

1- Semestre 1 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1(O/P)									
Méthodes physico-chimiques d'analyse	67,5	1h30mn	1h30mn	1h30mn	82h30mn	3	6	33,33%	66,67%
Microbiologie spéciale	45	1h30mn		1h30mn	55h	2	4	33,33%	66,67%
UEF2(O/P)									
Biochimie alimentaire	45	1h30mn	1h30mn		55h	2	4	33,33%	66,67%
UE méthodologie									
UEM1(O/P)									
Biotechnologie alimentaire	45	1h30mn	1h30mn		55h	2	4	33,33%	66,67%
Toxicologie alimentaire et toxicologie des contaminants alimentaires	45	1h30mn	1h30mn		55h	2	4	33,33%	66,67%
UEM2(O/P)									
Biologie Moléculaire et Génie Génétique	37,5	1h30mn	1h*		37h30mn	2	3	33,33%	66,67%
BPF et BPL	22,5	1h30mn			27h30mn	1	2	33,33%	66,67%

UE découverte									
UED (O/P)									
Les eaux et traitements des effluents en IAA	45	1h30mn		1h30mn	5h	2	2	33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Anglais analyse d'articles	22,5		1h30mn		2h30mn	1	1	33,33%	66,67%
Total Semestre 1	375h				375h	17	30		

2- Semestre 2 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire	Coeff	Crédits	Mode d'évaluation
----------------------	-----	------------------	-------	---------	-------------------

	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF1(O/P)									
Méthodes électrochimiques et spectrophotométriques d'analyse	67h30mn	1h30	1h30	1h30	82h30mn	3	6	33,33%	66,67%
Microbiologie alimentaire	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
UEF2(O/P)								33,33%	66,67%
Biochimie des altérations alimentaires	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Opérations unitaires alimentaires	45h	1h30	1h30		55h	2	4	33,33%	66,67%
UE méthodologie									
UEM1(O/P)									
Phytochimie	45h	1h30		1h30	55h	2	4	33,33%	66,67%
Génie enzymatique	37h30mn	1h30	1h		37h30mn	2	3	33,33%	66,67%
UEM2(O/P)									
Modèle linéaire et analyse des données + plans d'expérience	22h30mn		1h30		27h30mn	1	2	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED1(O/P)									
Hygiène industrielle	22h30mn	1h30			2h30mn	1	1	33,33%	66,67%

Technologie de transformation des aliments d'origine animale	67h30mn	3h		1h30mn	82h30mn	3	6	33,33%	66,67%
Formulation alimentaire et Analyses sensorielles	67h30mn	3h		1h30mn	82h30mn	3	6	33,33%	66,67%
UEF2(O/P)									
Méthodes d'analyses chromatographiques et électrophorétiques	45h	1h30mn		1h30mn	55h	2	4	33,33%	66,67%
Valorisation des sous-produits des industries agroalimentaires	22h30mn	1h30mn*			27h30mn	1	2	33,33%	66,67%
UE méthodologie									
UEM1(O/P)									
Éco-conception des produits Agro-alimentaires et des emballages	45h	1h30mn	1h30mn		55h	2	4	33,33%	66,67%
Procédés de conservation non conventionnels	37h30mn	1h30mn	1h		37h30mn	2	3		
UEM2(O/P)									
Valorisation de la recherche et application des outils statistiques	22h30mn	1h30mn*			27h30mn	1	2	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED1(O/P)									
Nutrition et Qualité	22h30mn	1h30mn			2h30mn	1	1	33,33%	66,67%

UE transversales									
UET1(O/P)									
Méthodologie de la recherche	22h30mn			1h30mn	2h30mn	1	1	33,33%	66,67%
UET2(O/P)									
Gestion de Projet	22h30mn	1h30mn			2h30mn	1	1	33,33%	66,67%
Total Semestre 4	375h				375h	17	30		

5- Semestre 5 :

[illegible]

Traçabilité et Gestion de crise en IAA	45h	1h30mn	1h30mn*		55h	2	4	33,33%	66,67%
Les outils de la qualité et Gestion des défauts de qualité	45h	1h30mn	1h30mn		55h	2	4	33,33%	66,67%
UE méthodologie									
UEM1(O/P)									
Métrologie et contrôle qualité	45h	1h30mn	1h30mn		55h	2	4	33,33%	66,67%
Compétences rédactionnelles	37h30mn	1h30mn	1h		37h30mn	2	3	33,33%	66,67%
UEM2(O/P)									
Sécurité au travail	22h30mn	1h30mn*			27h30mn	1	2	33,33%	66,67%
UE découverte									
UED (O/P)									
Sécurité alimentaire	22h30	1h30mn			5h	2	2	33,33%	66,67%
UE transversales									
UET (O/P)									
Système Documentaire et Vie en Entreprise	22h30	1h30mn			2h30mn	1	1	33,33%	66,67%
Total Semestre 5	375h				375h	17	30		

6- Semestre 6 :

Domaine : SNV

Filière : Sciences alimentaires

Spécialité : Sciences de l'aliment et des industries agroalimentaires : « Contrôle qualité et analyses alimentaires »

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS	Coeff	Crédits
Travail Personnel	238	10	20
Stage en entreprise	112	3	5
Séminaires	25	4	5
Total Semestre 6	375h	17	30

7- 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)

UE VH	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	540h	315h	157h30	67h30mn	1080h
TD	157h30	165h	0h	67h30mn	390h
TP	315h	45h	45h	0h	405h
Travail personnel	1237h30mn	600h	22h30mn	15h	1875h
Autre *	375h*	-			375h
Total	2625h	1125h	225h	150h	4125
Crédits	108	54	12	6	180
% en crédits pour chaque UE	60%	30%	6,66%	3,33%	100%

*PFE : projet de fin d'étude y compris le stage en entreprise, et les séminaires