

1- Semestre 1 :

Unité d'Enseignement	VHS		V.H hebdomadaire					Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem.		C	TD	TP	personnel	C. Continu (50%)			Examen (50%)	
UE fondamentales											
UEF1(PGM & TIAA)	135		03	03	03	165	06	12			
Physiologie des grands Métabolismes	67.30		01.30	01.30	01.30	82.30	03	06	X		X
Technologie des industries agro-alimentaires	67.30		01.30	01.30	01.30	82.30	03	06	X		X
UEF2 (MI)	67.30		03	03	03	82.30	03	06			
Microbiologie industrielle	67.30		01.30	01.30	01.30	82.30	03	06	X		X
UE méthodologiques											
UEM1 (CQEA & BDIA)	105		01.30	01.30	00	120	05	09			
Contrôle de la qualité et expertise alimentaire	45		1.30	1.30	00	55	02	04	X		X
Barrières digestives et immunité – Immunologie Analytique	60		1.30	1.00	1.30	65	03	05	X		X
UE de découverte											
UED1 (BS & EN)	45		03	00	00	05	02	02			
Biostatistiques	22.30		01.30	00	00	2.30	01	01	X		X
Anglais scientifique	22.30		01.30	00	00	2.30	01	01	X		X
UE transversale											
UET1 (Com)	22.30		01.30	00	00	2.30	01	01			
Communication	22.30		01.30	00	00	2.30	01	01	X		X
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	Personnel			Continu (50%)	Examen (50%)
UE fondamentales									
UEF1 (TQNA & ETNTTL)	135	03	03	03	165	06	12		
<i>Technologies et qualités nutritionnelles des amidons</i>	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06	X	X
<i>Effets toxicologiques et nutritionnels des traitements thermiques des lipides</i>	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06	X	X
UEF2 (TTVNPA)	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06		
<i>Traitements technologiques et valeur nutritionnelle des protéines Alimentaires</i>	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06	X	X
UE méthodologie									
UEM1(AIAA & TA)	105	03	2.30	01.30	120	05	09		
<i>Analyses immuno-chimiques en Agroalimentaire</i>	45	1.30	1.30	00	55	02	04	X	X
<i>toxicologie analytique</i>	60	1.30	1.00	1.30	65	03	05	X	X
UE découverte									
UED1 (EN)	45	1.30	1.30	00	05	02	02		
<i>Anglais scientifique</i>	45	1.30	1.30	00	05	02	02	X	X
UE Transversale									
UET2 (LEG)	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		
<i>Législation</i>	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01	X	X
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			Personnel	Continu
<i>UE fondamentales</i>								
<i>UEF1 (IN & AFPN)</i>	135	4.30	03	1.30	165	06		
<i>Immunonutrition</i>	67.30	03	1.30	00	82.30	03	X	X
<i>Aliments fonctionnels et produits nouveaux</i>	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	X	X
<i>UEF2 (BPN)</i>	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03		
<i>Biochimie physiologique et Nutritionnelle</i>	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	X	X
<i>UE méthodologie</i>								
<i>UEM1 (ASA & TAA)</i>	105	03	2.30	01.30	120	05		
<i>Analyse sensorielle des Aliments</i>	45	1.30	1.30	00	55	02	X	X
<i>Traçabilité agroalimentaire</i>	60	1.30	1.00	1.30	65	03	X	X
<i>UE découverte</i>								
<i>UED2 (EN)</i>	45	1.30	1.30	00	05	02		
<i>Anglais scientifique</i>	45	1.30	1.30	00	05	02	X	X
<i>UE Transversale</i>								
<i>UET2 (EGP)</i>	22.30	1.30	00	00	2.30	01		
<i>Entreprenariat</i>	22.30	1.30	00	00	2.30	01	X	X
Total Semestre 3	375				375	17		30

4- Semestre 4 :

Domaine : *Science de la nature et de la vie*
Filière : *Science alimentaire*
Spécialité : *Biochimie de l'alimentation et santé*

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS	Coeff	Crédits
Travail Personnel	600	14	24
Stage en entreprise	150	03	06
Séminaires			
Autre (préciser)			
Total Semestre 4	750	17	30

NB : La note est globale et est celle de la soutenance de mémoire.

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	225	135	67.30	67.30	450
TD	202.30	112.30	67.30	00	382.30
TP	180	67.30	00	00	247.30
Travail personnel	742.30	360	15	7.30	1125
Autre (Mémoire/stage)	600	150			750
Total	1950h	825 h	150h	75h	3000
Crédits	78	33	6	3	120
% en crédits pour chaque UE	65 %	27.5 %	5%	2,5%	100