu'innovation agronomique,
- Analyser l'occupation de sol dans un territoire et dans sa complexité écologique.
- ce module aborde le thème du développement durable des territoires

PROGRAMME :

Introduction au DA (ateliers, étude longue), présentation orale (diaporama) et initiation à la QVT
 Introduction aux enjeux actuels de l'agriculture au travers soit d'une visite sur le salon tech n'Bio, soit d'un travail sur la base des salons et conférences en lien avec l'agriculture française.

Présentation du contexte Camarguais

- Méthodes d'étude d'un espace géographique
- Préparation de questionnaires (travail de groupe pendant le voyage)
- Séjour en Camargue (Présentations des intervenants, visites, enquêtes en groupes)
- Préparation présentation et préparation rapport

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Cours classiques présentant des méthodes, des outils et des connaissances
- Etudes de cas et travail de groupe sur un cas réel permettant l'acquisition de compétences
- TD
- Voyage d'étude
- Documents mis à disposition sur e-campus

PREREQUIS :

- Agronomie générale (2A, 3A), écologie, sociologie

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
AGRECINA-VOY travail de groupe	Rapport	Activités		--	50.00 %
AGRECINA-VOY travail de groupe - note individuelle	Soutenance	Activités		--	25.00 %
AGRECINA-VOY travail de groupe oral - note de groupe	Soutenance	Activités		0.75 h	25.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Evaluer la capacité des élèves à :

- mettre en œuvre les méthodes et outils présentés au cours des interventions,
- développer ou identifier eux-mêmes les outils et méthodes appropriés au cas particulier de leur mission,
- gérer un projet d'étude.

UP : S9-AGROLOG	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Supply chain management et logistique agroalimentaire		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 30		159.0 h	-	63.0 h	21.0 h	55.0 h	130.0 h	12.5 h
<p>ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE : Voir fiches UE ci-après</p> <p>PROGRAMME : Voir fiches UE ci-après</p>								

UE : S9-PT	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Projet transversal audit logistique *	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 10		28.00 h	-	-	-	55.00 h	130.00 h	1.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER (Audit Logistique + Pro-act Supply Chain)	24.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	55.0 h	0	0.0 h
Jean-Paul MALLEVAL (Gestion de projet)	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

En groupe, élaborer un projet à la demande d'un enseignant ou d'une entreprise afin de mettre en pratique les enseignements, approfondir certains aspects de la supply chain tout en pilotant une démarche projet.

PROGRAMME :

Audit logistique
Gestion de projet
Pro-act Supply Chain : projet de groupe en entreprise

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Pédagogie par projet.

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
AGROLOG-PT Pro-act Supply chain (projet de groupe en entreprise)	Soutenance	Rapport		1.00 h	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Audit logistique et formulation de recommandation en lien avec la problématique du demandeur, avec restitution écrite et orale

Analyse d'une problématique réelle et formulation de recommandations tenant compte du contexte par la mise en application des enseignements, gestion d'une démarche (autonomie et rigueur), capacités de formulation, de synthèse et de restitution.

UE : S9-MSC	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Management de la supply chain *	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 10		42.00 h	-	42.00 h	-	-	-	5.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	42.0 h	0	0.0 h	1	42.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

L'approche de la supply-chain au travers des équipes et des relations avec des partenaires :
Mettre en œuvre les outils du management et de la relation commerciale pour gérer la supply chain

PROGRAMME :

Management opérationnel
Techniques d'achat
Relation Clients
Techniques de négociations
Commerce international

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Cours, TD, études de cas...

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
AGROLOG-MSC Commerce international (étude de cas)	Ecrit sans document	Examen		1.00 h	20.00 %
AGROLOG-MSC Management opérationnel (étude de cas)	Ecrit sans document	Examen		1.50 h	30.00 %
AGROLOG-MSC Relation clients et négociation (étude de cas)	Ecrit sans document	Examen		2.00 h	30.00 %
AGROLOG-MSC Techniques d'achat		Examen		1.00 h	20.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Etudes de cas, avec restitutions écrites / orales

Gestion des interactions avec les parties prenantes de la supply chain : acteurs internes, fournisseurs, clients, contexte légal international.

UE : S9-OPSC	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Outils opérationnels de pilotage de la supply chain *	Jean-Paul MALLEVAL	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 10		89.00 h	-	21.00 h	21.00 h	-	-	6.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	89.0 h	0	0.0 h	1	21.0 h	0.0 h	1	21.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

L'approche de la supply-chain au travers des outils et des moyens techniques :

Utiliser et mettre en oeuvre des outils afin de concevoir et modéliser puis gérer un système de flux dans le respect des objectifs définis.

PROGRAMME :

Recherche opérationnelle

Pilotage des flux

Exploitation de site logistique

Typologie et gestion des modes de transports ; Transport frigorifique / Techniques du froid ; Alain GEORGES

Gestion de production et fonctions connexes : Catherine GUERIN ; Lean management

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Cours, TD, études de cas...

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
AGROLOG-OPSC Exploitation de site logistique / Transport (étude de cas)	Ecrit sans document	Examen		2.00 h	40.00 %
AGROLOG-OPSC Gestion de production et fonctions connexes	Ecrit sans document	Examen		1.00 h	20.00 %
AGROLOG-OPSC Pilotage des flux (DS+travail de groupe)	Ecrit sans document	Examen		2.00 h	25.00 %
AGROLOG-OPSC Recherche opérationnelle (étude de cas)	Ecrit sans document	Examen		1.00 h	15.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

. Rapport de visite, études de cas

. Examens écrits : questions de synthèse, compte-rendu, travail de commentaire et réflexion

- Maîtrise des outils mathématiques de résolution de problème et de modélisation, des concepts de gestion, et connaissance des moyens techniques à la disposition du supply chain manager.

