

Share



Email destinataire :

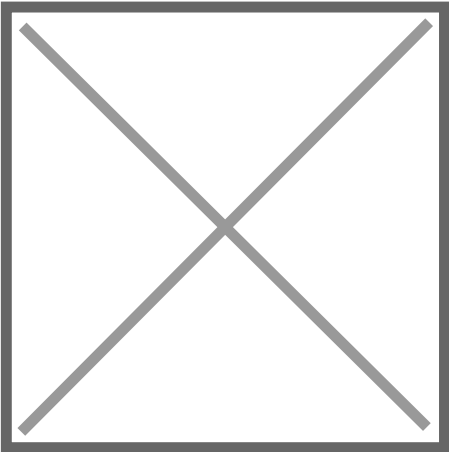
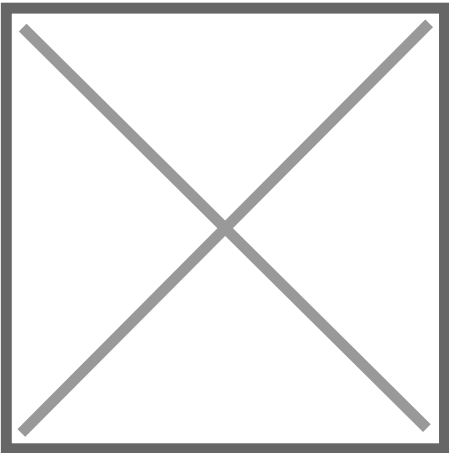
Vous devez renseigner un email valide

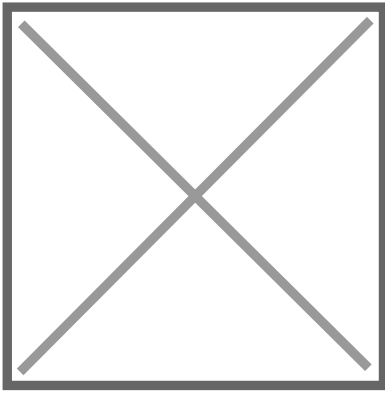
Envoyer

Une erreur est survenue. Merci de réessayer ultérieurement
Le mail de partage a bien été envoyé.

Add to Compare

M2 Food Engineering and Products Design





Master's degree

Specialisation Nutrition and Food Science

Language(s) of instruction

English French

The Product-Process Engineering program aims to provide research-based training in the challenges of transforming agricultural materials into food (or cosmetic) products from food formulation to consumer satisfaction.

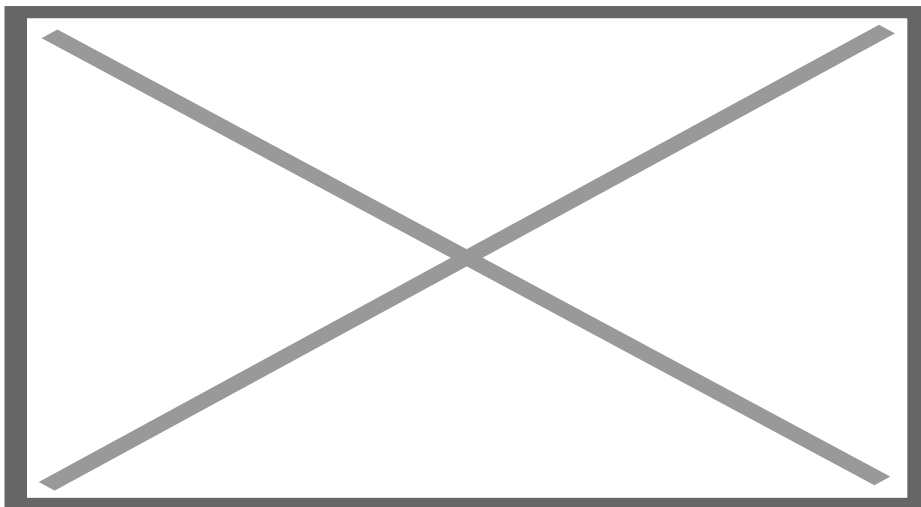
The M2 IPP program is divided into two semesters, the first of which consists of lectures and the second of a six-month internship.

