

5.2. SEMESTRE 1 :

Unité d'Enseignement	Matières	VHS	VHS	V.H semestriel						Coef.	Crédits	Mode d'évaluation
		Total présentiel	Total étudiant	C	TD	TP	travail personnel	H. encadr /étu.	H. encadr. / gr. de T.P.			C : continu R : rapp. Écrit S : souten. orale
UE Fondamental												
UEF 1 -	Chimie Générale et Organique	75	115	22.5	22.5	30	40			5.5	5.5	C
	Biologie Cellulaire	30	45	15	15		15			3	3	C
	Biochimie structurale	67.5	102.5	22.5	22.5	22.5	35			5	5	C
UEF 2 -	Alimentation et besoins Nutritionnels	22.5	32.5	22.5			10			1.5	1.5	C
	Sécurité du travail en industrie agroalimentaire	21	31		9	12	10			1.5	1.5	C
UE Méthodologie												
UEM 1 -	Analyse et Algèbre	22.5	32.5		22.5		10			1.5	1.5	C
	Physique et Applications	67.5	102.5	22.5	22.5	22.5	35			5	5	C
UE Découverte												
UEM 1 -	Informatique	22.5	32.5			22.5	10			1.5	1.5	C
	Méthodes de travail universitaire	22.5	30		15	7.5	7.5			1.5	1.5	C
UE Transversal												
UET 1 -	Renforcement des compétences linguistiques en anglais	22.5	30		15	7.5	7.5			1.5	1.5	C
	Renforcement des compétences linguistiques pour la communication	45	53		30	15	8			2.5	2.5	C
	Total Semestre 1	418.5	606.5	105	174	139.5	188			30	30	

5.3. SEMESTRE 2 :

Unité d'Enseignement	Matières	VHS	VHS	V.H semestriel						Coeff	Crédits	Mode d'évaluation
		Total présentiel	Total étudiant	C	TD	TP	travail personnel	H. encadrement par étudiant	H. encadrement par groupe de T.P.			C : continu R : rapport écrit S : soutenance orale
UE Fondamental												
UEF 1 -	Thermodynamique et Mécanique des fluides	45	65	15	7.5	22.5	20			3.5	3.5	C
	Transfert Thermique et Transfert de Matière	45	65	15	7.5	22.5	20			3.5	3.5	C
	Statistiques appliquées	37.5	47.5		15	22.5	10			2.5	2.5	C
UEF 2 -	Biologie et Physiologie Végétale	45	65	15		30	20			3.5	3.5	C
	Biologie et Physiologie Animale	45	65	15		30	20			3.5	3.5	C
UE Méthodologie												
UEM 1 -	PPPE 1 : Connaissance des métiers	22.5	37.5		15	7.5	15			2	2	R, S
	Projet tuteuré	22.5	45			22.5	22.5			2.5	2.5	R, S
	Stage découverte	0	112				112	2		6	6	R, S
UE Transversal												
UET 1 -	Anglais professionnel 1	22.5	30.5		15	7.5	8			1.5	1.5	C
	Initiation à la communication	22.5	30		15	7.5	7.5			1.5	1.5	C
Total Semestre 2		307.5	562.5	60	75	172.5	255			30	30	

5.4. SEMESTRE 3 :

Unité d'Enseignement	Matières	VHS	VHS	V.H semestriel						Coeff	Crédits	Mode d'évaluation
		Total présentiel	Total étudiant	C	TD	TP	travail personnel	H. encadrement par étudiant	H. encadrement par groupe de T.P.			C : continu R : rapport écrit S : soutenance orale
UE Fondamental												
UEF 3-1 -	Outils moléculaire appliquée	50	75	14	12	24	25			3.5	3.5	C
	Microbiologie générale	52.5	77.5	22.5		30	25			4	4	C
	Analyse et évaluation sensorielle	45	67.5		22.5	22.5	22.5			3.5	3.5	C
UEF 3-2 -	Génie des procédés en industrie alimentaire 1	67.5	102.5	22.5	22.5	22.5	35			5	5	C
	Biochimie alimentaire	75	122.5	22.5	22.5	30	47.5			6	6	C
UE Méthodologie												
UEM 3-1 -	PPPE 2 : Connaissance de soi	9	24			9	15	3		1	1	R, S
	Projet encadré 1	22.5	45			22.5	22.5			2	2	R, S
UE Transversal												
UET 3-1 -	Anglais professionnel 2	22.5	30		15	7.5	7.5			1.5	1.5	C
	Communication orale	22.5	30		15	7.5	7.5			1.5	1.5	C
	Initiation à la gestion et la création d'entreprise	22.5	30.5	16.5	6		8			1.5	1.5	C
Total Semestre 3		389	604.5	98	115.5	175.5	215.5			30	30	