- Capacité de restitution et réflexion critique

UP : S9-CIPAL	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Conception Industrialisation de Produits Alimentaires		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 30		117.5 h	70.0 h	37.0 h	4.0 h	80.0 h	140.0 h	4.0 h
<p>ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE : Voir fiches UE ci-après</p> <p>PROGRAMME : Voir fiches UE ci-après</p>								

UE : S9-PPIPA	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Production pilote et industrialisation d'un produit alimentaire (ISARA) *	Béatrice LADO DIONO	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 15		60.50 h	30.00 h	20.00 h	4.00 h	40.00 h	70.00 h	3.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Brigitte BOTTOLLIER	6.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valentine BENNE	1.0 h	3	0.0 h	1	3.0 h	12.0 h *	0	0.0 h
Sylvie PIERRE	0.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h	12.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER	34.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	9.0 h *	0	0.0 h
Yann DEMARIGNY	2.0 h	3	30.0 h	1	1.5 h	12.0 h	0	0.0 h
Jean GALLICE	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Véronique RIGOBELLO	0.0 h	3	10.0 h *	0	0.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Valérie DEMONTE	9.0 h	1	0.0 h	2	4.5 h	9.0 h *	0	0.0 h
Béatrice LADO DIONO	0.0 h	3	30.0 h *	1	1.5 h *	12.0 h *	2	4.0 h
Caroline LEROY	2.0 h	3	30.0 h *	1	1.5 h	0.0 h	0	0.0 h
Gwenaële LECOMTE	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Yan SOUBOUROU	0.0 h	3	30.0 h *	1	1.0 h	12.0 h	0	0.0 h
Naïma ADNANI	0.0 h	0	0.0 h	2	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Alexia LAFARGE	0.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Arnaud ASTA-RICHARD	0.0 h	3	30.0 h *	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Vincent TOLON	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

A partir de la conception d'un nouveau produit alimentaire, être capable de réaliser le passage de la cuisine à l'usine en répondant aux questions qu'un tel changement d'échelle suscite.

PROGRAMME :

- Mettre au point d'un procédé pilote
- Etudier la faisabilité d'un processus
- Choisir les équipements adéquates
- Concevoir des bâtiments pour l'agroalimentaire
- Organiser la production du procédé pilote
- Prendre en compte la qualité et l'Impact environnemental

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Cours
- travaux pratiques en Halle Technologique
- visite d'une entreprise
- Suite de l'étude commencée dans l'UE Conception d'un produit alimentaire CPA, en relation avec un cabinet d'ingénierie ou un partenaire industriel extérieur par équipes de 5 à 9 élèves

PREREQUIS :

UE Conception d'un produit alimentaire S9-CPA ESA

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
CIPAL-PPIPA Examen	Ecrit sans document	Examen		1.00 h	7.00 %
CIPAL-PPIPA Fabrication labo halle (individuelle)	Manipulation	Travaux Pratiques		--	26.50 %
CIPAL-PPIPA Oral pilote+industrialisation	Oral	Examen		2.00 h	26.50 %
CIPAL-PPIPA Rapport industrialisation	Ecrit avec documents	Rapport		--	20.00 %
CIPAL-PPIPA Rapport pilote	Ecrit avec documents	Rapport		--	20.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

L'examen permettra de valider l'acquisition des apports théoriques et leurs mises en application pour le projet du commanditaire.

UE : S9-CPA	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Conception d'un produit alimentaire (ESA) *		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 15		57.00 h	40.00 h	17.00 h	-	40.00 h	70.00 h	1.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
CONFERENCIER	46.0 h	1	89.0 h	1	14.0 h	1.0 h	1	6.0 h
Caroline LEROY	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Yann DEMARIGNY	0.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h	14.0 h	0	0.0 h
Yan SOUBOUROU	0.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h *	14.0 h	0	0.0 h
Gwenaële LECOMTE	8.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h *	14.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Savoir mettre au point un nouveau produit ou d'une gamme de nouveaux produits, à la demande d'une entreprise.
- Etre capable d'élaborer un cahier des charges, une formulation, des diagrammes de fabrication et de rechercher des fournisseurs d'ingrédients et d'additifs.
- Appliquer les connaissances et méthodes nécessaires à la réalisation du projet.

PROGRAMME :

La partie Angévine du DA est coordonnée par Mme Véronique RAHALI de l'ESA d'Angers. Le contenu est articulé autour de modules thématiques

Projet

- Présentation du projet par l'industriel ou le cabinet d'ingénierie :
- Travail en laboratoire de formulation

Module Formulation et Contrôle

Il s'agit de traiter les questions suivantes :

- Additifs et auxiliaires technologiques de fabrication
- Cas concret/témoignage sur la stratégie d'innovation-produit
- Cas concret/témoignage sur la formulation d'un nouveau produit
- Technologie de l'emballage et du conditionnement
- Démarche HACCP, norme ISO 14000

Module Procédé

Certaines conférences sont spécifiques au projet (technologie de l'emballage) ; d'autres, plus générales (homogénéisation, pasteurisation) font appel à une conduite de machine et permettent de dispenser des notions dans les domaines suivants :

- Bilan énergie-matière
- Temps de séjour
- Flux de matière

Module Environnement

Il ne s'agit pas de former des experts en environnement mais des personnes capables de dialoguer avec ces experts et qui, sur le terrain soient capables de mettre en oeuvre un programme environnemental et d'en évaluer les performances. Les différentes interventions seront centrées sur le système de management environnemental à travers les aspects suivants :

- Analyse du cycle de vie
- Installation classée pour la protection de l'environnement
- Norme ISO 14000
- Tableau de bord, indicateurs (état des lieux environnemental)

Visite

Une visite de site industriel est prévue pendant la phase angevine du DA.