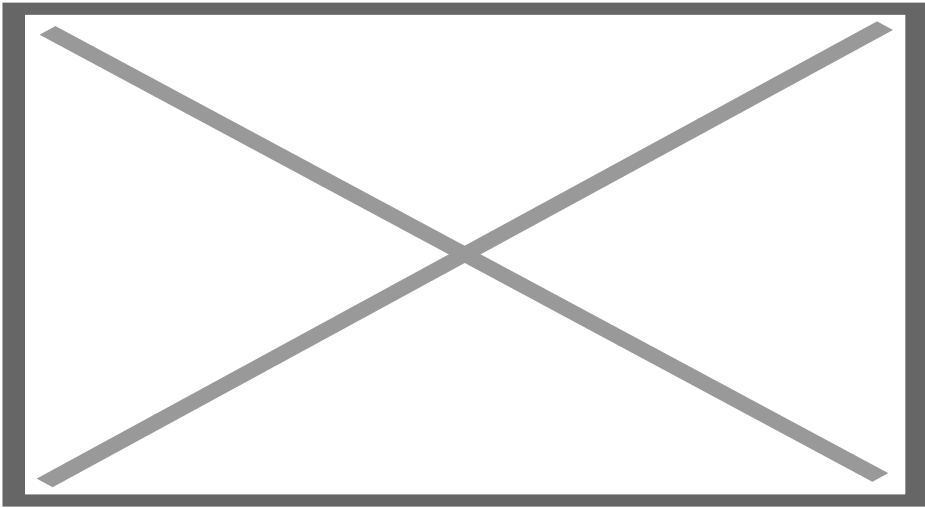
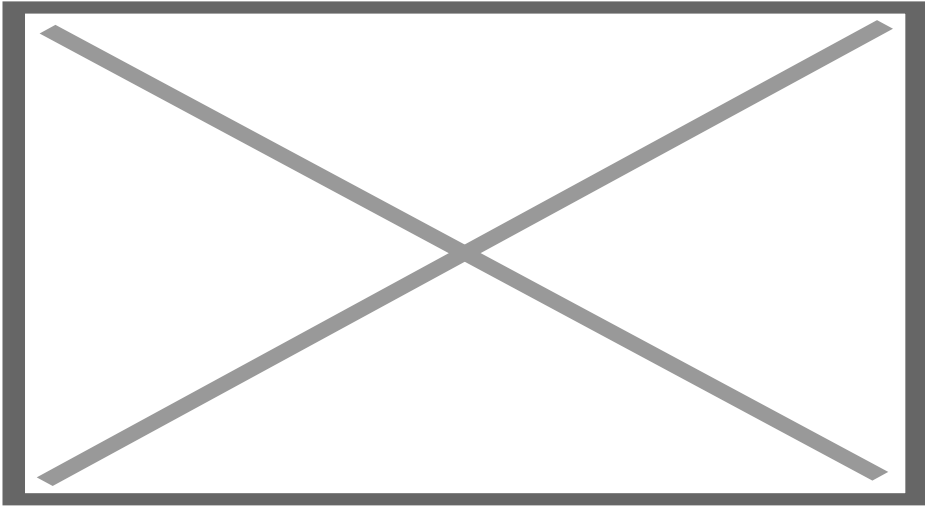
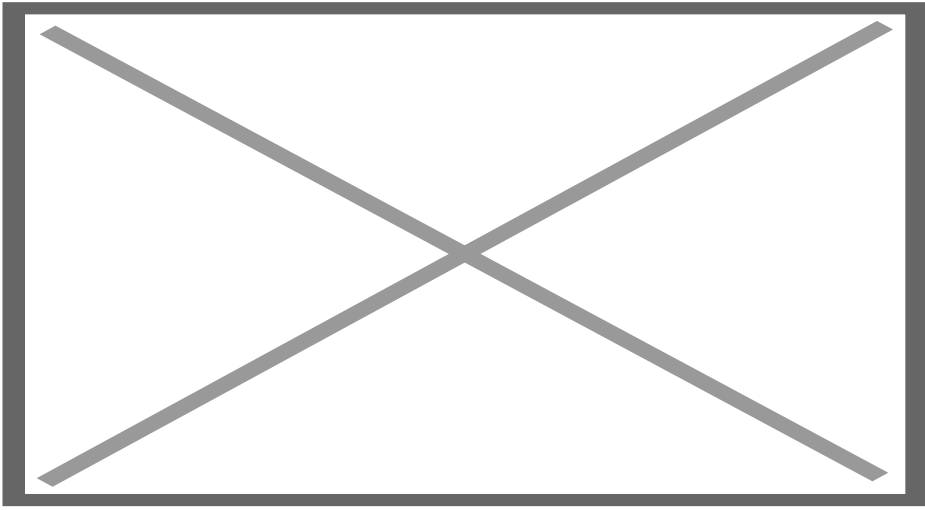
At the beginning of the year, mandatory courses cover the major core disciplines: sensory analysis, food physicochemistry, process modeling, food chemistry, and professional communication in English. These courses are supplemented according to the student's choice to explore certain topics in greater depth or explore new ones. The first semester concludes with a literature review.

