

3- Semestre 3 :

| Unité d'Enseignement | VHS | V.H S | | | | Coeff | Crédits | Mode d'évaluation | |
|--|--------------|---------|---------|-----|--------|-----------|-----------|-------------------|--------|
| | 14 sem | C | TD | TP | Autres | | | Continu | Examen |
| UE fondamentales | | | | | | | | | |
| UEF1 | | | | | | | | | |
| Physique industrielle | 63 H | 1.5 | 1.5 | 1.5 | | 4 | 4 | X | X |
| Opérations Unitaires 1 | 63 H | 1.5 | 1.5 | 1.5 | | 4 | 4 | X | X |
| UEF2 | | | | | | | | | |
| Microbiologie industrielle (Bioproduction) | 42 H | 1.5 | 1.5/15j | 1.5 | | 4 | 4 | X | X |
| Biochimie et physicochimie alimentaire | 45 H | 1.5 | 1.5/15j | 1.5 | | 4 | 4 | X | X |
| UEF3 | | | | | | | | | |
| Microbiologie alimentaire (aspect fondamentaux) | 56 H | 1.5 | 1.5/15j | 1.5 | | 4 | 4 | X | X |
| UE méthodologie | | | | | | | | | |
| UEM1 | | | | | | | | | |
| Méthodes d'analyses biochimiques et physicochimiques | 42H | 1.5/15j | 1.5/15j | 1.5 | | 3 | 3 | X | X |
| UE Découvertes | | | | | | | | | |
| UED1 | | | | | | | | | |
| Qualité hygiène et sécurité des aliments | 28 H | 1.5 | 1.5/15j | | | 4 | 4 | X | X |
| UE transversales | | | | | | | | | |
| UET1 | | | | | | | | | |
| Anglais scientifique 1 | 24 H | 1.5 | 1.5/15j | | | 2 | 2 | X | X |
| UET2 | | | | | | | | | |
| Projet Personnel et Professionnel (PPP) | 14 H | | | | 14 | 1 | 1 | X | |
| Total Semestre 3 (Hors PPP) | 377 H | | | | 14 | 30 | 30 | | |

(1.30 / Semaine) = 3 heures de TP par quinzaine

4- Semestre 4 :

| Unité d'Enseignement | VHS | V.H heb | | | | Coeff | Crédits | Mode d'évaluation | |
|--|--------------|-----------|---------|-----|--------|-----------|-----------|-------------------|--------|
| | 8 sem. | C | TD | TP | autres | | | Continu | Examen |
| UE fondamentales | | | | | | | | | |
| UEF1 | | | | | | | | | |
| Opérations unitaires 2 | 55 H | 1.5 | 1.5 | 1.5 | | 3 | 3 | X | X |
| Génie industriel alimentaire (concepts Tech alimentaire) | 30 H | 1.5 | 1.5 | | | 3 | 3 | X | X |
| UEF2 | | | | | | | | | |
| Microbiologie alimentaire : Aspect technologique | 36 H | 1.5 | 1.5 | | | 2 | 2 | X | X |
| UE méthodologie | | | | | | | | | |
| UEM1 | | | | | | | | | |
| Analyse de données et Statistiques appliquées | 35 H | 1.5 | 1.5/15j | 14 | | 2 | 2 | X | X |
| UEM2 | | | | | | | | | |
| Organisation, planification et analyse de la production | 21 H | 1.5/15j | 1.5/15j | | | 1 | 1 | X | X |
| U E découvertes | | | | | | | | | |
| Système de management et procédures | 21 H | 1.5 | 1.5 | | | 1 | 1 | X | X |
| Législation : Ressources humaines et droit du travail | 28 H | 1.5 | 1.5 | | | 2 | 2 | X | X |
| UE transversales | | | | | | | | | |
| UET1 | | | | | | | | | |
| Qualité et traitements des eaux / Gestion des déchets et développement durable | 33 H | 1.5 | 1.5 | 1.5 | | 2 | 2 | X | X |
| UET2 | | | | | | | | | |
| Anglais 2 : | 21 H | 1.5 | | | | 1 | 1 | X | X |
| Techniques d'expression et de Communication 2 | 21H | | 1.5 | | | 1 | 1 | X | X |
| UET3 | | | | | | | | | |
| Projet tutoré | 60 H | | | | 60 H | 4 | 4 | X | |
| stage | | 4semaines | | | | 8 | 8 | X | |
| Total Semestre 4 | 361 H | | | | | 30 | 30 | | |