ENSMAC

Projet-prototype

École / Prépa
ENSMAC

Présentation

Code interne : PAB8-PRDI8

Description

-Intégrer et exploiter les connaissances techniques relatives à la qualité dont la sécurité sanitaire, à l'environnement ainsi qu' à la sécurité des personnes acquises pendant la formation pour les mettre en pratique dans le cadre d'un système de management, comprendre les interactions entre ces différents sujets et en évalue la complexité (groupes « produits »).
-Par la finalisation au semestre 8 du projet RDI défini au semestre 6 et poursuivi au semestre 7, les objectifs pédagogiques restent ceux fixés dans la fiche PC6PJRDI. Le bilan du projet aura lieu en mars ou en avril en fonction du type de projet (amont-aval ou produit)
La conférence sur la propriété intellectuelle insistera sur les points suivants :
Place de la PI dans la vie scientifique et économique
Initiation et/ou Rappel sur les bases pour cerner le domaine de la Propriété Intellectuelle/Industrielle.
En matière de brevets : les fondements en droits français, européen, US et internationale
Cas particuliers dans les domaines du vivant/biotech/pharmaceutique
Connaitre grandes lignes des contrats ayant rapport à la PI

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistraux	5,33h
PRJ	Projet	30h

Pré-requis obligatoires

Cours de Gestion de Projet et les séminaires sur l'Entrepreneuriat, Marketing et Finances

Syllabus

I-Réalisation du produit (20h + 30h travail personnel)

Les étudiants feront un bilan de leur projet. Ils présenteront les développements et perspectives possibles. Ils dégageront la valeur ajoutée de leur travail et assureront la promotion de leur efficience.
II-Dossier qualité (10h projet) pour les groupes « produits »
-Intégration des principes du management de la qualité dans ses futures fonctions managériales,
-Utilisation de la méthode relative à la gestion de l'amélioration continue,
-Intégration dans une équipe de manageurs utilisant un système de management certifié selon un ou plusieurs référentiels internationaux,
-Mise en application des outils de sensibilisation et de mobilisation.
III-Conférences et présentations assurées par des intervenants du monde socio-économique :
-propriété intellectuelle (2h40)
- Pourquoi déposer/détenir des actifs/droits de PI
Intro : La Marque / Le Nom de domaine / Le Droit d'auteur / Le Dessin et Modèle / Le Brevet
Les notions de base sur les brevets Français/Européen/Américain :
Principes généraux
Forme et contenu
Brevetabilité (Nouveauté et Activité inventive)
Date de dépôt/Droit de priorité
Inventions brevetables et non brevetables dans les domaines de la médecine, pharma, biotech, plantes, Méthodes de traitement/diagnostique...
Les principaux contrats ayant rapport à la PI : Contrat de confidentialité, contrat de collaboration, contrat de licence
-distribution (2h40)
-packaging pour les groupes « produits » (projet avec un établissement partenaire)

Informations complémentaires

Sciences et techniques de l'ingénieur

Bibliographie

Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments. Bourgeois C.M. Edit Tec et Doc, Modern Food Microbiology, Jay J.M Edit ASPEN Organismes : Afssa, Afnor, Food and Drug Administration référentiels ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS, BRC et OHSAS 18001 (versions en vigueur), documents des cours relatifs aux process et produits, à la qualité, aux dangers et risques sanitaires, réglementation européenne paquet hygiène, réglementation générale relative à la préservation de l'environnement, réglementation générale relative à la sécurité des personnels, guide HACCP du codex alimentarius, guides ISO 26000, ISO 9004, IIP. Site de l'INPI et de l'OEB (Office Européen des brevets)

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Projet	Rapport			0.5		
Projet	Soutenance	60		0.5		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Projet	Rapport			1		

Infos pratiques

Contacts

Yohann Nicolas
Yohann.Nicolas@bordeaux-inp.fr

Fernando Leal Calderon
Fernando.Leal-Calderon@bordeaux-inp.fr