

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								40%	60%
UEF1 : Discipline Scientifique et Technologique I									
Matière 1 : Biochimie Alimentaire	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	x	x
Matière2 : Traitement Technologiques	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	x	x
Matière 3 : Sécurité Alimentaire et Toxicologie	67h30	3h	-	1h30	82h30	3	6	x	x
UE méthodologie									
UEM1(O/P)									
Matière 1 : Emballage et Conservation	60h	3h	1h	-	65h	2	5	x	x
Matière 2 : Génie industriel alimentaire	45h	1h30	1h30	-	55h	2	4	x	x
UE découverte									
UED (O/P)									
Matière1 : Biologie et Modélisation	45h	1h30	1h30		5h00	1	2		
UE transversales									
UET1(O/P)									
Matière 1 : Communication	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	x	x
Total Semestre 1	375h	247h30	105h	22h30	375h	15	30	x	x

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								40%	60%
UEF1 : Discipline Scientifique et Technologique II									
Matière 1 : Aspect Microbiologique de la sécurité et de la qualité	67h30	3h	-	1h30	82h30	3	6	x	x
Matière 2 : Transformation des Produits Alimentaires	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	x	x
Matière 3 : Nutrition Humaine	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	x	x
UE méthodologie									
UEM1(O/P)									
Matière 1 : Contrôle des produits agroalimentaires	60h	3h	1h	-	65h	2	5		
Matière 2 : Bio-statistiques	45h	1h30	1h30	-	55h	2	4	x	x
UE découverte									
UED1(O/P)									
Matière 1 : Anglais 1	45h	1h30	1h30		5h00	1	2	x	x
UE transversales									
UET1(O/P)									
Matière 1 : Législation	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	x	x
Total Semestre 2	375h	247h30	105h	22h30	375h	15	30		

3- Semestre 3 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales								40%	60%
UEF1 : Gestion de la qualité									
Matière 1 : Management de la qualité en production alimentaire	67h30	3h	1h30		82h30	3	6	x	x
Matière2 : Biotechnologie Alimentaire	67h30	1h30	-	3h	82h30	3	6	x	x
Matière 3 : Management des entreprises	67h30	3h	1h30	-	82h30	3	6	x	x
UE méthodologie									
UEM1(O/P)									
Matière 1 : Méthodes de caractérisation des propriétés organoleptiques	60h	3h	-	1h	65h	2	5	x	x
Matière 2 : Anglais 2	45h	1h30	-	1h30	55h	2	4	x	x
UE découverte									
UED1(O/P)									
Matière 1 : Marketing	45h	1h30	1h30	-	5h00	1	2	x	x
UE transversales									
UET1(O/P)									
Matière 1 : Entrepreneuriat	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	x	x
Total Semestre 3	375h	225h	67h30	82h30	375h	15	30	x	x

4- Semestre 4 :

Domaine : Science de la Nature et de la Vie
Filière : Sciences Biologiques
Spécialité : Qualité des Produits et Sécurité Alimentaire

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS	Coeff	Crédits
Travail Personnel	175h	4	7
Stage en entreprise	200h	4	8
Projet de Fin d'étude (PFE)	375h	7	15
Total Semestre 4	750h	15	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	405h	202h30	67h30	67h30	742h30
TD	135h	135h	67h30	-	337h30
TP	67h30	67h30	-	-	135
Travail personnel	805h	390h	15h	-	1210
PFE+ Stage	575h				575
Total	1987h30	795	150h	67h30	3000
Crédits	76	31	10	3	120
% en crédits pour chaque UE	63,33%	25,23%	8,33%	2,5%	100%