



**ELABORATION D'UN
MASTER SPECIALISE
EN AGRO
ALIMENTAIRE A
L'ESSA**

Prof. Jean RASOARAHONA

**Chef du Département Industries
Agricoles et Alimentaires**



LE CONTEXTE

- **La décision de la transition vers le LMD irrévocable au niveau de l'Enseignement Supérieur à Madagascar**
- **Le Département IAA est partie de l'ESSA; ceci crée à la fois des avantages et des contraintes**



LE CONTEXTE

- **Avantages**: la mission de formation est clairement définie:

**FORMATION D'INGENIEURS AGRONOMES
SPECIALISES EN AGRO-ALIMENTAIRE**

- **Contraintes**: en tant que partie de l'ESSA, le DIAA est tenu d'harmoniser ses structures avec celles des autres Départements



Calendrier des Réflexions

- **1^{ère} Réunion Préparatoire:** 28 juillet 2007
(Sensibilisation, Présentation des documents de travail, programme et calendrier)
- **1er Atelier LMD:** 10 août 2007
(réflexions sur les cursus: mention, spécialité(s), Unités d'enseignement)
- **2^{ème} Atelier LMD:** 19 septembre 2007
(suite des réflexions sur les cursus)

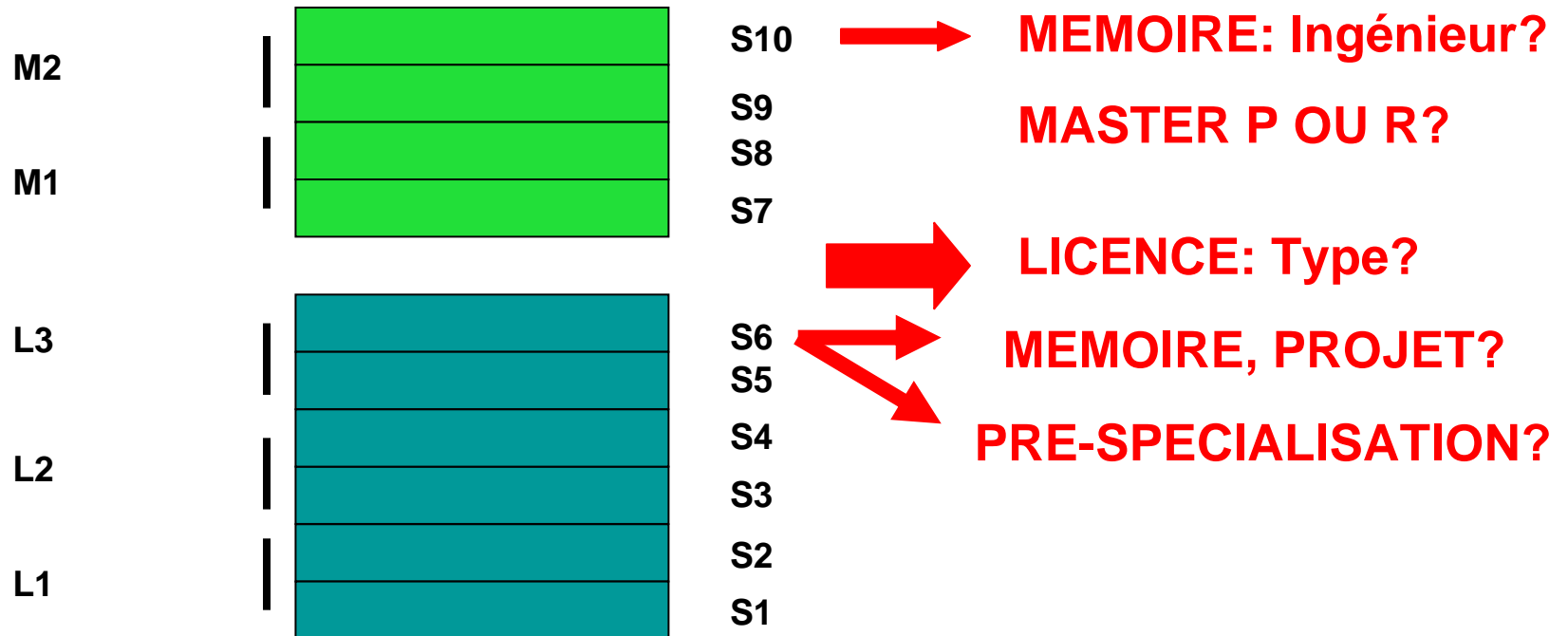


QUESTIONNEMENTS

- 1. Quelle architecture?**
- 2. Quel(s) parcours?**
- 3. Quelles mentions – spécialités?**
- 4. Quels enseignements?**
- 5. Quelle pédagogie?**



QUELLE ARCHITECTURE?





