

## 5- Semestre 5 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H.heb			Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14 sem.	C	TD	TP			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>								
<b>UEF1</b>								
Technologie de transformation alimentaire et contrôle de qualité :								
Lait et dérivés	48 H	1.5+1.5/ 15j		1.5	4	4	X	X
Céréales et dérivés	48 H	1.5+1.5/ 15j		1.5	4	4	X	X
Corps gras et dérivés	40 H	1.5	1.5/15j	1.5	3	3	X	X
Viandes et produits carnés	40 H	1.5		1.5	3	3	X	X
Boissons et sucre	45 H	1.5	1.5	1.5	4	4	X	X
<b>UEF2</b>								
Technologie des Conserves	44 H	1.5	1.5	1.5	3	3	X	X
<b>UE méthodologie</b>								
<b>UEM1</b>								
Initiation à l'analyse sensorielle	30 H	1.5		1.5	3	3	X	X
<b>UE Découvertes</b>								
<b>UED1</b>								
Emballage et conditionnement	24H	1.5			3	3		X
<b>UE transversales</b>								
<b>UET1</b>								
Création d'entreprises et conduite de projets	18 H	1.5/15j	1.5/15j		2	2	X	X
<b>UET2</b>								
Anglais Technique	18 H	1.5			1	1		X
<b>Total Semestre 5</b>	<b>345 H</b>							

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

## 6- Semestre 6 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H S				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem.	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>									
<b>UEF1</b>									
Stage en entreprise	<b>480</b>				<b>14 sem.</b>		<b>30</b>		
<b>Total Semestre 6</b>	<b>480</b>						<b>30</b>		

