**L1 « Tronc Commun » - Semestre 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement (UE) / Compétences** | **Code de l'UE (Fondamentale /****Transversale /****Optionnelle)** | **Élément constitutif d'UE (ECUE)** | **Volume des heures de formation présentielles****(14 semaines)** | **Nombre de Crédits accordés** | **Coefficients** | **Modalité d’évaluation** |
| **Cours** | **TD** | **TP** | **Autre** | **ECUE** | **UE** | **ECUE** | **UE** | **Contrôle continu** | **Régime mixte** |
| **1** | UEF110 : Mathématiques/ Physique | UEF110 | UEF111UEF112 | Mathématiques appliqués | 21 | 14 |  |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Physique | 21 | 10,5 | 10,5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **2** | UE 120 : Chimie | UEF120 | UEF121UEF122 | Chimie générale | 21 | 7 | 10,5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Chimie organique | 21 | 7 | 10,5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **3** | UE 130: Biologie Cellulaire/ Génétique | UEF130 | UEF131UEF132 | Biologie cellulaire | 21 | 7 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Génétique | 21 | 10.5 | 7 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **4** | UE140 : Diversité du vivant | UEF140 | UEF141UEF142 | Biologie végétale | 21 |  | 17.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Biologie animale | 21 |  | 17.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **5** | UET110: C2i, Langues, Droit agroalimentaire | UET110 | UET111UET112UET113 | C2i |  | 21 |  |  | 2 | 6 | 1 | 3 | X |  |
| Anglais |  | 28 |  |  | 2 | 1 | X |  |
| Droit agroalimentaire |  | 14 |  |  | 2 | 1 | X |  |
| **TOTAL** |  |  | **168** | **119** | **84** | **63** | **30** | **30** | **15** | **15** |  |  |

**L1 « Tronc Commun » - Semestre 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement (UE) / Compétences** | **Code de l'UE (Fondamentale /****Transversale /****Optionnelle)** | **Élément constitutif d'UE (ECUE)** | **Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)** | **Nombre de Crédits accordés** | **Coefficients** | **Modalité d’évaluation** |
| **Cours** | **TD** | **TP** | **Autre** | **ECUE** | **UE** | **ECUE** | **UE** | **Contrôle continu** | **Régime mixte** |
| **1** | UEF210 : Biochimie Structurale/Techniques d'analyses physicochimiques | UEF210 | UEF211UEF212 | Biochimie structurale | 21 | 7 | 14 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Techniques d'analysesphysicochimiques | 14 | 7 | 14 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **2** | UE 220 : Biologie moléculaireMicrobiologie | UEF220 | UEF221UEF222 | Biologie moléculaire | 21 | 10.5 | 7 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Microbiologie générale | 21 |  | 17,5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **3** | UE 230: Physiologie | UEF230 | UEF231UEF232 | Physiologie végétale | 21 |  | 17,5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Physiologie animale | 21 |  | 17,5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **4** | UEO210 : Biotechnologie appliquée | UEO210 | UEO211UEO212 | Base des biotechnologies | 21 | 7 |  |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 | X |  |
| Contaminants chimiques des aliments | 21 | 7 | 14 |  | 3 | 1.5 | X |  |
| **5** | UET210: Economie & gestion | UET210 | UET211UET212 | Économie générale | 21 |  |  |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 | X |  |
| Gestion | 21 | 7 |  |  | 3 | 1.5 | X |  |
| **TOTAL** |  |  | **203** | **45.5** | **101.5** | **-** | **30** | **30** | **15** | **15** |  |  |
| **Stages** | **Stage en milieu professionnel**\* | **1 mois** |  |  |

\* La note de stage rentre dans le calcul de la moyenne de la 2ème année.

**L2 Contrôle Qualité des Aliments (CQA) - Semestre 3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement (UE) / Compétences** | **Code de l'UE (Fondamentale /****Transversale /****Optionnelle)** | **Élément constitutif d'UE (ECUE)** | **Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)** | **Nombre de Crédits accordés** | **Coefficients** | **Modalité d’évaluation** |
| **Cours** | **TD** | **TP** | **Autre** | **ECUE** | **UE** | **ECUE** | **UE** | **Contrôle continu** | **Régime mixte** |
| **1** | UEF310 : Biochimie alimentaire/Enzymologie | UEF310 | UEF311UEF312 | Biochimie alimentaire | 21 |  | 14 |  | 4 | 7 | 2 | 3.5 |  | X |
| Enzymologie | 21 | 7 | 14 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **2** | UE 320: Microbiologie alimentaire/Génie des Procédés | UEF320 | UEF321UEF322 | Microbiologie alimentaire | 21 |  | 21 |  | 4 | 7 | 2 | 3.5 |  | X |
| Génie des Procédés | 21 | 7 | 7 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **3** | UE 330 : Nutrition Appliquée/Toxicologie/Sciences des aliments | UEF330 | UEF331 | Nutrition Appliquée | 14 | 7 | 7 |  | 2 | 6 | 1 | 3 |  | X |
| UEF332UEF333 | Toxicologie | 14 |  | 7 |  | 2 | 1 |  |  |
| Sciences des aliments | 14 |  | 14 |  | 2 | 1 |  | X |
| **4** | UEO310 : Processus Thermiques et biologiques(Deux ECU au choix de l'étudiant) | UEO310 | UEO311UEO312 | Aliments biologiques etfonctionnels | 21 | 7 | 7 |  | 2 | 4 | 1 | 2 | X |  |
| Valorisation des biodéchets | 21 | 7 | 7 |  | 2 | 1 | X |  |
| **5** | UET310: TIC, Multimédia Langues, | UET310 | UET311UET312 | TIC et Multimédia |  | 28 |  |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 | X |  |
| Anglais |  | 28 |  |  | 3 | 1.5 | X |  |
| **TOTAL** |  |  | **168** | **91** | **98** | **-** | **30** | **30** | **15** | **15** |  |  |