5.5. SEMESTRE 4 :

Unité d'Enseignement	Matières	VHS	VHS	V.H semestriel						Coeff	Crédits	Mode d'évaluation
		Total présentiel	Total étudiant	C	TD	TP	travail personnel	H. encadrement par étudiant	H. encadrement par groupe de T.P.			C : continu R : rapport écrit S : soutenance orale
UE Fondamental												
UEF 4-1 -	Microbiologie Appliquée en IA	75	105	22.5	22.5	30	30			6	6	C
	Toxicologie appliquée	60	83	15	22.5	22.5	23			4.5	4.5	C
UE Méthodologie												
UEM 4-1 -	PPPP 3 : Décision (projet)	9	39			9	30	3		2	2	R, S
	Stage insertion	0	224				224	3		12.5	12.5	R, S
UE Transversal												
UET 4-1 -	Anglais professionnel 3	22.5	30		15	7.5	7.5			1.5	1.5	C
	Communication écrite	22.5	30		15	7.5	7.5			1.5	1.5	C
	Approfondissement à la gestion et la création d'entreprise	22.5	32.5	12	10.5		10			2	2	C
Total Semestre 4		211.5	543.5	49.5	85.5	76.5	332			30	30	

5.6. SEMESTRE 5 :

Unité d'Enseignement	Matières	VHS	VHS	V.H semestriel						Coeff	Crédits	Mode d'évaluation
		Total présentiel	Total étudiant	C	TD	TP	travail personnel	H. encadrement par étudiant	H. encadrement par groupe de T.P.			C : continu R : rapport écrit S : soutenance orale
UE Fondamental												
UEF 5-1 -	Technologie des produits d'origine agricole végétale	52.5	77.5	20	10	22.5	25			4	4	C
	Technologie des produits d'origine agricole animale	52.5	77.5	20	10	22.5	25			4	4	C
UEF 5-2 -	Emballage, stockage et conservation des aliments	45	75	35	10		30			3	3	C
	Normes, Hygiène et sécurité en agroalimentaire	75	110	30	22.5	22.5	35			5.5	5.5	C
UEF 5-3 -	Génie des procédés en industrie agroalimentaire 2	67.5	102.5	22.5	22.5	22.5	35			5.5	5.5	C
	Technique d'analyse en agroalimentaire	22.5	37.5			22.5	15			2	2	C
UE Méthodologie												
UEM 5-1 -	Projet encadré 2	22.5	45			22.5	22.5			1.5	1.5	R, S
	Application à la gestion et à la création d'entreprise	22.5	32.5	3	19.5		10			1.5	1.5	
UE Transversal											0	
UET 5-1 -	Anglais professionnel 4	22.5	30		15	7.5	7.5			1.5	1.5	C
	Communication en milieu professionnel	22.5	30		15	7.5	7.5			1.5	1.5	C
Total Semestre 5		405	617.5	130.5	124.5	150	212.5			30	30	

5.7. SEMESTRE 6 :

Unité d'Enseignement	Matières	VHS	VHS	V.H semestriel						Coeff	Crédits	Mode d'évaluation
		Total présentiel	Total étudiant	C	TD	TP	travail personnel	H. encadrement par étudiant	H. encadrement par groupe de T.P.			C : continu R : rapport écrit S : soutenance orale
UE Fondamental												
UEF 6-1 -		0	0							0	0	
		0	0							0	0	
UE Méthodologie												
UEM 6-1 -	Projet de fin d'études	0	200				200		16	9.5	9.5	R, S
	Stage aide à la maîtrise	0	420				420	5		20.5	20.5	R, S
UE Transversal												
UET 6-1 -		0	0							0	0	
		0	0							0	0	
Total Semestre		0	620	0	0	0	620			30	30	