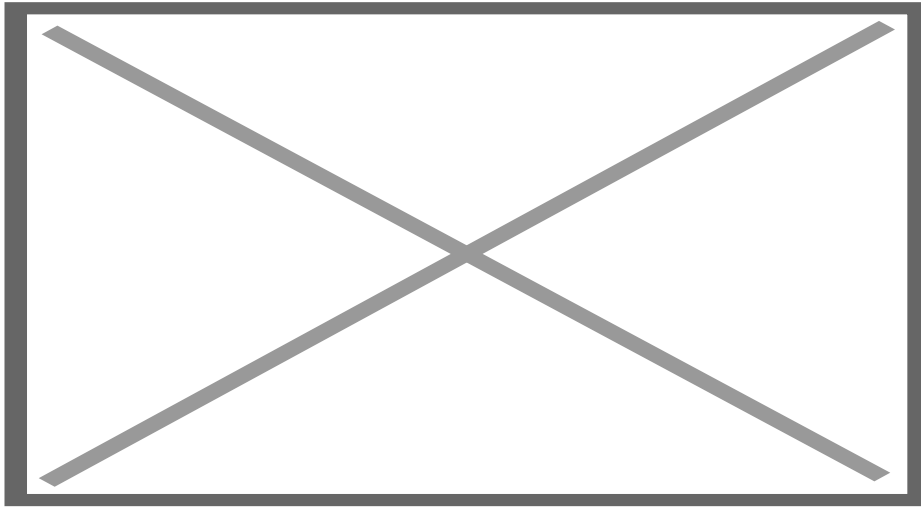
The internship in the second semester provides an opportunity for total immersion in an academic laboratory or a company. As part of a scientific assignment, students will be required to develop and demonstrate their knowledge and skills, to work independently, and to be capable of critical reasoning, reflection, planning, experimentation, analysis, and discussion.

[Télécharger la fiche détaillée](#)

[Apply Now](#)







■ ■

Information

- [Overview](#)
- [Application requirements](#)
- [Schedule](#)

Présentation

Skills

- 1 – Acquire and apply fundamental and specialized knowledge
- 2 – Design and/or Conduct a scientific approach to produce and analyze data
- 3 – Understanding and integrating various issues (economic, societal, and environmental)
- 4 – Producing a scientific synthesis and communicating
- 5 – Acting in a professional environment

Objectives

- Understand the concepts and tools needed to control the quality (health, organoleptic, and nutritional) of food products and processes:
- Characterize ingredients and control their formulation.
- Maintain the nutritional and organoleptic properties of processed products.
- Understand consumer satisfaction.
- Understand and model transformation processes (chemical and physical) for efficient, safe, clean, and efficient processes.

Débouchés

Career prospects

After a Master's degree: Research analyst

After a Master's + PhD: researcher or lecturer

After a Master's or Master's + PhD: engineer (R&D, control, production, etc.)

