

**4- Semestre 4 :**

Unité d'Enseignement	VHS	V.H S				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation			
	8 sem.	C	TD	TP	autres			Continu	Examen		
<b>UE fondamentales</b>											
<b>UEF1</b>											
Opérations unitaires 2	55 H	20	14	21		4	4	X	X		
Génie industriel alimentaire (concepts Tech alimentaire)	30 H	18	12			4	4	X	X		
<b>UEF2</b>											
Microbiologie alimentaire : Aspect technologique	36 H	24		12		3	3	X	X		
<b>UE méthodologie</b>											
<b>UEM1</b>											
Analyse de données et Statiques appliquées	35 H	14	7	14		3	3	X	X		
<b>UEM2</b>											
Organisation, planification et analyse de la production	21 H	7	14			2	2	X	X		
<b>UE découvertes</b>											
Système de management et procédures	21 H	14	7			2	2	X	X		
Législation	28 H	14	14			2	2	X	X		
<b>UE transversales</b>											
<b>UET1</b>											
Qualité et traitements des eaux / Gestion des déchets et développement durable	33 H	15	12	6		2	2	X	X		
<b>UET2</b>											
Anglais 2 :	21 H	21				1	1	X	X		
Techniques d'expression et de Communication 2	21H		21			1	1	X	X		
<b>UET3</b>											
Projet tutoré	60 H			60 H		2	2	X			
stage		3 semaines				4	4	X			
<b>Total Semestre 4</b>	<b>361 H</b>					<b>30</b>	<b>30</b>				