

**Master De la Conception à l'industrialisation des Produits Alimentaires
(CIPA) »**
Parcours « Innovation et Transfert Industriel en Agroalimentaire (ITAA) »
Modalités du contrôle des connaissances 2026-2027

Le Master « De la Conception à l'industrialisation des Produits Alimentaires (CIPA) » Parcours « Innovation et Transfert Industriel en Agroalimentaire (ITAA) » est organisé en quatre semestres.

Organisation des examens de la 2^{ème} année de Master « De la Conception à l'industrialisation des Produits Alimentaires (CIPA) » Parcours « Innovation et Transfert Industriel en Agroalimentaire (ITAA) »

L'ensemble des différentes unités d'enseignement (UEs) fait l'objet d'une session unique.

1. La deuxième année de master Nutrition, Sciences des Aliments est obtenue si l'étudiant a obtenu, pour chaque semestre, une moyenne $\geq 10/20$ sur l'ensemble des UEs et une moyenne $\geq 10/20$ pour le « Stage ». En dehors de cette dernière condition et pour chaque semestre, la compensation entre les éléments constitutifs d'une UE, d'une part, et entre les UEs, d'autre part, s'effectue sans note éliminatoire.

2. Pour l'ensemble des UEs, excepté « projet R&D » et « Stage », l'évaluation est faite sous le régime du contrôle continu et/ou examen. Pour ces UEs, les différentes matières de chaque unité sont évaluées dans le respect de l'anonymat des copies. La note de contrôle continu est constituée de la moyenne des notes des matières dans une UE. Lorsqu'une matière comporte des travaux pratiques, la note prise en compte provient pour 25% des TP et pour 75% du contrôle continu et/ou examen.

L'UE « Projet R&D » est évaluée de la manière suivante : 20% de la note est attribuée par l'enseignant responsable à mi-parcours. A travers le mémoire du projet, l'étudiant doit montrer sa capacité à maîtriser un minimum de connaissances scientifiques (20%) et à bâtir une démarche scientifique, pratique et économique pour la résolution du/des problème(s) posé(s) (20%). La capacité de l'étudiant à utiliser les moyens de communications (écrit, oral, ...) est aussi appréciée (20%). L'évaluation du projet de l'étudiant se fera lors de la présentation du produit devant le jury. L'étudiant doit rendre compte le plus clairement possible du travail mené et répondre aux questions lors d'un débat (20%).

Pour l'UE « Stage », elle est évaluée par le tuteur de l'entreprise pour 15% de la note finale (évaluation des capacités professionnelles du stagiaire : intégration, efficacité, compétence) et pour 85% par le truchement du mémoire de stage.

3. Le Master « Innovation et transfert Industriel en Agroalimentaire (ITAA) », Parcours : « de la Conception à l'Industrialisation des Produits Alimentaires (CIPA) » est obtenu si l'étudiant a obtenu une moyenne $\geq 10/20$ sur l'ensemble des UEs et une moyenne $\geq 10/20$ à la fois pour le « Stage » et le « Projet R&D ». En dehors de cette dernière condition, la compensation entre les éléments constitutifs d'une UE, d'une part, et entre les UEs, d'autre part, s'effectue sans note éliminatoire.

4. Les coefficients et les crédits ECTS sont indiqués dans le tableau suivant.

Les coefficients et les crédits ECTS sont indiqués dans le tableau suivant.
 Les mentions Passable (P), Assez Bien (AB), Bien (B) et Très Bien (TB) sont attribuées selon les critères habituelles : $10 \leq P < 12$; $12 \leq AB < 14$; $14 \leq B < 16$; $16 \leq TB$

Unité d'enseignement	ECTS	Coefficient
UE01- Performance industrielle	10	10
UE02- Formulation	10	10
UE03- Plan d'expérience	5	5
UE04- Monographie	5	5
UE05- Anglais	2	2
UE06- Projet R&D	8	8
UE07- Outils de maîtrise de la qualité	5	5
UE08- Stage	15	15

5. Toute UE dont la note finale est $\geq 10/20$ est considérée comme définitivement acquise et ne peut pas être repassée. Les notes des UEs acquises sont conservées d'une année sur l'autre en cas de redoublement.

6. Le jury est global et se compose des enseignants des différentes UEs et se réunit en septembre.