QUEL PARCOURS?

Domaine: Sciences Agronomiques

- Option 1: spécialisation précoce



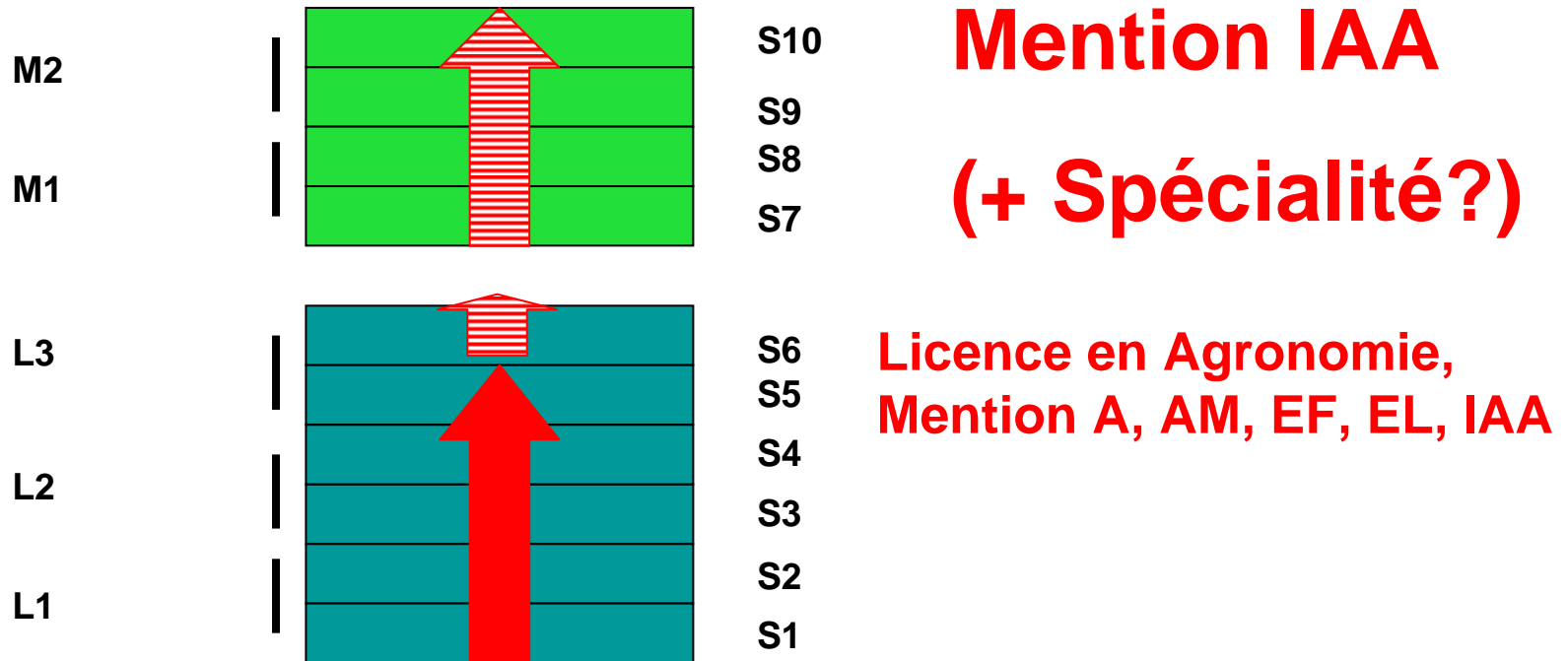
CHOIX EN 1ERE ANNEE



QUEL PARCOURS?

