

CMI Avignon Production alimentaire			
Niveau	Semestre	UE intitulé	ECTS
L1	S1	Outils mathématiques	3
L1	S1	Outils numériques et documentation 1	3
L1	S1	Physique-Chimie (Physique : mécanique du point-Physique : TP-Chimie des solutions-Chimie organique- Chimie : TP)	9
L1	S1	Physique-Chimie-Informatique (Physique : de l'électricité à la mécanique-Chimie : de l'atome à la liaison-Informatique : les bases de la programmation)	6
L1	S1	Anglais	3
L1	S1	Accompagnement et méthodologie	3
L1	S2	Biochimie structurale	3
L1	S2	Chimie (Atomistique-Chimie organique 2-Chimie appliquée (préparation TP TAC))	6
L1	S2	Outils numériques et documentation 2	3
L1	S2	Physique - chimie 2 (Optique géométrique + courant alternatif-Chimie des solutions (pH, condu))	6
L1	S2	Physique (Electrostatique I-Thermodynamique)	6
L1	S2	Probabilités, statistiques	3
L1	S2	Connaissance du metier d'ingénieur	3
L1	S2	UEO	3
L1	S2	Anglais	3
L1	S2	Stage (4 à 8 semaines)	3
L2	S3	Chimie organique 3	3
L2	S3	Cinétique S3	2
L2	S3	Communication expression et improvisation orale	3
L2	S3	Electrostatique II	2
L2	S3	Magnetostatique, induction	2
L2	S3	Mathématique: Algèbre Linéaire	3
L2	S3	Mecanique des systèmes de points	3
L2	S3	Microbiologie	3
L2	S3	Physique Chimie (TP D'electricité et d'Optique-TP de Technique d'analyse chimique	6
L2	S3	Thermochimie S3	3
L2	S3	UEO	3
L2	S3	Anglais / Projet d'orientation professionnelle	3

CMI Avignon Production alimentaire

CMI Avignon Production alimentaire			
Niveau	Semestre	UE intitulé	ECTS
L2	S4	Chimie (Chimie organique 4-Chimie inorganique-TP de chimie organique	9
L2	S4	Analyse de Fourier	3
L2	S4	Biochimie métabolique	3
L2	S4	Biologie cellulaire et moléculaire	3
L2	S4	Dominante chimie (Introduction à la spectroscopie-Méthode de séparation (Electrophorèse, CCM)-Anglais)	6
L2	S4	Microbiologie 2	3
L2	S4	UEO	3
L2	S4	Communication et expression écrite	3
L2	S4	Histoire des idées et pensées économiques	3
L2	S4	Projet de Recherche documentaire	3
L3	S5	Agro-Cosméto-Parfums (TP Agro-Cosméto-Parfums-Chimie des Parfums et de la cosmétique 1)	6
L3	S5	Chimie organique S5 - TP de chimie organique	9
L3	S5	Chromatographie - spectroscopie	6
L3	S5	Thermochimie S5	3
L3	S5	UEO	3
L3	S5	Expressif	3
L3	S5	Management des ressources humaines et gestion de projet	3
L3	S5	Anglais	3
L3	S6	Chimie organique approfondie 1	3
L3	S6	Cinétique - TP cinétique	3
L3	S6	Electrochimie - TP Electrochimie	3
L3	S6	Option Agro-Cosméto-Parfums (Chimie des Parfums et de la cosmétique-Extraction transformation et conservation)	9
L3	S6	TP de chimie analytique	3
L3	S6	UEO	3
L3	S6	Connaissance de l'entreprise	3
L3	S6	Projet de recherche	3
L3	S6	Anglais	3
L3	S6	Stage de découverte professionnelle	3

CMI Avignon Production alimentaire			
Niveau	Semestre	UE intitulé	ECTS
M1	S7	Bases des sciences agroalimentaires	3
M1	S7	Etude théorique des transferts et des échanges	3
M1	S7	Gestion de l'eau industrielle	3
M1	S7	Méthodologie expérimentale analyse de données	3
M1	S7	Microbiologie	3
M1	S7	Modélisation numérique	3
M1	S7	Nutrition et métabolisme des végétaux	3
M1	S7	Toxicologie	3
M1	S7	Organisation et vie des entreprises	3
M1	S7	Anglais	3
M1	S7	Préparation au projet professionnel	3
M1	S7	Projet	3
M1	S8	Analyse des aliments 1	3
M1	S8	Analyse des aliments 2	3
M1	S8	Constituants, ingrédients et P.A.I.	3
M1	S8	Formulation et Analyse sensorielle	3
M1	S8	Techniques de Transformation et de Conservation en IAA 1	6
M1	S8	Techniques de Transformation et de Conservation en IAA 2	3
M1	S8	Principe du Droit du travail Gestion des ressources humaines Humanités et sciences de la société	6
M1	S8	Stage (12 à 20 semaines)	6
M1	S8	Contrôle et gestion de la Qualité	3
M2	S9	Alimentaires	3
M2	S9	Droit, Propriété Intellectuelle et Marketing en AgroAlimentaire	3
M2	S9	Eco-Procédés et Eco-Evaluation en Industrie AgroAlimentaire	6
M2	S9	Gestion d'une unité de production	6
M2	S9	Ingénierie gastronomique	3
M2	S9	Qualité, Hygiène et Sécurité	3
M2	S9	Anglais et Techniques d'expression	3
M2	S9	Projet de Création Innovation	6
M2	S9	Théâtre	3
M2	S10	Mister rédaction d'articles et de rapports	3
M2	S10	Préparation aux Tests d'anglais	3
M2	S10	Professionnalisation : Recherche et ingénierie	3
M2	S10	Stage (30 à 40 semaines)	27