Des préalables aux phases lyonnaises du DA seront programmés pendant les premières semaines de DA à l'ESA :

- Conduite de projet
- Conception de site industriel

DISCIPLINES CONCERNÉES :

- Biochimie Microbiologie
- Génie Industriel Alimentaire Transformation des produits alimentaires
- Gestion de la Qualité Gestion de la R & D
- Veille documentaire

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Cours
- Travaux pratiques en laboratoire de formulation
- Visites d'entreprises de transformation
- Etude menée en relation avec un cabinet d'ingénierie ou un partenaire industriel extérieur par équipes de 5-6 élèves

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
CIPAL-CPA Exposé oral formulation produit (note individuelle)	Oral	Examen	octobre	1.00 h	40.00 %
CIPAL-CPA Rapport formulation (note collective)	Ecrit avec documents	Rapport	octobre	--	27.00 %
CIPAL-CPA Travail de Laboratoire Formulation (note individuelle)	Manipulation	Travaux Pratiques		--	33.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs :

- capacité à répondre avec méthode à un cahier des charges (besoins à satisfaire)
- capacité à planifier, suivre le projet
- retour d'informations régulier aux enseignants et au demandeur,
- capacité à travailler et s'organiser en laboratoire
- capacité rédactionnelle
- capacité à restituer oralement

UP : S9-DIT	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Développement et Ingénierie des Territoires		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 30		111.5 h	-	55.0 h	56.0 h	94.5 h	135.0 h	8.5 h
<p>ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE : Voir fiches UE ci-après</p> <p>PROGRAMME : Voir fiches UE ci-après</p>								

UE : S9-1TPD	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Théories et politiques du Développement *	Jacques GODET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 10		41.50 h	-	11.50 h	48.00 h	33.00 h	21.00 h	4.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Jacques GODET	18.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	29.0 h	1	48.0 h
Perrine VANDENBROUCKE	13.0 h	0	0.0 h	1	7.0 h	4.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER	10.5 h	0	0.0 h	1	4.5 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- . Maîtriser les connaissances de base : outils, procédures, politiques et problématiques du développement, arrière-plan historique et soubassements doctrinaux, contexte actuel de la mondialisation
- . Maîtriser la nomenclature (termes, notions)
- . Connaître les acteurs-clés
- . Développer une capacité de réflexion critique mais aussi d'écoute et d'objectivation
- . S'entraîner à l'évaluation
- . Intégrer différents éclairages ou apports disciplinaires
- . Restituer convergence et spécificité des méthodes, situations, questionnements

PROGRAMME :

Economie du Développement

- . Définition et indicateurs
- . Théories et méthodes d'analyse
- . Les facteurs de développement : ressources, hommes, capital et institutions

Anthropologie du Développement

- . Le développement comme ingénierie sociale (changements, confrontation interculturelle)
- . Les apports méthodologiques des Sciences humaines et la difficulté de leur application
- . Le compromis des approches dites « participatives »

Politiques rurales

- . Institutions, acteurs et procédures
- . De l'Europe au local, les différents niveaux (communautaire, national, régional, territorial)
- . Démarche comparative : découverte des projets menés dans un pays européen au niveau régional

Thèmes en débat

- . Qu'est-ce qu'un développement durable ?
- . Revue critique des modes d'intervention (place-based vs community or people-centred approaches)
- . Géopolitique : quel cadre au développement (métropoles, décentralisation, BRIC, Etats « faillis »...)?

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- . Cours, témoignages, jeux de rôle
- . Travaux sur dossier et fiches de lecture avec restitutions et débats
- . Voyage d'étude, avec analyse de type SWOT et restitution publique

PREREQUIS :

Notions ou bases d'économie, sociologie, sciences sociales

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
DIT-1TPD 2 dissertations sujet économique ou social/ind	Écrit sans document	Examen		2.00 h	35.00 %
DIT-1TPD Questions de synthèse politiques rurales/ind	Écrit sans document	Examen		1.00 h	35.00 %
DIT-1TPD Travail bibliographique avec exposé d'1h/ind	Présentation	Travail		1.00 h	30.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- maîtrise connaissances et concepts
- capacité restitution et réflexion critique

UE : S9-2MIG	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Méthodes d'ingénierie et gestion *	Jacques GODET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 10		66.00 h	-	42.00 h	8.00 h	30.00 h	51.00 h	4.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Carole CHAZOULE	4.0 h	0	0.0 h	1	6.0 h	3.0 h	1	8.0 h
Jacques GODET	1.5 h	0	0.0 h	1	4.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Vincent TOLON	2.0 h	0	0.0 h	1	10.0 h	6.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER	51.0 h	0	0.0 h	1	15.0 h	10.0 h	0	0.0 h
Emmanuel GUISEPELLI	3.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	3.0 h	0	0.0 h
Audrey VINCENT	4.5 h	0	0.0 h	1	3.0 h	4.0 h	0	0.0 h
Audrey VINCENT	0.0 h	0	0.0 h	0	1.0 h *	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- . Connaître et comprendre les composantes de la conduite de projets : études préliminaires, programmation, financement, démarrage, gestion, suivi, animation, évaluation
- . Connaître les principes et instruments d'intervention, s'initier à leur pratique
- . Connaître et comprendre les métiers du développement, les fonctions, compétences et profils requis
- . Connaître les principaux acteurs et dispositifs en place à l'échelle régionale
- . Comprendre les processus de concertation et d'apprentissage inhérents aux projets de développement
- . Comprendre les enjeux de la gestion de l'espace dans le cadre de politiques concertées
- . Savoir mobiliser les politiques et instruments adhoc (en matière d'urbanisme, aménagement, environnement, approche patrimoniale)
- . S'initier aux méthodes et aux outils de l'analyse spatiale : analyse paysagère et Systèmes d'Information Géographique (SIG)

PROGRAMME :

Conduite de projet : déroulement-type et différentes dimensions du management, entraînement à la gestion et l'animation
Ingénierie territoriale : enjeux, acteurs, dispositifs (exemples régionaux)
Découverte du métier par témoignages, exercices et simulations de recrutement
Gestion de l'espace et intelligence territoriale : enjeux, outils et politiques

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- . Cours, conférences, témoignages
- . Etudes de cas, travaux dirigés, jeux de rôle
- . Visites de terrain
- . Travaux sur dossiers avec restitution orale

PREREQUIS :

Notions ou initiation outils ou sciences de gestion/notions ou initiation cartographie

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
DIT-2MIG Cas concret d'analyse spatiale (SIG) / binôme (SIG)	Ecrit sans document	Travail	novembre	2.00 h	30.00 %
DIT-2MIG Simulation d'évaluation ou conception de projet (Ingénierie de projet) / groupe	Ecrit sans document	Examen	décembre	1.00 h	35.00 %
DIT-2MIG Travail sur dossier avec restitution orale (Intelligence territoriale) / groupe	Oral	Travail	novembre	1.00 h	35.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- acquisition méthodes et réflexes professionnels
- capacité d'argumentation et recommandation