Design engineer in the research / scientific sector

Research & Development Engineer

Further Study Opportunities

PhD

Specialised Master's

Specialised Master's programmes (MBA in Project Management, Business, and Innovation Management in the Bio-industries)

Admission

Capacity

Available Places

16

Target Audience and Entry Requirements

Studies in chemistry, biology, life sciences, pharmacy, food engineering.

Période(s) de candidature

Inception Platform

From 01/04/2026 to 31/05/2026

Supporting documents

Compulsory supporting documents

Letter of recommendation (compulsory for candidates who have already been enrolled in higher education in France before).

Le jury appréciera une lettre de recommandation récente provenant d'un enseignant d'une discipline pertinente

Motivation letter.

Letter of recommendation or internship evaluation.

Pour les étudiants ayant déjà réalisé un stage dans leur cursus, cette lettre de recommandation peut venir du maître de stage ou sinon d'un enseignant

All transcripts of the years / semesters validated since the high school diploma at the date of application.

Certificate of English level.

B2 level : IELTS score 5.5/6.5 ; TOEIC > 785 (C1>945) ; TOEFL IBT score 72/94 ; Cambridge FCE A or B grade ; or any equivalent official test.

Certificate of French (compulsory for non-French speakers).

Level B2 : Non native french speakers, a knowledge certificate issued by the French Embassy or a French language center. Students holding a French diploma or a diploma instructed in French are exempt from that obligation.

Curriculum Vitae.

Detailed description and hourly volume of courses taken since the beginning of the university program.

Document indicating the list of local M2 choices available here : <https://urlz.fr/i3Lo>.

liste des choix par ordre de priorité

Additional supporting documents

VAP file (obligatory for all persons requesting a valuation of the assets to enter the diploma).

Supporting documents :

- Residence permit stating the country of residence of the first country
- Or receipt of request stating the country of first asylum
- Or document from the UNHCR granting refugee status

- Or receipt of refugee status request delivered in France
- Or residence permit stating the refugee status delivered in France
- Or document stating subsidiary protection in France or abroad
- Or document stating temporary protection in France or abroad.

Programme

M2 IPP Formation par apprentissage

Socle commun obligatoire

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Food Chemistry: from Research to Sustainable Food Design and Development	4	Semestre 1	9	9	24			

Food Chemistry: from Research to Sustainable Food Design and Development

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 9

Practical study : 24

Directed study: 9

Tutored project 0

Project : 0

Independant learning: 6

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Anglais

Learning objectives

Understand the scientific and technical issues related to the field of reaction engineering in food matrices (context, research issue, industrial issue, economic issue, etc.).

Measure and understand reactions and their dynamics in processed food products (real or model ones).

Orientate the reactivity of constituents to tailor food properties trough processes.

Design a strategy to answer a scientific question related to food design and development and conduct identified experiments.

Analyze and interpret the results obtained: highlight the importance of the study and communicate the relevant results, take a critical look at the scientific strategies developed by others.

Overall organisation

Lectures-Courses

Tutorials

Serious game

Experimental project

Scientific mini-seminar

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Professional communication skills in English	2	Semestre 1		20				

Professional communication skills in English

ECTS : 2

Semester: Semestre 1

Detail

Directed study: 20

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Anglais

Learning objectives

The goal is to acquire the essential vocabulary on topics specific to the Anglo-Saxon business and economic world in order to communicate fluently in any professional setting, both orally and in writing, including participating in meetings, conducting interviews, negotiating, and writing reports and emails, thus developing skills for international career advancement.

Overall organisation

Language learning takes place through participatory activities such as debates, discussions, role-playing, and presentations, drawing on current events, magazines, and audiovisual materials.

A student-centered approach is adopted, and the content can be adapted to suit individual interests and needs.

