



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Direction des Etudes

**Point soumis pour vote à la Commission de la Formation et de la Vie
Universitaire**

N° 2023-34

Séance du 26 mai 2023

Président: Pasquale MAMMONE

Vice-présidente: Cécile CARRA

**Modifications de la maquette de Licence professionnelle
Biotechnologie et génie des procédés appliqués aux boissons**

Condition d'acquisition du vote : majorité des membres présents ou représentés

Nombre de membres en exercice : 39

Nombre de membres présents ou représentés: 29

Nombre de vote pour : 29

Nombre de vote contre : 0

Nombre d'abstention : 0

M. le président soumet au vote les modifications de la maquette Licence professionnelle Biotechnologie et génie des procédés appliqués aux boissons, qui sont adoptées à l'unanimité.

Fait à Arras, le 26 mai 2023

Le Président,

Pasquale MAMMONE

SERVICES CENTRAUX

9 RUE DU TEMPLE - BP 10665 - 62030 ARRAS CEDEX

Tél. 03 21 60 37 00 - Fax 03 21 60 37 37

www.univ-artois.fr

2020/2024 - LP INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES : GESTION, PRODUCTION ET VALORISATION

Coef. HETD 1,5

1

1

Éléments de charges prévisionnelles

HETD

Synthese	Libellé	ECTS	ECTS à l'UE (x 1/nb choix)	CM	TD	TP	Heures Maquettes	Volume horaire étudiant	Effectif	Porté	Groupes	HETD	HETD mutualisées
SS	UE 01 : Organisation et structure de l'entreprise	4	0	210	128	136	486	261	18	N	1	855	0
	01.1 Création d'entreprise et dimensionnement des installations	-	-	-	8	-	8	8	18	N	1	8	0
	01.1.1 Création d'entreprise et dimensionnement des installations	-	-	8	-	-	4	4	18	N	1	12	0
	01.2 Développement durable	-	-	10	-	-	10	10	18	N	1	15	0
	01.3 Droit commercial	-	-	4	-	-	4	4	18	N	1	6	0
	01.4 Aspects réglementaires et douaniers	-	-	6	-	-	6	6	18	N	1	6	0
	01.4 Aspects réglementaires et douaniers	-	-	10	-	-	10	10	18	N	1	10	0
	01.5 Management/communication	-	-	-	0	-	0	0	18	O	1	0	0
	01.6 Projet Voltaire	-	-	-	0	-	0	0	18	O	1	0	0
	UE 02 : Les outils de la stratégie de développement	6	0	10	-	-	10	10	18	N	1	15	0
	02.1 Anglais	-	-	14	-	-	14	14	18	N	1	14	0
	02.1.1 Anglais	-	-	0	0	-	0	0	18	O	1	0	0
	02.1 Test of Anglais (TOEIC)	-	-	10	-	-	10	10	18	N	1	15	0
	02.2 Economie	-	-	10	-	-	10	10	18	N	1	10	0
	02.2.1 Economie	-	-	12	-	-	12	12	18	N	1	18	0
	02.3 Statistiques appliquées et outils du développement	-	-	10	-	-	10	10	18	N	1	10	0
	02.3.1 Statistiques appliquées et outils du développement	-	-	-	0	-	0	0	18	O	1	0	0
	02.4 Certificat Internet (PIX)	-	-	-	-	-	0	0	18	O	1	0	0
	UE 03 : Génie des procédés/génie industriel : aspects généraux	8	0	30	-	-	30	30	18	N	1	45	0
	03.1 Génie des procédés	-	-	10	-	-	10	10	18	N	1	10	0
	03.1.1 Génie des procédés	-	-	6	-	-	6	6	18	N	1	9	0
	03.2 Conditionnement	-	-	4	-	-	4	4	18	N	1	4	0
	03.2.1 Conditionnement	-	-	4	-	-	4	4	18	N	1	6	0
	03.3 Gestion de production	-	-	7	-	-	7	7	18	N	1	7	0
	03.3.1 Gestion de production	-	-	-	0	-	0	0	18	O	1	0	0
	03.4 Plan de nettoyage	-	-	-	0	-	0	0	18	O	1	0	0
	UE 04 : Génie des procédés : technologies comparées	8	0	8	-	-	8	8	18	N	1	12	0
	04.1 Boissons rafraîchissantes sans alcool	-	-	8	-	-	8	8	18	N	1	8	0
	04.1.1 Boissons rafraîchissantes sans alcool	-	-	20	-	-	20	20	18	N	1	30	0
	04.2 Technologie brassicole	-	-	28	-	-	28	28	18	N	3	84	0
	04.2.1 Technologie brassicole	-	-	8	-	-	8	8	18	N	1	12	0
	04.2.2 Technologie brassicole	-	-	8	-	-	8	8	18	N	1	12	0
	04.3 Technologie cidricole	-	-	8	-	-	8	8	18	N	1	12	0
	04.4 Spiritueux	-	-	6	-	-	6	6	18	N	1	6	0
	04.5 Analyse sensorielle libérateur	-	-	70	32	99	201	201	18	N	1	246	0
	UE 05 : Génie biologique et fermentaire	6	0	6	-	-	6	6	18	N	1	9	0
	05.1 Conduite et suivi de fermentation alcoolique	-	-	16	-	-	16	16	18	N	1	16	0
	05.1.1 Conduite et suivi de fermentation alcoolique	-	-	6	-	-	6	6	18	N	1	9	0
	05.2 Systèmes de cultures	-	-	16	-	-	16	16	18	N	1	16	0
	05.2.1 Systèmes de cultures	-	-	5	-	-	5	5	18	N	3	15	0
	05.3 Etude de cas : brasserie	-	-	12	-	-	12	12	18	N	1	18	0
	05.3.1 Etude de cas : vinification	-	-	-	-	-	0	0	18	O	1	0	0

