

## 2.-Semestre 2 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H Hebdomadaire				Coeff	Crédit s	Moded'évaluation	
	14-16sem	C (en h)	TD	TP	Autres			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>82h30</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	X	X
Toxicologie et Intoxications alimentaires (TIA)	<b>67h30</b>	1h30	1h30	1h30	<b>82h30</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	X	X
Enzymologie générale (EG)	<b>45h</b>	1h30	1h30		<b>82h30</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 (VSPIAA)	<b>45h</b>	1h30		1h30	<b>55h</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	X	X
<b>UE. Découverte 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>		
Programmation Informatique appliquée aux Sciences et Technologie	<b>67h30</b>	<b>1h30</b>	<b>1h30</b>	<b>1h30</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	X	X
<b>Total Semestre 2</b>	<b>397,5</b>	<b>10,5</b>	<b>8,5</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**