Skills

Comprendre et intégrer les différents enjeux (économiques, sociétaux et environnementaux)

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Modélisation des Processus Physiques, Chimiques et Biologiques	4	Semestre 1	0	33	0			

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------

■

Modélisation des Processus Physiques, Chimiques et Biologiques

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 0

Practical study : 0

Directed study: 33

Tutored project 12

Independant learning: 3

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Français

Bases en génie des procédés (écriture des bilans de matière et d'énergie) et en technologies de transformation de la matière (traitement thermiques, séparation)

Notions de codage en Python

Notions de cinétique chimique ou biochimique

Programme/contents

Rappels de modélisation et de Python

- Rappels sur les bilans matière/énergie
- Structures de base en Python, bibliothèques utiles (numérique, tracés)

Régression et estimation de paramètres

- Ajustement de modèles simples à partir de données expérimentales
- Critères de qualité d'ajustement

Modélisation de réactions et de phénomènes de transformation

- Systèmes d'EDO, résolution numérique
- Identification de paramètres dans les EDO

Modélisation d'opérations unitaires

- Bilans couplés matière/énergie

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Physical Chemistry for the Structuration of Food Products	4	Semestre 1	11	6	7			

Physical Chemistry for the Structuration of Food Products

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 11

Practical study : 7

Directed study: 6

Tutored project 24

Project : 0

Independant learning: 0

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Anglais

Learning objectives

L'UE a pour but de montrer comment formulation et procédés conduisent à la création de la structure des produits et quels sont les mécanismes physicochimiques mis en jeu. C'est aussi l'occasion d'aborder les outils d'études et de maîtrise des structures formées : observations aux différentes échelles, analyses indirectes, modélisation, simulation.

A l'issue de l'UE, les étudiants auront acquis des connaissances sur les systèmes suivants et leurs applications :

- les solutions épaissies et les gels
- les émulsions
- les mousses
- les suspensions de particules solides
- les états solides amorphes et cristallins, pulvérulents
- les phénomènes d'agglomération.

Dans chaque cas sont abordés, les bases théoriques des mécanismes concernés, les applications, les aspects procédés liés à la structuration du système considéré, les méthodes de caractérisation.

Overall organisation

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Psychophysiologie Sensorielle	4	Semestre 1	24	3	9			

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------

■

Psychophysiologie Sensorielle

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 24

Practical study : 9

Directed study: 3

Tutored project 6

Project : 0

Independant learning: 6

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Français

Learning objectives

Initiation aux bases de physiologie sensorielle, ses principes fondamentaux et aux différentes perceptions sensorielles.

Identifier et décrire les méthodes permettant de mesurer les perceptions sensorielles.

Mettre en œuvre une démarche d'évaluation sensorielle adaptée à un produit ou à un contexte donné.

Choisir les tests sensoriels pertinents selon les objectifs de l'étude (analytique, hédonique, discriminative...).

Analyser et interpréter les résultats d'une évaluation sensorielle.

Évaluer les besoins matériels et humains et planifier les investissements nécessaires à la mise en place d'un dispositif d'analyse sensorielle.

Overall organisation

Cours, intervention de professionnels, travaux pratiques et analyse bibliographique autour d'une méthode sensorielle

Skills

Acquérir et mobiliser les savoirs fondamentaux et spécialisés

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning courses
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	---------------------------

UE à choix M2 IPP	4	Semestre 1							
-----------------------------------	---	------------	--	--	--	--	--	--	--



UE à choix M2 IPP

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Learning objectives

Approfondir ou élargir ses connaissances et compétences

Overall organisation

UE de 48h d'enseignement à choisir parmi un catalogue d'offres, notamment dans le cursus Ingénieur AgroParisTech.

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

UE libre M2 IPP	2	Semestre 1
---------------------------------	---	------------

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning courses
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	---------------------------

■

UE libre M2 IPP

ECTS : 2

Semester: Semestre 1

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Learning objectives

Approfondir ou élargir ses connaissances et compétences

Overall organisation

UE choisie librement par l'étudiant, équivalente à minimum 20h d'enseignements, avec une évaluation finale permettant la validation des crédit ECTS.

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Synthèse Bibliographique

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Synthèse bibliographique	6	Semestre 1		6				



Synthèse bibliographique

ECTS : 6

Semester: Semestre 1

Detail

Directed study: 6

Tutored project 9

Independant learning: 81

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Français et en Anglais

Learning objectives

L'objectif est d'être capable de rédiger une synthèse bibliographique structurée et argumentée, démontrant une compréhension approfondie du sujet et un regard critique sur la littérature scientifique existante.