**Transversale /**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement (UE) / Compétences** |  | **Élément constitutif d'UE (ECUE)** | **Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)** | **Nombre de** | **Coefficients** | **Modalité d’évaluation** |
| **Code de l'UE** | **Crédits** |
| **(Fondamentale /** | **accordés** |
|  | **Cours** | **TD** | **TP** | **Autre** | **ECUE** | **UE** | **ECUE** | **UE** |  |  |
| **Optionnelle)** | **Contrôle** | **Régime** |
|  | **continu** | **mixte** |
| **1** | UEF410 : Procédés alimentaires | UEF410 | UEF411 | Génie des bioprocédés | 21 | 7 |  |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| UEF412 | Techniques de conservation | 21 |  | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **2** | UE 420: Techniques Agro- | UEF420 | UEF421 | Techniques Agroalimentaires | 21 |  | 17.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| alimentaires/Opérations Unitaires | UEF422 | Opérations Unitaires | 21 | 10.5 | 7 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **3** | UE 430: Management ContrôleQualité Métrologie | UEF430 | UEF431 | Management Contrôle Qualité | 21 | 14 |  |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| UEF432 | Métrologie | 21 | 7 | 14 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **4** | UEO410 : | Prélèvement | et | UEO410 | UEO411 | Techniques d'échantillonnage | 21 | 7 | 7 |  | 2 | 4 | 1 | 2 | X |  |
| Formulation |  |  | UEO412 | Formulation des aliments et processus d’innovation | 21 | 7 | 7 |  | 2 | 1 | X |  |
| **5** | UET410: Culture de l’EntreprisesBioéthique et biosécurité | UET410 | UET411 | Culture de l’Entreprises |  |  |  | 21 | 2 | 4 | 1 | 2 | X |  |
| UET412 | Bioéthique et biosécurité |  |  |  | 28 | 2 | 1 | X |  |
| **6** | **Stage en milieu professionnel\*** | **Effectué en fin de la 1ière année** | **-** | **-** | **-** | **120** | **4** | **4** | **2** | **2** | X |  |
| **TOTAL** |  |  |  | **168** | **52.5** | **63** | **169** | **30** | **30** | **15** | **15** |  |  |
| **Stages** | **Stage en industries alimentaires\*** | **1 mois** |  |  |  |  |  |  |

**Transversale /**

UET512

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement (UE) / Compétences** |  | **Élément constitutif d'UE (ECUE)** | **Volume des heures de formation présentielles****(14 semaines)** | **Nombre de** | **Coefficients** | **Modalité d’évaluation** |
| **Code de l'UE** | **Crédits** |
| **(Fondamentale /** | **accordés** |
|  |  |
|  | **Cours** | **TD** | **TP** | **Autre** | **ECUE** | **UE** | **ECUE** | **UE** |  |  |
| **Optionnelle)** | **Contrôle** | **Régime** |
|  | **continu** | **mixte** |
| **1** | UEF510 : | Technologies | UEF510 | UEF511 | Sciences et technologies desproduits d’origine animale | 21 |  | 17.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Agroalimentaires |  | UEF512 | Sciences et technologies desproduits d’origine végétale | 21 |  | 17.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **2** | UE 520: Assurance qualité | UEF520 | UEF521 | Traçabilité des aliments | 14 |  | 7 |  | 2 | 6 | 1 | 3 |  | X |
| UEF522 | Rhéologie | et | analyses | 14 |  | 7 |  | 2 | 1 |  | X |
| sensorielles |  |  |  |  |  |
| UEF523 | Hygiène en IAA | 14 | 7 |  |  | 2 | 1 |  | X |
| **3** | UE 530: Normes de Qualité | UEF530 |  | Techniques de qualité de | 21 | 7 | 7 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| UEF531 | conservation, d’emballage et deconditionnement |  |  |
| UEF532 | Normalisation, standardisation et certification | 21 |  |  |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **4** | UEO510 : Contrôle des aliments | UEO510 | UEO511 | Contrôle biochimique | 21 | 7 | 10.5 |  | 2 | 4 | 1 | 2 | X |  |
| UEO512 | Contrôle microbiologique | 21 | 7 | 10.5 |  | 2 | 1 | X |  |
| **5** | UET510: | Législation,  | UET510 | UET511 | Législation alimentaire | 14 |  |  |  | 1 | 4 | 0.5 | 2 | X |  |
| Entrepreneuriat, | Outils |  | Entrepreneuriat |  | 21 |  |  | 2 | 1 | X |  |
| informatiques |  |  |  |  |  |  |
|  |  | UET513 | Biostatistique/Bioinformatique |  | 21 |  |  | 1 | 0.5 | X |  |
| **6** | **Stage en industries alimentaires** | **Stage effectué en fin de la 2ième année** | **-** | **-** | **-** | **120** | **4** | **4** | **2** | **2** | X |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  | **182** | **70** | **77** | **120** | **30** | **30** | **15** | **15** |  |  |

5

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement** | **Type de l'UE (Fondamentale****/Transversale/O****ptionnelle)** | **Élément constitutif d'UE (ECUE)** | **Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)** | **Nombre des****Crédits accordés** | **Coefficients** | **Modalité d’évaluation** |
| **Cours** | **TD** | **TP** | **Autre** |
| 26 | **Stage pratique de fin****d'études** | **UF** | **3 mois** |  |  |  | **300** | **30** | **15** | **Validation** |
|  |

6