UE : S9-3APPL	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Applications (diagnostic et enquêtes) *	Jacques GODET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 10		4.00 h	-	1.50 h	-	31.50 h	63.00 h	0.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Perrine VANDENBROUCKE	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	26.0 h *	0	0.0 h
Jacques GODET	4.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	31.5 h	0	0.0 h
CONFERENCIER	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	26.0 h *	0	0.0 h
Naïma ADNANI (Veille - surveillance de l'info)	0.0 h	0	0.0 h	1	1.5 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Il s'agit de s'entraîner aux diagnostics, évaluations ou études de faisabilité, outil nécessaire pour asseoir ou décider d'un projet, mais aussi à la réalisation d'une mission en temps contraint. Cette approche « terrain » permet de surcroît de se familiariser avec les composantes d'une situation « de développement territorial ». Acquis attendus :

- Etre capable de formuler un diagnostic sur une réalité complexe, à l'échelle territoriale, en combinant plusieurs indicateurs (factuels, quantifiables, mais aussi qualitatifs) et plusieurs approches (spatiale, économique, culturelle et sociale)
- Etre capable d'effectuer une étude thématique, commanditée par les partenaires locaux, en utilisant les outils présentés dans le cadre de la formation
- Développer des réflexes fonctionnels (empathie, sens de l'observation, capacité d'organisation, aptitude à communiquer, etc) et préciser ses connaissances

PROGRAMME :

Travail par petites équipes, sur deux périodes dédiées, après préparations méthodologiques du type : poser une problématique, choisir le protocole, analyser les logiques d'action, renforcées par un transect de territoire et un entraînement à l'analyse multi-acteurs. Les échanges avec les commanditaires, comités de pilotage et interlocuteurs de terrain font partie intégrante de l'entraînement. Selon le cas, les étudiants réalisent

- un Diagnostic de territoire avec succession d'une approche statistique et cartographique et d'une enquête exploratoire de terrain ; réalisation d'un document de synthèse soumis aux commanditaires et présenté oralement.
- et/ou des études thématiques du type analyse stratégique comportant une phase d'investigation documentaire, une enquête de terrain et une restitution écrite et orale aux commanditaires et à un public élargi

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- . Préparation : apports théoriques et étude de cas
- . Diagnostic et études : travaux de groupes tuteurés

PREREQUIS :

Initiation techniques d'enquête

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
DIT-3APPL Suivi de démarche d'enquête (recherches documentaire et travail de terrain : diagnostic + enquêtes + restitutions écrites et orales / groupe	Présentation	Travail		0.50 h	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Objectifs :

- gestion démarche (autonomie, rigueur et organisation)
- travail d'équipe
- maîtrise des techniques d'évaluation, entraînement aux méthodes d'enquête (y inclus participatives, type focus group), capacités de
- synthèse, restitution, animation et préconisation

UP : S9-EES	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Elevage, Environnement, Santé		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 30		133.0 h	-	44.0 h	56.0 h	100.0 h	133.0 h	10.0 h
<p>ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE : Voir fiches UE ci-après</p> <p>PROGRAMME : Voir fiches UE ci-après</p>								

UE : S9-EET	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Elevages, environnement et territoire *		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 12		65.00 h	-	25.00 h	32.00 h	30.00 h	20.00 h	3.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Emilie OLLION (UC1)	6.0 h	0	0.0 h	1	14.0 h	18.0 h	1	24.0 h
CONFERENCIER (UC1)	12.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Joël ROBIN (UC1)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Clotilde PATRY (UC1)	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Marc MORAINÉ (UC1)	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Mathieu GUERIN (UC1)	2.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Emilie OLLION (UC2)	3.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h	8.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER (UC2)	16.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Christine MONTICELLI (UC3)	12.0 h	0	0.0 h	1	8.0 h	4.0 h	1	8.0 h
CONFERENCIER (UC3)	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Intégrer les implications de la dimension environnementale pour les élevages
- Evaluer l'impact de différents types d'élevages sur l'environnement et le territoire
- Appréhender les liens élevage/environnement/territoire
- Comprendre les stratégies de valorisation des produits d'élevages impliqués dans des démarches qualité incluant une dimension environnementale
- Identifier les leviers d'amélioration de l'impact environnemental dans les élevages

PROGRAMME :

UC1 : Adaptation des systèmes d'élevage à leur environnement

Comment optimiser un élevage dans son environnement ? Notion de meilleure technique disponible et ingénierie de projet. Quels sont les leviers d'action (alimentation, gestion de la matière organique, adaptation structurelle...) et impact réel sur le milieu.

UC2 : Evaluation environnementale

Les méthodes d'évaluation environnementales, sur quoi sont-elles fondées?

Etude des impacts que peuvent avoir les différents types d'élevage sur l'environnement. Quels sont les leviers et les pratiques à faire évoluer ? Sur quoi peut-on baser la durabilité des élevages ?

UC3 : Valorisation des produits

Stratégies de qualité en France et dans l'Union Européenne, définition et construction de filières de qualité, marché et stratégie des Grandes et Moyennes Surfaces, innovation et politique qualité des PME, attentes / comportement des consommateurs.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- cours / conférence de professionnels
- visite
- TD
- table ronde
- voyage d'études (3 jours)

PREREQUIS :

cours de zootechnie

bases en signes de qualité dans les filières

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
-----------------	-------	--------	----------------	-------	-------

EES-EET évaluation environnementale	Oral	Travail		0.50 h	35.00 %
EES-EET optimisation des systèmes d'élevage	Ecrit avec documents	Travail		2.00 h	35.00 %
EES-EET valorisation des produits : table ronde	Oral	Travaux Pratiques		0.50 h	30.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- Savoir analyser une situation et proposer des pistes d'évolution
- Savoir synthétiser les informations
- Savoir évoluer au sein d'un groupe