Pour cela, les étudiants devront :

- Comprendre et cadrer le sujet :

Identifier la problématique et les concepts clés du thème imposé.

Délimiter le périmètre de la recherche bibliographique.

Formuler des questions de recherche pertinentes.

- Rechercher et sélectionner l'information scientifique :

Rechercher des sources scientifiques pertinentes à l'aide d'outils de veille et de bases de données.

Évaluer la fiabilité, la qualité et la pertinence des sources.

Classer et organiser les références selon des critères pertinents.

- Analyser et synthétiser la littérature :

Lire de manière critique les articles scientifiques.

Comparer les approches, identifier les

Professionalisation M2 IPP - FA

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	di
Missions en Entreprise M2 IPP	30	Semestre 2		6					c

Missions en Entreprise M2 IPP

ECTS : 30

Semester: Semestre 2

Detail

Directed study: 6

Independant learning: 10

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

En M2 nous demandons aux étudiants d'avoir une mission principale scientifique qui occupe au moins 50% de leur temps et qui puisse être traitée selon une approche de type recherche : recherche bibliographique, identification de la problématique et des questions de recherche associées, mise au point d'une stratégie pour l'obtention des réponses aux questions (généralement une stratégie expérimentale), obtention de résultats, traitement des résultats, confrontation des résultats à la littérature existante pour les discuter et proposition de réponses aux questions initiales et de perspectives pour ce qui n'aura pas pu être traité en intégralité.

Les missions dans les domaines de la chimie, physico-chimie, ingénierie sensorielle, procédés de fabrication, formulation... appliquées aux aliments ou aux bioproduits pourront être éligibles.

Learning objectives

L'UE missions en entreprise vise à permettre à l'étudiant appreni de développer et de démontrer les connaissances et compétences nécessaires pour travailler de manière autonome et être capable de raisonnement critique, de réflexion, de planification, d'expérimentation, d'analyse et de discussion.

Pour réussir l'étudiant doit démontrer des capacités à :

- utiliser des connaissances approfondies dans son domaine ;
- identifier, formuler et gérer des problématiques complexes de manière globale, critique, indépendante et créative ;

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	di
Semaine de regroupement des apprentis CFA SEV	0	Semestre 2		22					
■									

Semaine de regroupement des apprentis CFA SEV

ECTS : 0

Semester: Semestre 2

Detail

Directed study: 22

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

Etre apprenti.e en M2 ou 3A ingénieur au CFA SEV

Programme/contents

La valorisation des parcours en apprentissage : 3h

Le mémoire de fin d'étude : 6h

La préparation à l'entretien d'embauche et négociation de salaire : 3h

L'Insertion des diplômés ingénieurs & masters et des apprentis/ Situation du marché du travail : 3h

Le management : 6h

La présentation de la Thèse : 1h

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

M2 IPP Formation initiale

Socle commun obligatoire

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------

Food Chemistry:
from Research to
Sustainable Food
Design and
Development

4

Semestre
1 9

9

24



Food Chemistry: from Research to Sustainable Food Design and Development

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 9

Practical study : 24

Directed study: 9

Tutored project 0

Project : 0

Independant learning: 6

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Anglais

Learning objectives

Understand the scientific and technical issues related to the field of reaction engineering in food matrices (context, research issue, industrial issue, economic issue, etc.).

Measure and understand reactions and their dynamics in processed food products (real or model ones).

Orientate the reactivity of constituents to tailor food properties through processes.

Design a strategy to answer a scientific question related to food design and development and conduct identified experiments.

Analyze and interpret the results obtained: highlight the importance of the study and communicate the relevant results, take a critical look at the scientific strategies developed by others.

