

1- Semestre 1 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu40%	Examen60%
UE fondamentales						09	18		
UEF1(O/P)	135	03	03	03	165	06	12		
Biochimie des aliments	67.30	03		1.30	82.30	03	06	✓	✓
Microbiologie des aliments	67.30	03		1.30	82.30	03	06	✓	✓
UEF2(O/P)	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06		
Technologie des aliments	67.30	3	1.30		82.30	03	06	✓	✓
UE méthodologie						05	09		
UEM1(O/P)	105	03	2.30	1.30	120	05	09		
Contrôle de qualité en agro-alimentaire	45	1.30	1.30	00	55	02	04	✓	✓
Hygiène alimentaire et santé publique	60	1.30	1.30	1.00	65	03	05	✓	✓
UE découverte						02	02		
UED1(O/P)	45	1.30	1.30	00	05	02	02		
Anglais Scientifique	45	1.30	1.30	00	05	02	02	✓	✓
UE transversale						01	01		
UET1(O/P)	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		
Communication	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		100%
Total Semestre 1	375				375	17	30		

2- Semestre 2 :

Unité d'Enseignement	VHS 14-16 sem	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
		C	TD	TP	Autres			Continu40%	Examen60%
UE fondamentales									
UEF1(O/P)	135	03	03	03	165	09	18		
Fermentations en Industries alimentaires	67.30	03		1.30	82.30	06	12		
Analyses des matières alimentaires	67.30	03	1.30		82.30	03	06	✓	✓
UEF2(O/P)	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06	✓	✓
Qualité nutritionnelle des aliments	67.30	03	1.30		82.30	03	06	✓	✓
UE méthodologie									
UEM1(O/P)	105	03	2.30	01.30	120	05	09		
Toxicologie alimentaire	45	1.30	1.30	01	55	03	05	✓	✓
Méthodes statistiques appliquées à l'analyse alimentaire	60	1.30	1.30		65	02	04	✓	✓
UE découverte									
UED1(O/P)	45	1.30	1.30	00	05	02	02		
Histoire du génie industriel	45	1.30	1.30	00	05	02	02	✓	✓
UE transversale									
UET1(O/P)	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		
Législation	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		100%
Total Semestre 2	375				375	17	30		

3- Semestre 3 :

Unité d'Enseignement	VHS 14-16 sem	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
		C	TD	TP	Autres			Continu40%	Examen60%
UE fondamentales						09	18		
UEF1(O/P)	135	4.30	03	1.30	165	06	12		
Hygiène alimentaire et contrôle industriel	67.30	03	1.30	00	82.30	03	06	✓	✓
Emballage et conditionnement	67.30	03	1.30	00	82.30	03	06	✓	✓
UEF2(O/P)	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06		
Biotechnologie alimentaire	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06	✓	✓
UE méthodologie						05	09		
UEM1(O/P)	105	03	2.30	01.30	120	05	09		
Économie, gestion et marketing dans les IAA	45	1.30	1.30	00	55	02	04	✓	✓
Méthodologie de la recherche et experimentation	60	1.30	1.00	1.30	65	03	05	✓	✓
UE découverte						02	02		
UED1(O/P)	45	1.30	1.30	00	05	02	02		
Traçabilité des produits alimentaires	45	1.30	1.30	00	05	02	02	✓	✓
UE transversale						01	01		
UET1(O/P)	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		
Entreprenariat	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		100%
Total Semestre 3	375				375	17	30		

4- Semestre 4 :

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie

Filière : Sciences Alimentaires

Spécialité : Agro-alimentaire et Contrôle de qualité

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

Désignation	VHS	Coeff	Crédits
Travail Personnel (mémoire)	450h	09	18
Stage en entreprise(stage pratique)	225h	05	09
Séminaires	50h	02	02
Autre (sortie sur le terrain)	25h	01	01
Total Semestre 4	750h	17	30

5- Récapitulatif global de la formation :(indiquer le VH global séparé en cours, TD, pour les 04 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

VH	UE				
	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	405	135	67.30	67.30	675
TD	90	135	45	-	270
TP	112.30	45	22.30	-	180
Travail personnel	742.30	360	15	7.30	1125
Autre (Mémoire/Stage/Séminaire)	450h	225h	50h	25h	750h
Total	1800	900	200	100	3000
Crédits	72	36	8	4	120
% en crédits pour chaque UE	60%	30%	6,67 %	3, 33%	100%