Domaine: Sciences Agronomiques

- Option 2: pré-spécialisation



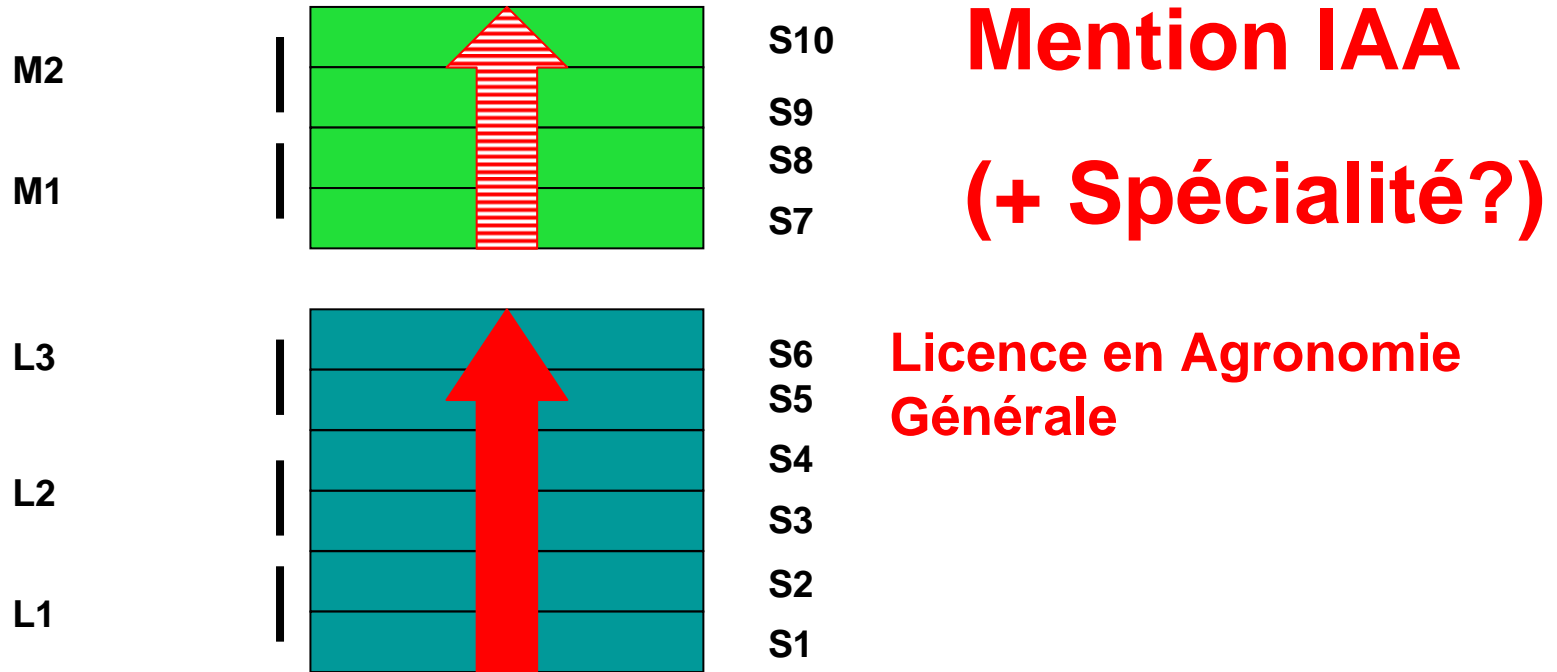
CHOIX EN L3-S6 (semestre de pré-spécialisation)



QUEL PARCOURS?