Overall organisation

Lectures-Courses

Tutorials

Serious game

Experimental project

Scientific mini-seminar

Skills

Professional communication skills in English

ECTS : 2

Semester: Semestre 1

Detail

Directed study: 20

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Anglais

Learning objectives

The goal is to acquire the essential vocabulary on topics specific to the Anglo-Saxon business and economic world in order to communicate fluently in any professional setting, both orally and in writing, including participating in meetings, conducting interviews, negotiating, and writing reports and emails, thus developing skills for international career advancement.

Overall organisation

Language learning takes place through participatory activities such as debates, discussions, role-playing, and presentations, drawing on current events, magazines, and audiovisual materials.

A student-centered approach is adopted, and the content can be adapted to suit individual interests and needs.

Skills

Comprendre et intégrer les différents enjeux (économiques, sociétaux et environnementaux)

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Modélisation des
Processus
Physiques,
Chimiques et
Biologiques

4

Semestre
1 0

33

0



Modélisation des Processus Physiques, Chimiques et Biologiques

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 0

Practical study : 0

Directed study: 33

Tutored project 12

Independant learning: 3

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Français

Bases en génie des procédés (écriture des bilans de matière et d'énergie) et en technologies de transformation de la matière (traitement thermiques, séparation)

Notions de codage en Python

Notions de cinétique chimique ou biochimique

Programme/contents

Rappels de modélisation et de Python

- Rappels sur les bilans matière/énergie
- Structures de base en Python, bibliothèques utiles (numérique, tracés)

Régression et estimation de paramètres

- Ajustement de modèles simples à partir de données expérimentales
- Critères de qualité d'ajustement

Modélisation de réactions et de phénomènes de transformation

- Systèmes d'EDO, résolution numérique
- Identification de paramètres dans les EDO

Modélisation d'opérations unitaires

- Bilans couplés matière/énergie
- Prise en compte de la qualité produit et/ou du coût annuel total

<u>Physical</u>				
<u>Chemistry for the</u>		Semestre		
<u>Structuration of</u>	4	1	11	6
<u>Food Products</u>				7



Physical Chemistry for the Structuration of Food Products

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 11

Practical study : 7

Directed study: 6

Tutored project 24

Project : 0

Independant learning: 0

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Anglais

Learning objectives

L'UE a pour but de montrer comment formulation et procédés conduisent à la création de la structure des produits et quels sont les mécanismes physicochimiques mis en jeu. C'est aussi l'occasion d'aborder les outils d'études et de maîtrise des structures formées : observations aux différentes échelles, analyses indirectes, modélisation, simulation.

A l'issue de l'UE, les étudiants auront acquis des connaissances sur les systèmes suivants et leurs applications :

- les solutions épaissies et les gels
- les émulsions
- les mousses
- les suspensions de particules solides
- les états solides amorphes et cristallins, pulvérulents
- les phénomènes d'agglomération.

Dans chaque cas sont abordés, les bases théoriques des mécanismes concernés, les applications, les aspects procédés liés à la structuration du système considéré, les méthodes de caractérisation.

Overall organisation

CM - cours généraux et interventions par des professionnels dans l'industrie

<u>Psychophysiologie</u> <u>Sensorielle</u>	4	Semestre 1	24	3	9
--	---	---------------	----	---	---



Psychophysiologie Sensorielle

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Detail

Lecture: 24

Practical study : 9

Directed study: 3

Tutored project 6

Project : 0

Independant learning: 6

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Français

Learning objectives

Initiation aux bases de physiologie sensorielle, ses principes fondamentaux et aux différentes perceptions sensorielles.

Identifier et décrire les méthodes permettant de mesurer les perceptions sensorielles.

Mettre en œuvre une démarche d'évaluation sensorielle adaptée à un produit ou à un contexte donné.

Choisir les tests sensoriels pertinents selon les objectifs de l'étude (analytique, hédonique, discriminative...).

Analyser et interpréter les résultats d'une évaluation sensorielle.

Évaluer les besoins matériels et humains et planifier les investissements nécessaires à la mise en place d'un dispositif d'analyse sensorielle.

