

1- Semestre 1 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu40%	Examen60%
UE fondamentales						09	18		
UEF1(O/P)	135	03	03	03	165	06	12		
Biochimie des aliments	67.30	03		1.30	82.30	03	06	✓	✓
Microbiologie des aliments	67.30	03		1.30	82.30	03	06	✓	✓
UEF2(O/P)	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06		
Technologie des aliments	67.30	3	1.30		82.30	03	06	✓	✓
UE méthodologie						05	09		
UEM1(O/P)	105	03	2.30	1.30	120	05	09		
Contrôle de qualité en agro-alimentaire	45	1.30	1.30	00	55	02	04	✓	✓
Hygiène alimentaire et santé publique	60	1.30	1.30	1.00	65	03	05	✓	✓
UE découverte						02	02		
UED1(O/P)	45	1.30	1.30	00	05	02	02		
Anglais Scientifique	45	1.30	1.30	00	05	02	02	✓	✓
UE transversale						01	01		
UET1(O/P)	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		
Communication	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		100%
Total Semestre 1	375				375	17	30		

2- Semestre 2 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu40%	Examen60%
UE fondamentales						09	18		
UEF1(O/P)	135	03	03	03	165	06	12		
Fermentations en Industries alimentaires	67.30	03		1.30	82.30	03	06	✓	✓
Analyses des matières alimentaires	67.30	03	1.30		82.30	03	06	✓	✓
UEF2(O/P)	67.30	1.30	1.30	1.30	82.30	03	06		
Qualité nutritionnelle des aliments	67.30	03	1.30		82.30	03	06	✓	✓
UE méthodologie						05	09		
UEM1(O/P)	105	03	2.30	01.30	120	05	09		
Toxicologie alimentaire	45	1.30	1.30	01	55	03	05	✓	✓
Méthodes statistiques appliquées à l'analyse alimentaire	60	1.30	1.30		65	02	04	✓	✓
UE découverte						02	02		
UED1(O/P)	45	1.30	1.30	00	05	02	02		
Histoire du génie industriel	45	1.30	1.30	00	05	02	02	✓	✓
UE transversale						01	01		
UET1(O/P)	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		
Législation	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		100%
Total Semestre 2	375				375	17	30		