Domaine: Sciences Agronomiques

- Option 3: spécialisation en Master



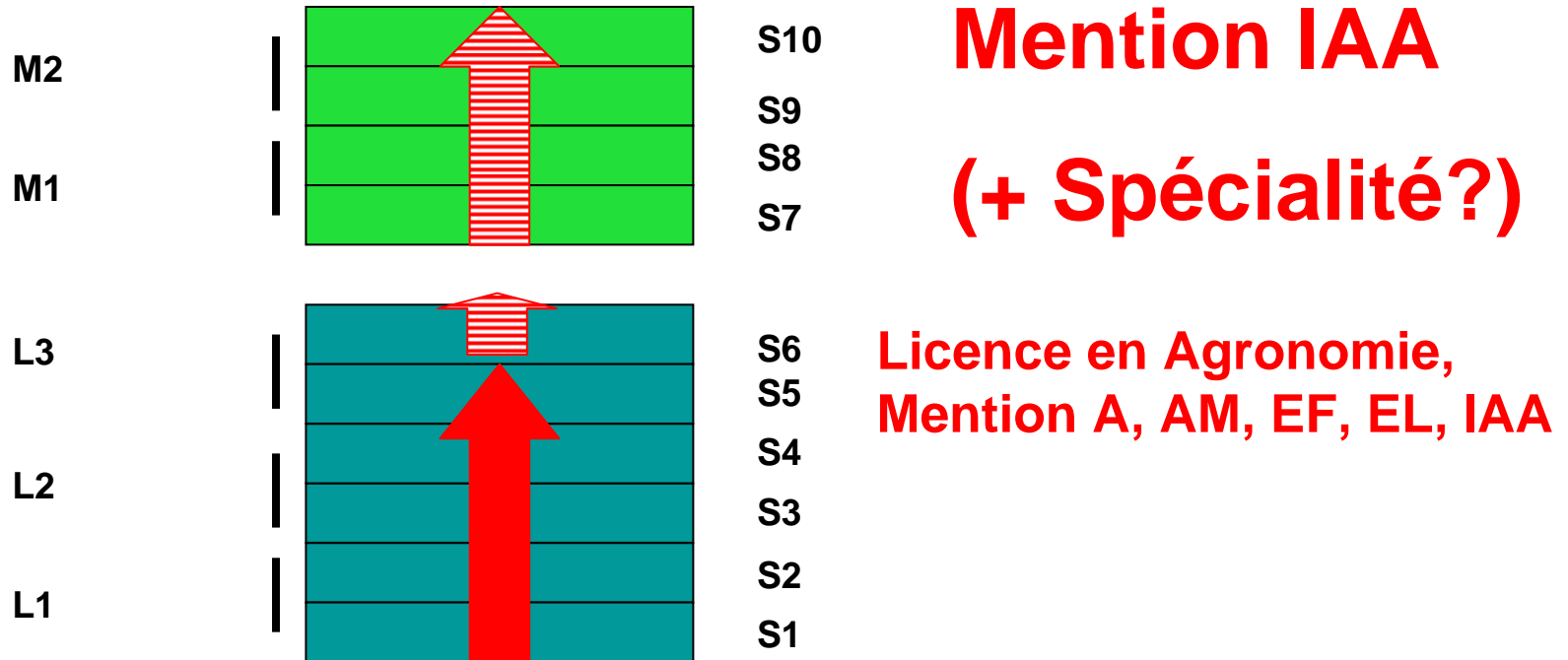
CHOIX EN M1-S7



PARCOURS RETENU

Domaine: Sciences Agronomiques

- Option 2: pré-spécialisation

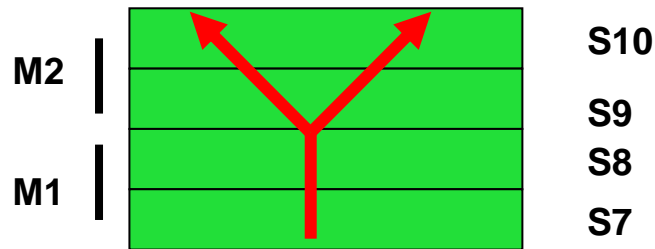
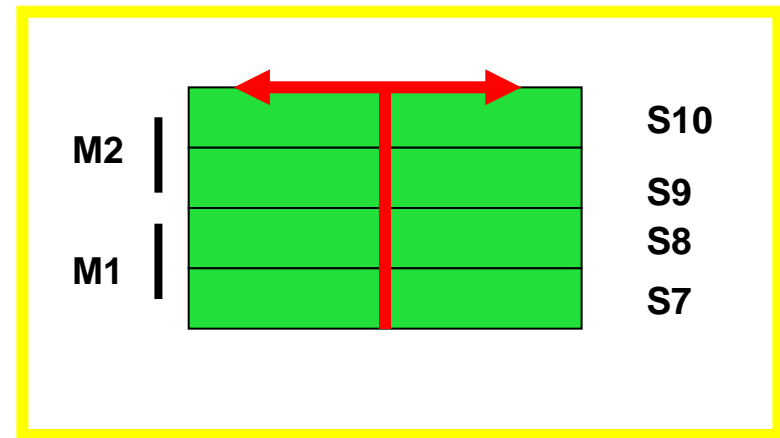
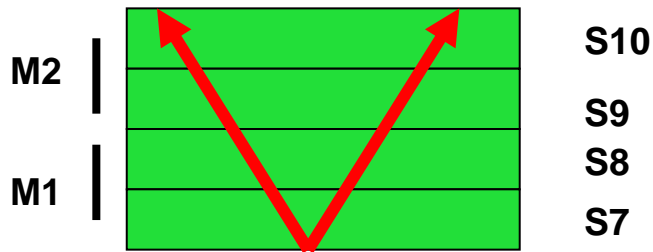