UE : S9-ES	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Elevage et santé *	Thierry JOLY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 8		48.00 h	-	13.00 h	-	20.00 h	11.00 h	5.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Sylvie PIERRE	4.0 h	0	0.0 h	1	3.0 h	12.0 h	0	0.0 h
Thierry JOLY	1.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER	43.0 h	1	0.0 h	1	10.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Etre initié à une approche vétérinaire en élevage sur des problèmes de santé animale
- Appréhender les relations homme/animal et les notions de bien être animal
- Comprendre les moyens mis en œuvre et les outils de maîtrise pour gérer les crises animales

PROGRAMME :

- UC4 : Santé animale et bien être animal

Troubles sanitaires et pertes zootechniques à l'échelle de l'élevage et des filières animales

Approches vétérinaires en élevage, notions animal sain/ sub-clinique/ malade

Évaluation du bien être animal et étude des comportements animaux

- UC5 : Maîtrise des risques, gestion des crises et santé publique

Analyse des crises alimentaires et des pertes économiques des filières

Comprendre les processus mis en œuvre pour maîtriser les risques en santé animale et sécurité alimentaire. Sensibilisation aux dispositifs réglementaires.

Perception sociétale du risque, approche éthique des peurs alimentaires

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- cours par des professeurs de l'école vétérinaire de Lyon (Vetagrosup)
- TP ethogramme
- visite
- TD: jeu de rôle sur la gestion d'une crise
- table ronde: réflexion éthique

PREREQUIS :

cours de biologie-physiologie animale

cours de zootechnie

cours de qualité en agroalimentaire

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
EES-ES-UC4 Synthèse écrite individuelle	Ecrit avec documents	Examen		2.00 h	50.00 %
EES-ES-UC5 Mise en situation individuelle	Ecrit avec documents	Travail		3.00 h	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

UE : S9-PRO	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Professionnalisation et métiers *	Thierry JOLY	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 10		20.00 h	-	6.00 h	24.00 h	50.00 h	102.00 h	2.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Oriane DEBIEZ	0.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
VACATAIRE	16.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	50.0 h *	0	0.0 h
Thierry JOLY	0.0 h	1	0.0 h	2	0.0 h	50.0 h	1	24.0 h
Robin COLLOMBET	0.0 h	1	0.0 h	2	0.0 h	50.0 h *	0 *	24.0 h
Mathieu DESOLE	4.0 h	1	0.0 h	1	4.0 h	50.0 h *	0	0.0 h
Christine MONTICELLI	0.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	50.0 h *	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Mettre en œuvre un plan d'action dans un cadre professionnel
- Savoir communiquer en groupe
- Adapter une méthodologie aux réalités du terrain
- Développer un esprit créatif et critique
- Développer la prise d'initiative et les contacts avec les milieux professionnels
- Organiser son temps et respecter les échéances

PROGRAMME :

- Etude professionnalisante : Ce travail tuteuré et commandité par un professionnel est réalisé par un groupe de 3~4 élèves sur une quinzaine de jours. Ce travail porte sur des sujets ayant rapport à la production animale et aux produits animaux (pratiques d'élevage, facteurs influençant la qualité des produits, valorisation des produits, filière...). C'est un travail opérationnel impliquant une responsabilisation et des contacts avec les acteurs de terrain.

- Rencontres avec les professionnels des filières animales (visites d'entreprises, Sommet de l'élevage à Cournon, ...) et organisation de débats citoyens

- Nouveaux défis en production animale (numérique, juridique, sociétal,...)

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- travail personnel et en groupe (15 jours) tuteuré par un enseignant
- visites, salon professionnel
- TD veille documentaire

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
EES-PRO-Présentation aux professionnels	Oral	Activités		2.00 h	50.00 %
EES-PRO-Rapport écrit	Ecrit avec documents	Travail		--	50.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

UP : S9-GIDE	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Gestion de l'Innovation et Développement de l'Entreprise		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 30		153.0 h	-	64.5 h	8.0 h	80.5 h	142.5 h	5.0 h
<p>ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE : Voir fiches UE ci-après</p> <p>PROGRAMME : Voir fiches UE ci-après</p>								

UE : S9-DEV	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Développer *	Jérôme ZLATOFF	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 15		70.00 h	-	42.50 h	-	50.00 h	87.50 h	2.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Jérôme ZLATOFF	0.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	50.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Mariette SICARD	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvie SANCHEZ-FORSANS	0.0 h	0	0.0 h	2	7.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Céline MOURRE	10.5 h	0	0.0 h	2	21.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Paola SABRAN	0.0 h	0	0.0 h	2	21.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Yves BONHOMME (2 groupes de cours)	17.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Quentin CAMUS (2 groupes de cours)	7.0 h	0	0.0 h	2	3.5 h	0.0 h	0	0.0 h
Henry D'YVOIRE (2 groupes de cours)	3.5 h	0	0.0 h	2	4.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Bruno PRIVAT DE GARILHE (2 groupes de cours)	3.5 h	0	0.0 h	2	3.5 h	0.0 h	0	0.0 h
Paola SABRAN (2 groupes de cours)	7.0 h	0	0.0 h	2	3.5 h	0.0 h	0	0.0 h
Jérôme SAC (2 groupes de cours)	7.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-Paul CHENO (dont 3.5h en 2 groupes de cours)	7.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

En termes de management stratégique :

- Savoir élaborer des recommandations dans un contexte d'incertitude
- Savoir situer les projets d'innovation relativement à la stratégie d'entreprise
- Connaître le contenu et savoir lire un business plan
- Connaître les spécificités du développement à l'international

Management opérationnel du développement de l'entreprise:

- Connaître le contenu d'un plan marketing et d'un plan d'action commerciale
- Etre capable de gérer une réflexion amont sur la conception d'outils et de projets de communication (conception d'un cahier des charges pour une agence de communication par exemple)
- Connaître les circuits de distribution des produits agro-alimentaires
- Acquérir des connaissances en gestion de la qualité
- Acquérir des méthodes pour appuyer la prise de décision en situation d'incertitude

PROGRAMME :

La deuxième partie du programme est moins technique, moins conceptuelle. Les élèves continuent de travailler sur un cas réel (travail de groupe) et doivent préparer un business plan en intégrant l'ensemble des connaissances acquises. Parallèlement à ce travail, les cours et les TD se poursuivent mais ils sont principalement orientés sur le développement de l'activité de l'entreprise dans son ensemble : développement à l'international, développement des ventes, stratégie de développement,.....