Overall organisation

Cours, intervention de professionnels, travaux pratiques et analyse bibliographique autour d'une méthode sensorielle

Skills

Acquérir et mobiliser les savoirs fondamentaux et spécialisés

- Acquérir et utiliser les connaissances disciplinaires de base et avancées

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning courses
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	---------------------------

UE à choix M2 IPP	4	Semestre 1							
-----------------------------------	---	------------	--	--	--	--	--	--	--



UE à choix M2 IPP

ECTS : 4

Semester: Semestre 1

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Learning objectives

Approfondir ou élargir ses connaissances et compétences

Overall organisation

UE de 48h d'enseignement à choisir parmi un catalogue d'offres, notamment dans le cursus Ingénieur AgroParisTech.

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

UE libre M2 IPP	2	Semestre 1
---------------------------------	---	------------

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning courses
----------	------	----------	---------	----------------	-----------------	------------------------	-------------------------	--------------------------------	---------------------------

■

UE libre M2 IPP

ECTS : 2

Semester: Semestre 1

Language(s) of instruction

Anglais

Remote teaching

non

Learning objectives

Approfondir ou élargir ses connaissances et compétences

Overall organisation

UE choisie librement par l'étudiant, équivalente à minimum 20h d'enseignements, avec une évaluation finale permettant la validation des crédit ECTS.

Type of assessment

Evaluation Continue non Intégrale

Synthèse Bibliographique

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class
Synthèse bibliographique	6	Semestre 1		6				



Synthèse bibliographique

ECTS : 6

Semester: Semestre 1

Detail

Directed study: 6

Tutored project 9

Independant learning: 81

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Prerequisites

Niveau B2 minimum en Français et en Anglais

Learning objectives

L'objectif est d'être capable de rédiger une synthèse bibliographique structurée et argumentée, démontrant une compréhension approfondie du sujet et un regard critique sur la littérature scientifique existante.

Pour cela, les étudiants devront :

- Comprendre et cadrer le sujet :

Identifier la problématique et les concepts clés du thème imposé.

Délimiter le périmètre de la recherche bibliographique.

Formuler des questions de recherche pertinentes.

- Rechercher et sélectionner l'information scientifique :

Rechercher des sources scientifiques pertinentes à l'aide d'outils de veille et de bases de données.

Évaluer la fiabilité, la qualité et la pertinence des sources.

Classer et organiser les références selon des critères pertinents.

- Analyser et synthétiser la littérature :

Lire de manière critique les articles scientifiques.

Comparer les approches, identifier les

Subjects	ECTS	Semester	Lecture	directed study	practical class	Lecture/directed study	Lecture/practical class	directed study/practical class	distance learning courses
Stage M2 IPP	30	Semestre 2		6					

Stage M2 IPP

ECTS : 30

Semester: Semestre 2

Detail

Directed study: 6

Independant learning: 20

Language(s) of instruction

Français

Remote teaching

non

Programme/contents

En M2 nous demandons aux étudiants d'avoir une mission principale scientifique qui occupe au moins 50% de leur temps et qui puisse être traitée selon une approche de type recherche : recherche bibliographique, identification de la problématique et des questions de recherche associées, mise au point d'une stratégie pour l'obtention des réponses aux questions (généralement une stratégie expérimentale), obtention de résultats, traitement des résultats, confrontation des résultats à la littérature existante pour les discuter et proposition de réponses aux questions initiales et de perspectives pour ce qui n'aura pas pu être traité en intégralité.

Les missions dans les domaines de la chimie, physico-chimie, ingénierie sensorielle, procédés de fabrication, formulation... appliquées aux aliments ou aux bioproduits pourront être éligibles.

Learning objectives

Le stage de 6 mois vise à permettre à l'étudiant de développer et de démontrer les connaissances et compétences nécessaires pour travailler de manière autonome et être capable de raisonnement critique, de réflexion, de planification, d'expérimentation, d'analyse et de discussion.

Pour réussir l'étudiant doit démontrer des capacités à :

- utiliser des connaissances approfondies dans son domaine :

Teaching Location(s)

PALAISEAU

Contact

- **Stéphanie ROUX**
Responsable du parcours
- **Cassandra LEVERRIER**
Responsable du parcours

<http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments/m2-ingenierie-des-produits-et-des-procedes>