

Socle commun domaine « Sciences de la Nature et de la Vie »

Semestre 1 :

Unités d'enseignement	Matière		Credits	Coefficients	Volume horaire hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Code	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*	Examen		
U E Fondamentale Code : UEF 1.1 Credits : 18 Coefficients : 9	F 1.1.1	Chimie générale et organique	6	3	1h30	1h30	1h30	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	F 1.1.2	Biologie cellulaire	8	4	1h30	1h30	3h00	90h00	110h00	x	40%	x	60%
	F 1.1.3	Mathématique Statistique	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 1.1 Credits : 9 Coefficients: 5	M 1.1.1	Géologie	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
	M 1.1.2	Techniques de Communication et d'Expression 1 (en français)	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 1.1 Credits : 2 Coefficients : 2	D 1.1.1	Méthode de Travail et Terminologie 1	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 1.1 Credits : 2 Coefficients : 1	T 1.1.1	Histoire Universelle des Sciences Biologiques	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	-	-	x	100
Total Semestre 1			30	17	10h30	9h00	5h30	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle ; CC* = Contrôle continu.

Socle commun domaine « Sciences de la Nature et de la Vie »

Semestre 2 :

Unités d'enseignement	Matières		Crédits	Coefficients	Volume horaire hebdomadaire			VHS	Autre*	Mode d'évaluation			
	Code	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*	Examen		
U E Fondamentale Code : UEF 2.1 Crédits : 18 Coefficients : 9	F 2.1.1	Thermodynamique et chimie des solutions	6	3	1h30	1h30	1h30	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	F 2.1.2	Biologie Végétale	6	3	1h30	-	3h00	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	F 2.1.3	Biologie Animale	6	3	1h30	-	3h00	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 2.1 Crédits : 9 Coefficients : 5	M 2.1.1	Physique	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
	M 2.1.2	Techniques de Communication et d'Expression 2 (en anglais)	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 2.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	D 2.1.1	Sciences de la vie et impacts socio-économiques	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 2.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	T 2.1.1	Méthode de Travail et Terminologie 2	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	-	-	x	100%
Total Semestre 2			30	17	10h30	6h00	8h30	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle ; CC* = Contrôle continu

Socle commun domaine « Sciences de la Nature et de la Vie » filière : sciences alimentaires

Semestre 3 :

Unités d'enseignement	Matières		Crédits	Coefficients	Volume horaire Hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Intitulé				Cours	TD	TP			CC*	Examen		
U E Fondamentale Code : UEF 3.1 Crédits : 6 Coefficients : 3	Physiologie végétale		4	2	1h30	-	1h30	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Fondamentale Code : UEF 3.2 Crédits : 12 Coefficients : 6	Alimentation et système alimentaire		2	1	1h30	-	-	22h30	27h30	x	x	x	100%
U E Fondamentale Code : UEF 3.2 Crédits : 12 Coefficients : 6	Biochimie		6	3	3h00	1h30	-	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 3.1 Crédits : 4 Coefficients : 2	Génétique		6	3	3h00	1h30	-	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 3.1 Crédits : 4 Coefficients : 2	Techniques de Communication et d'Expression (en anglais)		4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 3.2 Crédits : 5 Coefficients : 3	Biophysique		5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 3.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	Environnement et Développement Durable		2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 3.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	Ethique et Déontologie Universitaire		1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	-	-	x	100%
Total Semestre 3			30	17	15h00	7h30	2h30	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle; CC* = Contrôle continu.

Socle commun domaine « Sciences de la Nature et de la Vie » filière : sciences alimentaires

Semestre 4 :

Unités d'enseignement	Matières		Crédits	Coefficients	Volume horaire Hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Intitulé				Cours	TD	TP			CC*	Examen		
U E Fondamentale Code : UEF 4.1 Crédits : 6 Coefficients : 3	Physiologie animale		6	3	3h00	-	1h30	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Fondamentale Code : UEF 4.2 Crédits : 12 Coefficients : 6	Microbiologie		8	4	3h00	1h30	1h30	90h00	110h30	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 4.1 Crédits : 4 Coefficients : 2	Aliments et Base de la technologie alimentaire		4	2	1h30		-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 4.1 Crédits : 5 Coefficients : 3	Immunologie Appliquée		4	2	1h30		-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 4.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	Biostatistique		5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
U E Transversal Code : UET 4.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	Plantes et Environnement		2	2	1h30		-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
	Outils Informatiques		1	1	1h30		-	22h30	2h30	x	X	x	100%
Total Semestre 4					13h30	7h30	4h00	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle; CC* = Contrôle continu.

Semestre 5 :

Unité d'Enseignement	V.H hebdomadaire					Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	VHS 15 sem	Cours	TD	TP	Autres			Continu (40%)CC*	Examen (60%)
UE fondamentales									
UEF 3.1.1(O/P) :	90h	3h		3h	110h	4	8	40%	60%
<u>Matière1</u> : Microbiologie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X
<u>Matière2</u> : Biochimie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X
UEF 3.1.2 (O/P) :	112h30	3h	1h30	3h	137h30	5	10	40%	60%
<u>Matière 1</u> : Technologie des IAA I	67h30	1h30	1h30	1h30*	82h30	3	6	X	X
<u>Matière 2</u> : Hygiène et sécurité des aliments	45h00	1h30	-	1h30*	55h00	2	4		
UE méthodologie									
UEM 1 : (O/P)									
<u>Matière</u> : Technique de contrôle microbiologique	60h	1h30	1h	1h30	65h	3	5	X	X
UEM2 : (O/P)									
<u>Matière</u> : Génie industriel alimentaire	45h	1h 30	-	1h 30	55h	2	4	X	X
UE découverte									
UED1 (O/P)	45h	1h 30	1h 30		5	2	2	40%	60%
<u>Matière</u> : Informatique	45h	1h 30	1h 30		5	2	2	X	X
UE transversale									
UET 1(O/P)	22h30	1h 30			2h30	1	1		100%
<u>Matière</u> :Anglais scientifique	22h30	1h 30			2h30	1	1		X
Total semestre 5	375	12	4h	9h	375	17	30		

* sortie pédagogique , Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle; CC* = Contrôle continu

Semestre 6 :

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire					Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem		C	TD	TP	Autres*	Continu (40%) CC*			Examen (60%)	
UE fondamentales											
UEF 3.2.1(O/P) :											
Matière 1 : Toxicologie alimentaire	45h00		1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X	
Matière 2 : Techniques d'analyses	67h30		3h00	-	1h30	82h30	3	6	X	X	
UEF 3.2.2(O/P)											
Matière 1 : Technologie des IAA 2	90h00		3h00	1h30	1h30	110h00	4	8	X	X	
UE méthodologique											
UEM1 (O/P)											
Matière1 : bio-statistique	67h30		3h	1h30		57,5h	3	5	X	X	
UEM2 (O/P)											
Nutrition humaine	37h30		1h30	1h	-	62h30	2	4	X	X	
UE découverte											
UED1(O/P) :											
Matière : législation et répression des fraudes	45h		1h30	1h30	-	5h	2	2	X	X	
UE transversales											
UET1 (O/P)											
Matière recherche bibliographique	22h30		1h30	-	-	2h30	1	1			X
Total Semestre 6	375h		13h30	5h30	6h	375h	17	30			

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle; CC* = Contrôle continu