Elle se décompose en :

- 1- Poursuivre et finaliser le travail de groupe sur un cas réel (acquisition de compétences et de connaissances nouvelles)
- 2- Acquérir de nouvelles connaissances:

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- élaboration d'un business plan en lien avec un créateur d'entreprise
- cours classiques présentant des méthodologies, des outils et des connaissances
- études de cas permettant l'acquisition de compétences
- témoignages d'entreprises
- documents mis à disposition sur ISARANET
- ouvrages et documents disponibles au SDV de l'ISARA

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
GIDE-DEV Évaluation individuelle	Oral	Examen	mi-décembre	0.50 h	66.00 %
GIDE-DEV Présentation finale des travaux de groupe	Oral	Rapport	mi-décembre	1.50 h	34.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

UE2 (15 ECTS):

Tirage au sort d'un sujet le jour de l'oral; exemples:

Le business plan : utilité et contenu

La prise de décision : processus, exemple d'outils

Quels éléments doit on prendre en compte dans le cadre du développement d'un produit à l'international ?

Le financement des projets : de l'aide à l'innovation à la levée de fonds

.....

UE : S9-INNO	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Innovat *	Jérôme ZLATOFF	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 15		83.00 h	-	22.00 h	8.00 h	30.50 h	55.00 h	3.00 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Naïma ADNANI	0.0 h	0	0.0 h	2	3.5 h	0.0 h	0	0.0 h
Jérôme ZLATOFF	5.5 h	0	0.0 h	2	3.5 h	30.5 h	1	8.0 h
Quentin CAMUS	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvain CLAUDE	7.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
David BARTHE	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Yann DEMARIGNY	0.0 h	0	0.0 h	2	4.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Bernard GAUD	7.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Alexia LAFARGE	0.0 h	0	0.0 h	2	4.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean-Marc LEHU	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Henri SAINT-PERE	7.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jérôme SAC	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Maurice ROCHET	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Benoît PLISSON	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Sylvie PIERRE	0.0 h	0	0.0 h	2	4.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
David MIQUEL	0.0 h	0	0.0 h	2	4.0 h *	0.0 h	0	0.0 h
Pascale RESCANIERES (2 groupes de cours)	14.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Nathalie DELOZIERE (2 groupes de cours)	10.5 h	0	0.0 h	2	7.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Lionnel MARTELIN (2 groupes de cours)	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Catherine SIMON (2 groupes de cours)	7.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

L'objectif de cette première partie du programme est :

- Acquérir des connaissances et des compétences sur les notions de business model et de business plan à travers des cours et un travail sur un cas réel
- Acquérir des connaissances sur les outils et méthodes utiles aux montages de business plans.

PROGRAMME :

Le programme mobilise deux types de contenus :

1-Application de connaissances et acquisition de connaissances et de compétences par la mise en pratique sur un cas : il s'agit de concevoir un business plan (projets EcoTrophéa) ou de contribuer au développement d'un business plan (principalement des projets proposés par des entrepreneurs en émergence soutenus par l'incubateur d'entreprises de l'AGRAPOLE).

Les élèves forment des groupes de travail (4 élèves par sujet). Les projets sont suivis par un ou deux enseignants dont les compétences se complètent (technique et marketing). Les réunions de travail se font en continu avec les enseignants. 20 journées sont réservées entre septembre et décembre pour réaliser la mission en autonomie. Les élèves travaillant sur des projets EcoTrophéa en quatrième année peuvent poursuivre le travail entrepris dans le cadre de ces travaux de groupe.

2- Acquisition de connaissances à travers des cours et des TD :

- concept de business model,
- contenu du business plan,
- les spécificités des études marketing pour les projets d'innovation,
- les spécificités du marketing digital
- les outils et méthodes au service de la veille stratégique/technologique,
- les enjeux de la propriété intellectuelle et les outils au service de ces enjeux,
- sensibilisations aux outils et méthodes de créativité,
- les outils de gestion : comptes de résultat,....
- le financement de l'innovation,
- la stratégie d'entreprise innovantes
-

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- élaboration d'un business plan en lien avec un créateur d'entreprise

- cours classiques présentant des méthodologies, des outils et des connaissances
- études de cas permettant l'acquisition de compétences
- témoignages d'entreprises
- documents mis à disposition sur ISARANET
- ouvrages et documents disponibles au SDV de l'ISARA

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
GIDE-INNO évaluation du travail de groupe - 1ère partie	Oral	Examen	Fin octobre	1.00 h	34.00 %
GIDE-INNO évaluation individuelle	Ecrit avec documents	Examen	Fin octobre	2.00 h	66.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

UE1 : Innover (ECTS : 15)

- L'évaluation sur le travail de groupe est une évaluation d'étape (méthode de travail, acquis,...)
- L'évaluation écrite individuelle est un contrôle de connaissances relatif à l'ensemble des cours proposés entre la rentrée et fin octobre : sujet nécessitant une prise de recul.

UP : S9-SDFI	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Sustainable development in food industries		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 30		110.5 h	19.0 h	40.5 h	54.5 h	79.5 h	143.0 h	1.0 h
<p>ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE : Voir fiches UE ci-après</p> <p>PROGRAMME : Voir fiches UE ci-après</p>								

UE : S9-FPMI	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Food processing and managerial innovation *	Sami GHNIMI	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 15		63.50 h	19.00 h	15.00 h	50.50 h	22.50 h	24.00 h	0.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Oriane DEBIEZ	0.0 h	0	0.0 h	1	1.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Loïc LAFON	16.5 h	1	3.5 h *	1	7.5 h	9.0 h	1	32.0 h
Yan SOUBOUROU	0.0 h	1	19.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Arnaud ASTA-RICHARD	0.0 h	1	15.5 h *	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER	24.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valérie DEMONTE	23.0 h	1	0.0 h	1	6.5 h	11.0 h	1	18.5 h
Christian PINEAU	0.0 h	1	0.0 h	0	0.0 h	2.5 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Acquérir des aptitudes à la créativité
- Comprendre la production en agroalimentaire et son contexte
- Acquérir les bases du management d'équipes et d'une entreprise sous l'angle de l'amélioration continue dans un contexte international

PROGRAMME :

- Méthodes créatives et résolution de problèmes
- Sociologie des organisations
- Développement personnel et management des ressources humaines (communication, négociation...)
- Développement d'une ligne de production sur un site pilote en tenant compte des contraintes économiques, sociales, légales et environnementales du secteur de l'agroalimentaire
- Analyse de situations de production agroalimentaire variées

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- cours/conférences
- TP
- tutorat
- un projet de groupe qui réponde à une demande d'un commanditaire extérieur
- voyage d'étude de 4 jours dans un pays européen avec visite de sites industriels, préparation du voyage et rapport écrit par groupe sur des points précis.

