

Plan d'études ISBB (2019-2023)

Université : Université de Jendouba	Établissement : Institut Supérieur de Biotechnologie de Béja	Licence	De Recherche	Aliments & Santé
		Mastère		
Domaine de formation : Sciences Biologiques		Mention	Biologie Moléculaire, Cellulaire & Biotechnologie	

Semestre (1)

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)	Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Nombre des Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Cours intégré	ECUE (le cas échéant)	UE	ECUE (le cas échéant)	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	Langue/ Bio-informatique/ Biostatistique	UT	Anglais scientifique	-	21 H	-	-	2	6	2	6	X	
			Bio-informatique & Modélisation Moléculaire	-	21 H	-	-	2		2		X	
			Biostatistique	21 H	7 H	7 H	-	2		2		X	
2	Biologie Moléculaire et Génomique	UF	Régulation de l'expression des gènes	21 H	7 H	7 H	-	3	6	3	6		X
			Génomique structurale & fonctionnelle	21 H	7 H	7 H	-	3		3			X
3	Biologie cellulaire, Microbe & Immunité	UF	Communication et transduction des signaux	21 H	7 H	7 H	-	2	6	2	6		X
			Interaction Hôte/Microorganismes	21 H	-	10.5 H	-	2		2			X
			Immunologie Moléculaire & cellulaire	21 H	-	10.5 H	-	2		2			X
4	Biochimie & Biotechnologie	UF	Enzymes et applications	21 H	-	10.5 H	-	3	6	3	6		X
			Régulation des Voies Métaboliques	21 H	-	10.5 H	-	3		3			X
5	Unité optionnelle :	UO	Biotechnologie & Applications	21 H	14 H	-	-	3	6	3	6	X	
			Substances bioactives du lait et santé	21 H	7 H	7 H	-	3		3		X	

Semestre (2)

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)	Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre des Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Cours intégrés	ECUE (le cas échéant)	UE	ECUE (le cas échéant)	UE	Contrôle continu	Régime mixte
6	Recherche /Bioéthique /Entrepreneuriat	UT	Initiation à la recherche scientifique				21 H	2	6	2	6	X	
			Bioéthique et Biovigilance				21 H	2		2		x	
			Innovation et entrepreneuriat				21 H	2		2		X	
7	Sciences des aliments	UF	Aliments d'origine Animale	21 H	7 H	10.5 H		3	6	3	6		X
			Aliments d'origine Végétale	21 H	7 H	10.5 H		3		3			X
8	Nutrition et physiologie humaine	UF	Physiologie digestive	21 H	7 H	10.5 H		3	6	3	6		X
			Nutrition et biodisponibilité des aliments	21 H	14 H	-		3		3			X
9	Méthodes analytiques	UF	Méthodes d'analyse spectrale et chromatographique	21 H	14 H	7 H		3	6	3	6		X
			Méthodes immunochimiques et moléculaire	21 H	14 H	7 H		3		3			X
10		UO	Parasites et parasitoses alimentaires	21 H	7 H	7 H		3	6	3	6	X	
			Analyses sensorielles des aliments	21 H	7 H	-		3		3		X	

Semestre (3)

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)	Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentes (14 semaines)				Nombre des Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Cours intégrés	ECUE (le cas échéant)	UE	ECUE (le cas échéant)	UE	Contrôle continu	Régime mixte
11	Droit / Méthodologies de recherche/ Mini Projet	UT	Droit de l'homme				14 H	2	6	2	6	X	
			Méthodologie de la recherche documentaire				21 H	2		2		x	
			Mini projet Bibliographique				14 H	2		2		X	
12	Aliments et santé	UF	Aliments fonctionnels et enrichis	21 H	14H	7 H		3	6	3	6		X
			Diététique thérapeutique	21 H	14 H	-		3		3			X
13	Toxicologie alimentaire et pathologies	UF	Malnutrition et pathologies	21 H	14 H	7 H		3	6	3	6		X
			Toxicologie alimentaire	21 H	14 H	7 H		3		3			X
14	Technologies des aliments santé	UF	Formulation des aliments santé et innovation	21 H	7 H	10.5 H		3	6	3	6		X
			Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques	21 H	7 H	10.5 H		3		3			X
15	Unité optionnelle : Management et planification alimentaire	UO	Management et certification en agroalimentaire	21 H	7 H	-	-	3	6	3	6	X	
			Planification alimentaire	21 H	7 H	-	-	3		3		X	