CHOIX EN L3-S6 (semestre de pré-spécialisation)



QUEL PARCOURS?

- Master Pro ou Recherche?



+ Titre d'Ingénieur!



QUELS ENSEIGNEMENTS?

5 Pôles principaux: → SPECIALITE?

- 1. Sciences des Aliments**
 - 2. Génie des Procédés et Technologie**
 - 3. Microbiologie et Biotechnologie**
 - 4. Qualité**
 - 5. Entreprise Agro-Alimentaire**
- + Matière transversales (Langues, Informatique,...)**



QUELS ENSEIGNEMENTS?

- **Groupes de matières**
- **Pertinence de l'occurrence – logique pédagogique**
- **Statut de chaque matière**



Délimiter les UE en termes de volume, occurrence



Mode de calcul des Crédits retenu:

1 crédit = 10 h de Présentiel (+ 10-20h de TPE)

→ 300 h par semestre de VHP

(!! nécessité de temps disponible pour le TPE !!)



PREMIERS RESULTATS

**Le semestre 6 de pré-spécialisation est
« bouclé »**

	UNITES D'ENSEIGNEMENT			CREDITS
N° Module		V. H.P.	Crédits	
	UE 6.1: Sciences de l'Ingénieur			10
61.01	Résistance des Matériaux	20	2	
61.02	Mécanique des Fluides	20	2	
61.03	Dessin Technique	20	2	
61.04	Thermodynamique Appliquée	20	2	
61.05	Electrotechnique Industrielle	20	2	
	UE 6.2: Introduction aux Technologies de Transformation			5
62.01	Introduction aux Transferts	30	3	
62.02	Cas concrets	20	2	
	UE 6.3: Science des Aliments 1			3
63.01	Chimie Organique Appliquée	30	3	
	UE 6.4 Introduction à l'Evaluation de la Qualité des Aliments			4
64.01	Introduction aux Techniques de Laboratoire	30	2	
64.02	Techniques Microbiologiques de Base	30	2	
	UE 6.5: Administration et Gestion de l'Entreprise Agro-Alimentaire			2
65.01	Droit des Affaires et du Travail	15	1	
65.02	Gestion des Ressources Humaines	15	1	
	UE 6.6: Méthodologies de Recherche et de Communication			3
66.01	Recherche Bibliographique sur les bases de données Numériques	10	1	
66.02	Français Technique	10	1	
66.03	Anglais Technique	10	1	
	UE 6.7: Projet Personnel			3
67.01	Recherche à Thème		1	
67.02	Rapport de Synthèse		2	
	TOTAL	300	30	30



PREMIERS RESULTATS

**Ventilation des crédits par « pôle » :
(sur les 90 crédits à attribuer sur les
semestres 7, 8 et 9)**

GT	40
Q	14
SA	10
MB	14
EA	6
TR	6
	90



PREMIERS RESULTATS

Semestre 10
: Mémoire de Fin d'Etudes



QUESTIONNEMENTS EN SUSPENS

- **Validation des décisions prises sur les parcours au niveau ESSA?**
- **Valeurs des crédits en termes de Volume Horaire Présentiel? (Nous avons retenu 10h en moyenne dans nos réflexions)**
- **Valorisation officielle du tutorat et de l'encadrement des TPE?**



QUESTIONNEMENTS EN SUSPENS

Rénovation des pratiques pédagogiques:

- Formation et appui aux enseignants?**
- Infrastructures et matériels pour la production d'appuis didactiques?**
- Modalités matérielles de l'encadrement du TPE?**



PERSPECTIVES

**Mise en place du M1 à la rentrée
Universitaire 2008?**

MERCI!