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
SDFI-FPMI-Book Presentation	Soutenance	Travail		0.25 h	33.00 %
SDFI-FPMI-Entrepreneurship	Ecrit avec documents	Rapport		--	34.00 %
SDFI-FPMI-Practical work	Soutenance	Rapport	nov.	0.25 h	33.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- travail écrit sur un cas d'étude donné par un commanditaire extérieur
- présentations orales et rapport écrit suite à des travaux pratiques dans la halle technologique sur comment améliorer un processus pour qu'il soit plus durable

Examen écrit en anglais

UE : S9-ISDFP	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Intrapreneurship and sustainable development in food industries *	Sami GHNIMI	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 15		47.00 h	-	25.50 h	4.00 h	57.00 h	119.00 h	0.50 h

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Sami GHNIMI	12.0 h	0	0.0 h	1	4.0 h	0.0 h	1	4.0 h
Gilles CAVALLI	18.0 h	1	0.0 h	1	8.0 h *	2.5 h	0 *	0.0 h
Jean-Florent HELFRE	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
CONFERENCIER	13.5 h	0	0.0 h	1	4.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Geneviève GIROD	3.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valérie DEMONTE	3.0 h	1	0.0 h	1	5.0 h	30.5 h	0	0.0 h
Sylvie PIERRE	3.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Valérie DEMONTE	0.0 h	0	0.0 h	2	3.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Comprendre les différentes dimensions du développement durable et savoir les insérer dans la stratégie des entreprises agroalimentaires
- Savoir analyser la durabilité des filières agroalimentaires dans un contexte international
- Etre force de proposition, créatif et moteur dans le développement d'une organisation (intrapreneuriat)
- Etre capable de concevoir, améliorer et valider des projets de développement dans le domaine industriel
- Comprendre et savoir améliorer les volets du management stratégique à différents niveaux de l'entreprise, et les transformer en plans d'action opérationnels.

PROGRAMME :

- Management stratégique, efficacité des entreprises
- Projet managérial, prospective, application et évaluation de méthodes
- Management de la comptabilité
- Management transversal
- Développement durable, parties prenantes et amélioration continue
- Analyse des principales filières agroalimentaires et challenges du développement durable au niveau global
- Développement durable : outils de certification et de validation
- Eco-conception

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- cours et conférences par des conférenciers français et étrangers, des enseignants et des professionnels
 - tutorat
 - Préparation par les étudiants et participation à une réunion de négociation sur un thème donné.
- Utilisation des site de e books pour partager des lectures de livres (en français et en anglais). Un groupe SDFI a été crée sur Scholar vox- projets de groupe
- Partages de travaux de chacun par des présentations orales, des mini posters, de la mise en commun d'information dans la salle réservée au groupe.

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
SDFI-ISDFP-Negotiation meeting	---	Travaux Dirigés		0.50 h	30.00 %
SDFI-ISDFP-Work on project	Soutenance	Rapport		--	70.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

- rapport et soutenance sur une étude de cas
- rapport et présentation sur le voyage d'étude
- travaux pratiques

UP : S9-VITAE	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Viticulture, Territoires et AgroEcologie		Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 30		-	-	-	-	-	-	-
<p>ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE : Voir fiches UE ci-après</p> <p>PROGRAMME : Voir fiches UE ci-après</p>								

UP : S9 - APFPP	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel	Séverine CAVRET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS :		12.0 h	-	-	-	12.0 h	-	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

- Elaborer un projet professionnel et se préparer à la recherche d'emploi
- S'adapter à un environnement multiculturel

Des acquis de l'apprentissage plus précis en fonction du semestre sont déclinés dans la fiche UE.

PROGRAMME :

- UE Accompagnement au parcours de formation et au projet professionnel

UE : S9 - APFPP	APP3 / S9	Nombre d'heures-élèves						
Accompagnement au Parcours de Formation et au Projet Professionnel *	Séverine CAVRET	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS :		12.00 h	-	-	-	12.00 h	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
Sigolène VERNERET	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	3.0 h	0	0.0 h
Jean-Michel SOTTON	3.5 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.5 h	0	0.0 h
Karine SAUVAJON	2.0 h *	0	0.0 h	1	0.0 h	0.5 h *	0	0.0 h
Isabelle GAGNAIRE	2.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	8.0 h	0	0.0 h
Séverine CAVRET	4.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Pascal DESAMAIS	1.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Jean NOCQUET	1.0 h *	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Manon BOUCHER	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	0.5 h	0	0.0 h
Gwenaële LECOMTE (Présentation MFE)	2.5 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Mener une campagne active et efficace de recherche d'emploi
 Connaître le marché de l'emploi de l'ingénieur agronome et les attentes des recruteurs

PROGRAMME :

1. Parcours de formation :

- Accueil 5e année : déroulement & objectifs de l'année - informations générales
- Présentation des consignes pour le Mémoire de fin d'études (MFE)

2. Préparation à la vie professionnelle

- Journée Recherche-Emploi (le marché de l'emploi, le service emploi, les attentes des recruteurs)
- Entretien de présentation du projet professionnel
- Forum entreprises (entretiens)
- Soirée emplois et carrières

3. Ouverture à l'international

- Forum international

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Conférences – présentations – forum – entretien avec des professionnels

PREREQUIS :

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.

