

## 1- Semestre 1 : Semestre 1 :

| Unité d'Enseignement  | VHS        | V.H Hebdomadaire |           |           |            | Coeff     | Crédits   | Moded'évaluation |              |
|---|------------|------------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------------|--------------|
|   | 14-16 sem. | C                | TD        | TP        | Autres     |           |           | Continu (40%)    | Examen (60%) |
| <b>UEF1</b>   |            |                  |           |           |            | <b>9</b>  | <b>18</b> |                  |              |
| Biochimie des produits alimentaires (BPA)                     | 90h        | 3h               | 1h30      | 1h30      | 110h       | 4         | 8         | X                | X            |
| Qualité nutritionnelle des aliments (QNA)                     | 67h30      | 1h30             | 1h30      | 1h30      | 82h30      | 3         | 6         | X                | X            |
| Physiologie de la nutrition humaine (PHNH)                    | 45h        | 1h30             | 1h30      |           | 55h        | 2         | 4         | X                | X            |
| <b>UEMéthodologique 1</b>                                     |            |                  |           |           |            | <b>05</b> | <b>09</b> |                  |              |
| Microorganismes, qualité et sécurité des aliments (MQSA)      | 45h        | 1h30             |           | 1h30      | 55h        | 2         | 4         | X                | X            |
| Analyses biochimiques et physicochimiques des aliments (ABPA) | 60h        | 1h30             | 1h        | 1h30      | 65h        | 3         | 5         | X                | X            |
| <b>UEDécouverte 1</b>   |            |                  |           |           |            | <b>02</b> | <b>02</b> |                  |              |
| Emballage et sécurité des aliments (ESA)                      | 45h        | 1h30             | 1h30      |           | 5h         | 2         | 2         | X                | X            |
| <b>UETransversale1</b>  |            |                  |           |           |            | <b>01</b> | <b>01</b> |                  |              |
| Communication   | 22h30      | 1h30             |           |           | 2h30       | 1         | 1         |                  | X            |
| <b>Total Semestre 1</b>                                       | <b>375</b> | <b>12</b>        | <b>07</b> | <b>06</b> | <b>375</b> | <b>17</b> | <b>30</b> |                  |              |

S1 : VHH Présentiel+ Crédit :UEF : 13h30/ cr. 18- UEM=7h/ cr.9 - UED +UET = 4h30/cr.3

## 2.-Semestre 2 :

| Unité d'Enseignement   | VHS          | V.H Hebdomadaire |           |            |              | Coef      | Crédit    | Moded'évaluation |            |
|--|--------------|------------------|-----------|------------|--------------|-----------|-----------|------------------|------------|
|  | 14-16sem     | C (en h)         | TD        | TP         | Autre s      |           |           | Continu 40%      | Examen 60% |
| <b>UE. Fondamentales</b>   |              |                  |           |            |              |           |           |                  |            |
| <b>UEF2</b>  |              |                  |           |            |              | <b>9</b>  | <b>18</b> |                  |            |
| Génie des procédés Alimentaire (GPA)   | <b>67h30</b> | 1h30             | 1h30      | 1h30       | <b>82h3</b>  | <b>3</b>  | <b>8</b>  | X                | X          |
| Toxicologie et Intoxications alimentaires (TIA)  | <b>67h30</b> | 1h30             | 1h30      | 1h30       | <b>82h3</b>  | <b>3</b>  | <b>5</b>  | X                | X          |
| Enzymologie générale (EG)  | <b>67h30</b> | 1h30             | 1h30      | 1h30       | <b>82h3</b>  | <b>3</b>  | <b>5</b>  | X                | X          |
| <b>UE. Méthodologique-UEM2</b>   |              |                  |           |            |              | <b>05</b> | <b>09</b> |                  |            |
| Méthodes d'analyse de données (Biostatistique), Statistique appliquées (MADSA) et informatique | <b>60h</b>   | 1h30             | 1h        | 1h30       | <b>65h</b>   | <b>3</b>  | <b>5</b>  | X                | X          |
| Valorisation des sous-produits de l'IAA (VCPIAA)   | <b>45h</b>   | 1h30             |           | 1h30       | <b>55h</b>   | <b>2</b>  | <b>4</b>  | X                | X          |
| <b>UEDécouverte 2</b>  |              |                  |           |            |              | <b>02</b> | <b>02</b> |                  |            |
| Anglais Scientifique   | <b>45h</b>   | 1h30             | 1h30      |            | <b>5h</b>    | <b>2</b>  | <b>2</b>  | X                | X          |
| <b>UE. Transversale 2</b>  |              |                  |           |            |              | <b>01</b> | <b>01</b> |                  |            |
| Législation  | <b>22,5</b>  | 1h30             |           |            |              | <b>1</b>  | <b>1</b>  |                  | X          |
| <b>Total Semestre 2</b>  | <b>375</b>   | <b>10,5</b>      | <b>07</b> | <b>7,5</b> | <b>372,5</b> | <b>17</b> | <b>30</b> |                  |            |

