

## 1- Semestre 1 :

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

## 2- Semestre 2 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu40%	Examen60%
<b>UE fondamentales</b>						<b>09</b>	<b>18</b>		
<b>UEF1(O/P)</b>	<b>135</b>	<b>03</b>	<b>03</b>	<b>03</b>	<b>165</b>	<b>06</b>	<b>12</b>		
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	✓	✓
<b>UEF2(O/P)</b>	<b>67.30</b>	<b>1.30</b>	<b>1.30</b>	<b>1.30</b>	<b>82.30</b>	<b>03</b>	<b>06</b>		
Qualité nutritionnelle des aliments	67.30	03	1.30		82.30	03	06	✓	✓
<b>UE méthodologie</b>						<b>05</b>	<b>09</b>		
<b>UEM1(O/P)</b>	<b>105</b>	<b>03</b>	<b>2.30</b>	<b>01.30</b>	<b>120</b>	<b>05</b>	<b>09</b>		
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	✓	✓
<b>UE découverte</b>						<b>02</b>	<b>02</b>		
<b>UED1(O/P)</b>	<b>45</b>	<b>1.30</b>	<b>1.30</b>	<b>00</b>	<b>05</b>	<b>02</b>	<b>02</b>		
Histoire du génie industriel	45	1.30	1.30	00	05	02	02	✓	✓
<b>UE transversale</b>						<b>01</b>	<b>01</b>		
<b>UET1(O/P)</b>	<b>22.30</b>	<b>1.30</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>2.30</b>	<b>01</b>	<b>01</b>		
Législation	22.30	1.30	00	00	2.30	01	01		100%
<b>Total Semestre 2</b>	<b>375</b>				<b>375</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		