DETAIL DES EVALUATIONS :

UP : S10-MFE	APP3 / S10	Nombre d'heures-élèves						
Mémoire de Fin d'Etudes (MFE)	Gwenaële LECOMTE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 30			7.0 h	-	2.0 h	-	120.0 h	-

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

Voir fiche UE ci-après

PROGRAMME :

UE Mémoire de fin d'études (MFE) (30 ECTS)

Campus de Lyon : 2 semaines

Campus de Lyon ou campus d'Avignon : 1 semaine

UE : S10-MFECF	APP3 / S10	Nombre d'heures-élèves						
Mémoire de Fin d'Etudes - Contrat de professionnalisation *	Gwenaële LECOMTE	Cours	TP	TD	Visites	FT	WPP	Evaluation
ECTS : 30		7.00 h	-	2.00 h	-	120.00 h	-	-

Intervenant(s)	Cours	Nb grp TP	TP	Nb grp TD	TD	FT	Nb grp Visite	Visite
TUTEUR	0.0 h	0	0.0 h	1	0.0 h	24.0 h	0	0.0 h
Philippe LEGENDRE (Accueil - bilan)	6.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	18.0 h	0	0.0 h
Jean-Paul MALLEVAL (Accueil - bilan)	2.0 h *	0	0.0 h	1	0.0 h	16.0 h	0	0.0 h
Naïma ADNANI (Biblio - Zotero)	0.0 h	0	0.0 h	1	2.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Isabelle GAGNAIRE (Enquête insertion)	1.0 h	0	0.0 h	0	0.0 h	0.0 h	0	0.0 h
Gwenaële LECOMTE (MFE)	2.0 h *	0	0.0 h	1	0.0 h	62.0 h	0	0.0 h

ACQUIS DE L'APPRENTISSAGE :

L'objectif principal est d'apporter une réflexion et des solutions, de manière argumentée et structurée, en réponse à une problématique à développer dans le cadre des missions dans la structure professionnelle. L'élève devra mettre en pratique et développer les compétences d'ingénieur :

- Équilibrer conception et action
- Maîtriser l'analyse et la synthèse
- Être compétent dans un domaine mais adaptable
- Être conscient des réalités de terrain
- Maîtriser la complexité et être capable d'agir dans un environnement incertain
- Être réactif
- Faire preuve de rigueur scientifique et rendre un travail de qualité
- Avoir le sens de l'écoute et respecter les autres
- Savoir communiquer à l'écrit, à l'oral, en groupe
- Avoir le sens de l'initiative et être autonome

Par ailleurs 3 semaines sont prévues pour développer les compétences suivantes :

- Être capable de rédiger le mémoire de fin d'études.
- Être capable de structurer et réaliser une soutenance du mémoire de fin d'études.

PROGRAMME :

Le choix du sujet est réalisé en octobre/décembre avec l'accord du ou des élèves, du responsable des MFE, du responsable du Domaine d'Approfondissement (DA) concerné et plus globalement du comité M.F.E.

Programme des périodes de regroupement organisées durant le semestre :

1^{re} période de regroupement (avril) :

En lien avec son tuteur académique, selon les délais indiqués dans le livret MFE, l'élève doit finir son rapport d'étape si nécessaire, Il travaillera sur la rédaction de son mémoire de fin d'études :

- élaboration du plan et validation du tuteur,
- recherches et intégration de la bibliographie,
- rencontre avec des experts de son thème (enseignant, professionnels)
- rédaction du mémoire.

2^e période de regroupement (mai) :

En lien avec son tuteur académique, l'élève doit travailler sur le mémoire de fin d'étude et sur la soutenance de son mémoire de fin d'études et du document ressource :

- complément de recherche d'information
- rédaction
- création du support Powerpoint,
- préparation de la partie Questions/Réponses lors de la soutenance.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

Le travail en entreprise ou en organisme se réalise généralement de janvier à juillet pour une durée de six mois. Ce temps comprend la réalisation du MFE.

Tout au long de ce travail, l'élève ou le binôme bénéficie d'un appui important de la part de l'équipe technique composée :

- du directeur du Mémoire ; appartenant à l'organisme demandeur et assurant l'encadrement direct, il s'attache à ce que le travail des élèves aboutisse à des conclusions pratiques,
- d'un enseignant de l'ISARA-Lyon (tuteur académique), particulièrement chargé de l'appui au plan méthodologique,
- de professionnels ou d'autres enseignants sous la responsabilité du responsable de DA.

Cette équipe se réunit au moins une fois avec les élèves pour suivre la progression de leur travail et fixer ses orientations. Parallèlement, le responsable des Mémoires de fin d'études veille au bon fonctionnement global du dispositif, notamment à la cohérence entre cette activité et l'ensemble du dispositif pédagogique de l'école.

Toutes les informations relatives à cette opération pédagogique sont rassemblées sur ecampus, dans l'espace du cours S10-MFE

Le rôle du tuteur académique est essentiel car il est en soutien du travail de structuration et de rédaction de l'élève et de préparation de la soutenance.

PREREQUIS :

Pour pouvoir réaliser un MFE l'élève devra avoir validé un séjour de 12 semaines minimum à l'étranger.

EVALUATION :

Libellé épreuve	Forme	Nature	Date / Période	Durée	Coef.
MFECP-Mémoire de fin d'études	Soutenance	Rapport		--	100.00 %

DETAIL DES EVALUATIONS :

Le travail fait l'objet d'un Mémoire dactylographié. Le nombre de pages est déterminé en accord avec l'enseignant principal. Mais, dans tous les cas, le Mémoire doit être pratique et opérationnel et son texte sera précis et condensé. Il est complété par un document de ressource.

Les élèves présentent et soutiennent leur Mémoire devant un jury composé du tuteur académique, du Directeur de Mémoire et d'un-e président-e au plus tard la dernière semaine du contrat d'alternance.

L'évaluation prend en compte :

- la qualité du document écrit: fond et forme (respect des consignes)
- la prestation orale: fond et forme
- l'importance qualitative et quantitative du travail fourni au cours du stage, ainsi que l'acquisition de compétences comme la capacité d'autonomie et d'initiative, les qualités relationnelles ; la capacité d'organisation, et de respect des règles et calendriers, l'aptitude à la rigueur dans une démarche et à l'argumentation...