**S2 : VHH Présentiel + Crédit : UEF : 11h45'/cr. 18- UEM=7h30'/ cr.9 - UED +UET = 4h30/cr.3**

### 3-Semestre 3 :

| Unités d'Enseignement  | VHS          | V.H Hebdomadaire |           |           |              | Coeff.    | Crédits   | Moded'évaluation |            |
|--|--------------|------------------|-----------|-----------|--------------|-----------|-----------|------------------|------------|
|  | 14-16sem     | C                | TD        | TP        | Autres       |           |           | Continu 40%      | Examen 60% |
| <b>UE. Fondamentales</b>   |              |                  |           |           |              |           |           |                  |            |
| <b>UEF</b>   |              |                  |           |           |              | <b>9</b>  | <b>18</b> |                  |            |
| <b>UF 3</b> : Technologie de transformation des aliments (d'origine animale et végétale) (TTA-AV)        | <b>90h</b>   | 3h               | 1h30      | 1h30'     | <b>110h</b>  | <b>4</b>  | <b>8</b>  | X                | X          |
| <b>UF4</b> : Génie Enzymatique et Utilisation des enzymes dans les industries agro-alimentaires (GEUIAA) | <b>67h30</b> | 1h30             | 1h30      | 1h30'     | <b>82h30</b> | <b>3</b>  | <b>6</b>  | X                | X          |
| <b>UF 5</b> : Propriétés Rhéologiques et Organoleptique des aliments (PROA)                              | <b>45h</b>   | 1h30'            |           | 1h30      | <b>55h</b>   | <b>2</b>  | <b>4</b>  | X                | X          |
| <b>UE. Methodologies 3</b>   |              |                  |           |           |              | <b>5</b>  | <b>9</b>  |                  |            |
| <b>UM1</b> : Evaluation et gestion des risques en IAA(EGRIAA) + Stage en entreprise                      | <b>60h</b>   | 1h30'            | 1h        | 1h30'     | <b>65h</b>   | <b>3</b>  | <b>5</b>  | X                | X          |
| <b>UM 2</b> : Méthodologie de recherche et rédaction scientifique (MRRS)                                 | <b>45h</b>   | 1h30             | 1h30      |           | <b>55h</b>   | <b>2</b>  | <b>4</b>  | X                | X          |
| <b>UE.Découverte/UED3</b>  |              |                  |           |           |              | <b>2</b>  | <b>2</b>  |                  |            |
| <b>UD 1</b> : Analyse de la valeur et qualité  | 45h          | 1H30             | 1h30      |           | <b>5h</b>    | 2         | 2         | X                | X          |
| <b>UE. Transversale 3</b>  |              |                  |           |           |              | <b>1</b>  | <b>1</b>  |                  |            |
| Entreprenariat   | 22h30        | 1h30'            |           |           |              | 1         | 1         |                  | X          |
| <b>TotalSemestre3</b>  | <b>375</b>   | <b>12</b>        | <b>07</b> | <b>06</b> | <b>372,5</b> | <b>17</b> | <b>30</b> |                  |            |

S3 : VHH Présentiel + Crédit : **UEF : 13h30/cr.18- UEM=7h/ cr.9- UED +UET =4h30/cr.3**

#### 4-Semestre 4:

**Domaine** : SNV

**Filière** : Sciences Alimentaires

**Spécialité** : **Qualité et sécurité des produits alimentaires**

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

|                               | <b>VHS</b> | <b>Coeff</b> | <b>Crédits</b> |
|-------------------------------|------------|--------------|----------------|
| <b>Travail Personnel*</b>     | 150        | 6            | 12             |
| <b>Stage en entreprise</b>    | 50         | 3            | 4              |
| <b>Laboratoire et terrain</b> | 150        | 6            | 12             |
| <b>Présentation travaux</b>   | 10         | 2            | 2              |
| <b>Total semestre 4</b>       | 275        | 17           | 30             |

#### 5- Récapitulatif global de la formation :

Volume horaire globale, répartition en cours, TD, pour les **QUATRE** semestres d'enseignement (Semestre 4 du mémoire compris comme UEM), pour les différents types d'UE.

| UE<br>VH                       | UEF   | UEM        | UED   | UET  | Total |
|--------------------------------|-------|------------|-------|------|-------|
| Cours                          | 247,5 | 135        | 45    | 45   | 472.5 |
| TD                             | 180   | 67,5       | 67,5  | 0    | 315   |
| TP                             | 180   | 112,5      | 0     | 0    | 292,5 |
| Travail personnel              |       | 150*       |       |      | 150   |
| Autre (préciser)               | 742,5 | 360        | 15    | 2,5  | 1120  |
| Total                          | 1350  | 825        | 127,5 | 47,5 | 2350  |
| Crédits                        | 54    | 27+30**=57 | 6     | 3    | 120   |
| % en crédits pour<br>chaque UE | 45    | 22,5/47,5  | 05    | 2,5  | 100   |

\* = Y compris stage et laboratoire du S2 ; \*\* = travail personnel du S4