**Plan d’études ISBB (2019-2023)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Université :** Université de Jendouba | **Etablissement :** InstitutSupérieur de Biotechnologie de Béja | **Mastère** | **Professionnel** | Technologies Appliquées aux ProduitsLaitiers et Carnés (TAPLC) |
| **Domaine de formation :** Sciences & technologies | **Mention** | Agroalimentaire et Alimentation |

**Semestre 1**

UEO111

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement (UE) / Compétences** | **Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)** | **Elément constitutif d'UE (ECUE)** | **Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)** | **Nombre de Crédits accordés** | **Coefficients** | **Modalité d’évaluation** |
| **Cours** | **TD** | **TP** | **Autre** | **ECU** | **UE** | **ECUE** | **UE** | **Contrôle** | **Régime** |
| **E** | **continu** | **mixte** |
| **1** | UEF110 : Physiologie de la | UEF110 | UEF111 | Physiologie de la lactation | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| production laitière | UEF112 | Gestion et santé des races laitières | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **2** | UE 120 : Microbiologie appliquée | UEF120 | UEF121 | Microbiologie du lait | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| UEF122 | Microbiologie des produits | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
|  | carnés |  |  |
| **3** | UE 130: Contrôle de qualité des produits alimentaire | UEF130 | UEF131 | Hygiène industrielle, sécurité et environnement | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
|  | Normes, législation et | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| UEF132 | traçabilité des produits |  |  |
|  | alimentaires |  |  |
| **4** |  | UEO110 |  | Production des animaux | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 | X |  |
| UEO110 : Production et |  | d’élevage |  |  |
| développement des animaux |  |  |  |  |
|  | UEO112 | Développement embryonnaire | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 | X |  |
| **5** |  | UET110 | UET111 | Anglais Scientifique |  |  |  | 21 | 2 | 6 | 1 | 3 | X |  |
| UET110: Communication, |  | Economie et management en entreprise agroalimentaire |  |  |  | 21 | 2 | 1 | X |  |
| Langues, Bioinformatique | UET112 |  |  |  |  |
|  | UET113 | Bioéthique et biosécurité |  |  |  | 21 | 2 | 1 | X |  |
| **TOTAL** |  |  |  | **168** | **28** | **84** | **70** | **30** | **30** | **15** | **15** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement (UE) / Compétences** | **Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)** | **Elément constitutif d'UE (ECUE)** | **Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)** | **Nombre de Crédits accordés** | **Coefficients** | **Modalité d’évaluation** |
| **Cours** | **TD** | **TP** | **Autre** | **EC****UE** | **UE** | **ECUE** | **UE** | **Contrôle****continu** | **Régime****mixte** |
| **1** | UEF210 : Biotechnologie animale | UEF210 | UEF211UEF212 | Biotechnologie et améliorationgénétique des animaux d’élevage | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Technologie de lareproduction d’animaux d’élevages | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **2** | UE 220: Biochimie et évaluation quantitative du lait et des produits carnés | UEF220 | UEF221UEF222 | Technique d’analyses physico-chimiques du lait et des produits carnés | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Biochimie alimentaire | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **3** | UE 230: Technologie et formulation des produits alimentaires | UEF230 | UEF231UEF232 | Formulation des aliments et processus d’innovation | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| Technologies appliquées aux produits laitiers et carnés | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **4** | UEO210 : Parasitologie etHormones | UEO210 | UEO211UEO212 | Parasitologie fondamentale et appliquée | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 | X |  |
| Hormones et applications biotechnologiques | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 | X |  |
| **5** | UET210: Langues, Projet etBiosécurité | UET210 | UET211 | Anglais d’affaire |  |  |  | 21 | 2 | 6 | 1 | 3 | X |  |
| UET212 | Bioinformatique |  |  |  | 28 | 2 | 1 | X |  |
| UET213 | Projet professionnel |  |  |  | 21 | 2 | 1 | X |  |
| **TOTAL** |  |  | **168** | **28** | **84** | **70** | **30** | **30** | **15** | **15** |  |  |
| **Stage d’été** | **Stage en milieu professionnel**\* | **1 mois** | X |  |

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

UEF311

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement (UE) / Compétences** | **Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)** | **Elément constitutif d'UE (ECUE)** | **Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)** | **Nombre de Crédits accordés** | **Coefficients** | **Modalité d’évaluation** |
| **Cours** | **TD** | **TP** | **Autre** | **EC** | **UE** | **ECUE** | **UE** | **Contrôle** | **Régime** |
| **UE** | **continu** | **mixte** |
| **1** | UEF310 : Biotransformation du lait | UEF310 |  | Technologies fromagère et | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
|  | beurrière |  |  |
| UEF312 | Technologies des produits | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
|  | laitiers fermentés et artisanaux |  |  |
| **2** | UE 320: Propriétés et transformation et des produits carnés | UEF320 | UEF321 | Propriétés des produits carnés | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
| UEF322 | Transformation des produits carnés | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **3** | UE 330: Toxicologie et impact nutritionnel des produits laitiers et carnés | UEF330 | UEF331 | Impact nutritionnel des | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 6 | 1.5 | 3 |  | X |
|  | produits laitiers et carnés |  |  |
| UEF331 | Toxicologie et sécurité des produits laitiers et carnés | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 3 | 1.5 |  | X |
| **4** | UEO310 : Emballage et | UEO310 | UEO311 | Emballage et conditionnement des produits laitiers et carnés | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 2 | 4 | 1 | 2 | X |  |
|  |  |  |  |
| Valorisation | UEO312 | Valorisation des sous produits de la transformation du lait et de la viande | 21 | 3.5 | 10.5 |  | 2 | 1 | X |  |
| **5** | UET310: Marketing, InnovationBiostatistiques | UET310 | UET311 | Marketing des denrées |  |  |  | 21 | 1 | 4 | 0.5 | 2 | X |  |
| alimentaires |  |  |  |  |
| UET312 | Innovation et entreprenariat |  |  |  | 21 | 2 | 1 | X |  |
| UET313 | Biostatistique |  |  |  | 28 | 1 | 0.5 | X |  |
| **Stages** | **Stage en milieu professionnel** | **Effectué en fin de la 1ière****année** |  |  |  |  | **4** | **4** | **2** | **2** | X |  |
| **TOTAL** |  |  |  | **168** | **28** | **84** | **70** | **30** | **30** | **15** | **15** |  |  |

3

**Semestre 4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Unité d'enseignement** | **Type de l'UE (Fondamentale****/Transversale/O****ptionnelle)** | **Elément 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** | **4 mois** |  |  |  |  | **30** | **15** | **Validation** |
|  |

4