05.3 Etude de cas : Vitrification	-	-	-	10	-	-	10	10	18	N	1	10	0
UE 06 : Techniques d'analyse et de contrôle	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	57	0
06.1 Ecologie microbienne des boissons	-	-	7	-	-	7	7	7	18	N	1	10,5	0
06.1 Ecologie microbienne des boissons	-	-	-	-	18	18	18	18	18	N	1	18	0
06.2 Mesures physico-chimiques; et biochimiques	-	-	7	-	-	7	7	7	18	N	1	10,5	0
06.2 Mesures physico-chimiques; et biochimiques	-	-	-	-	18	18	18	18	18	N	1	18	0
UE 07 : Management de la qualité	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	45	0
07.1 Système qualité	-	-	12	-	-	12	12	12	18	N	1	18	0
07.1 Système qualité	-	-	-	-	4	4	4	4	18	N	1	4	0
07.2 Cartes de contrôles	-	-	-	-	8	8	8	8	18	N	1	8	0
07.3 Gestion qualité	-	-	10	-	-	10	10	10	18	N	1	15	0
UE 08 : Démarche méthodologique et innovation	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	51	0
08.1 Plan d'expérience	-	-	6	-	-	6	6	6	18	N	1	9	0
08.1 Plan d'expérience	-	-	-	-	10	10	10	10	18	N	1	10	0
08.1 Plan d'expérience	-	-	-	-	4	4	4	4	18	N	1	4	0
08.2 Application : boissons lactées	-	-	4	-	-	4	4	4	18	N	1	6	0
08.2 Application : boissons lactées	-	-	-	-	4	4	4	4	18	N	1	4	0
08.2 Application : boissons lactées	-	-	-	-	8	8	8	8	18	N	1	8	0
08.3 Analyse sensorielle en innovation	-	-	-	-	4	4	4	4	18	N	1	4	0
08.4 Aspects recherche & développement	-	-	-	-	6	6	6	6	18	N	1	6	0
SS/56	8	0	0	0	21	3	24	24	24	N	3	216	0
UE 09 : projet tutoré 150h	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	0
Projet 1 : Bibliographie et conception	4	-	-	-	3	-	3	3	18	N	18	54	0
Projet 2 : Mise en application	4	-	-	-	-	3	3	3	18	N	18	54	0
UE 10 : Immersion en entreprise	10	0	-	-	6	-	6	6	18	N	18	108	0
10.1 Suivi obligatoire des immersions	-	-	-	-	12	-	12	12	18	N	3	36	0
10.2 : Brevet de secourisme (SSC-1) (Aziz)	-	-	-	-	128	-	128	128	18	N	3	36	0
Totaux	60	0	210	128	136	486	12	12	18	N	3	855	0
TOTAL heures maquettes													

UE 04	
04.2 Technologie brassicole	introduction d'une SAE "Concours Arène des bières" pour 8h TP à ajouter au 20h TP de technologie brassicole déjà existante comme il y a 3 groupes TP cela amène à un ajout de 24h TP au total pour cette UE
UE 10	ajout de 3,5h TD par étudiant aux 2,5h TD déjà existante pour le suivi et l'évaluation des immersions (équilage alternant / stagiaire) pour travail identique
10.1 Suivi obligatoire des immersions	effectif = 18 étudiants donc ajout de 63h TD au total pour cette UE

Coût de la demande Total : passage de 474h à 486 h étudiant, soit 804h à 855h en charges prévisionnelles (compensé par les recettes)