**AVAILABLE COURSES for INCOMING STUDENT MOBILITY**

***ERASMUS+ INTERNATIONAL CREDIT MOBILITY PROJECT***

CLAUDE BERNARD LYON 1 UNIVERSITY

1st semester 2018-2019 (Winter semester)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Course title | Semester | Teaching Language | ECTS credits |  |
| **Langue, terminologie et lexique français  des sciences et technologie alimentaires \*\*\*** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 5 |  |
| **Langue, terminologie et lexique anglais des sciences alimentaires et biologiques** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English | 5 |  |
| **Filières, entreprises et métiers du secteur agroalimentaires français.**  | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Aliments traditionnels : tradition et innovation de produits. Productions alimentaire en région AURA** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Bonnes pratiques pour la durabilité, la sécurité alimentaire et le bien être humain** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Ingrédients alimentaires innovants** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Développement d’aliments fonctionnels** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Stratégies technologiques pour innovation alimentaires** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Développement de nouveaux produits alimentaires : Innovation et analyse sensorielle** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Communication et management : psychologie et comportement du consommateur**  | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Communication et management interculturels** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Développement de la PME agroalimentaire à l’international** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Projet tuteuré** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Entrepreneuriat** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | English/French | 5 |  |
| **Course offer LP DPIA (Développement de projet et innovations alimentaires)** |
| **Formulation, création de produit : Techniques de formulation, Création et analyses de produits** | 1st (Winter semester) | French | 12 |  |
| **Gestion de projet, développement industriel : gestion de projet d’innovation, développement industriel et commercial** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 6 |  |
| **Réglementation hygiène et sécurité alimentaire** | 1st (Winter semester) | French | 5 |  |
| **Compétences transversales : techniques de communication (anglais professionnel, informatique, communication écrite et orale). Connaissance de l’entreprise (droit de l’entreprise, structures et économie des entreprises)** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 5 |  |
| **Course offer LP O2PA (Management de la production)** |
| **Logistique**  | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 5 |  |
| **Mécanique, robotique et maintenance industrielle** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 5 |  |
| **Gestion et optimisation de production** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 5 |  |
| **Hygiène de production**  | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 5 |  |
| **Compétences transversales : communication et management, anglais professionnel**  | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 5 |  |
| **Course offer LP QIAC (Qualité et sécurité des produits alimentaires conditionnés)** |
| **Qualité, contrôle, contrôles et sécurité des aliments conditionnés** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 5 |  |
| **Emballage et conditionnement des produits alimentaires** | 1st (Winter semester)/ 2nd (Spring semester) | French | 5 |  |
| **Offre de cours LP DUT 2** |
| **Qualité-Hygiène alimentaire-Sécurité****Développement Durable** | 1st (Winter semester) | French | 5 |  |
| **Analyse de données** **Outils de bio-informatique** | 1st (Winter semester) | French | 5 |  |
| **Renforcement des compétences professionnelles : emballage, durée de vie des produits alimentaires, perte qualité produits alimentaires, Microbiologie prévisionnelle.** | 1st (Winter semester) | French | 5 |  |
| **Expression****Communication** | 1st (Winter semester) | French | 5 |  |
| **Projet Personnel et Professionnel****(PPP)** | 1st (Winter semester) | French | 4 |  |
| **Projet tuteuré** | 1st (Winter semester) | French | 5 |  |