**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE MINISTERE DE L’ENSEIGNEMENT SUPERIEURE ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**Etablissement** : Université SAAD DAHLAB BLIDA 1

**Institut des Sciences et Techniques Appliquées**

**RELEVE DE NOTES**

**Année Universitaire**

**Nom**:  **Prénom** : **Date et Lieu de naissance** :  à :

**N° d’inscription** :  **Inscrit en 1ére année Domaine** : sciences de la nature et de la vie **Filière** : **Sciences Alimentaires Spécialité** :

**Diplôme préparé** : Licence  Professionnalisante

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semestre** | **Unités d’Enseignement (U.E)** | | | | **Matière(s) constructive(s) de l’unité d’enseignement** | | | **Résultats obtenus** | | | | |  | | | | | | |
| **Nature** | **Code et Intitulé** | **Crédit Requis** | **coef.** | **Intitulé(s)** | **Crédit Requis** | **coef.** | **Matières** | | |  | **U.E** | | |  | | **Semestre** | | |
| **Note** | **Crédits** | **Session** | **Note** | | | **Crédits** | | **Session** | **Note** | **Crédits** | **Session** |
| **Semestre I** | Unit**é**  Enseignement  Fondamentale | U .E.F S1 | 16.00 | 13 | Bases de physiques | 4.00 | 3 |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  |
| Outils Mathématiques | 3.00 | 2 |  |  |  |
| Bases de Microbiologie | 2.00 | 2 |  |  |  |
| Biochimie structurale | 3.00 | 2 |  |  |  |
| Chimie générale | 4.00 | 4 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Méthodologique | U.E.M S1 | 8.00 | 6 | Outils Analytiques chimie biochimie | 2.00 | 2 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Outils Analytiques Microbiologie et sécurité | 2.00 | 2 |  |  |  |
| Initiation à l’informatique | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Outils Statistiques | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement Découverte | U .E.D S1 | 2.00 | 2 | Entreprenariat et découverte de l’entreprise | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Projet personnel et professionnel | 1.00 | 1 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Transversale | U.E.T S1 | 4.00 | 3 | Anglais de communication | 2.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Expression et communication écrite et orale | 2.00 | 2 |  |  |  |
| **Semestre II** | Unit**é**  Enseignement  Fondamentale | U .E.F S2 | 15.00 | 12 | Chimie organique | 4.00 | 4 |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  |
| Physique Appliquée | 3.00 | 2 |  |  |  |
| Biochimie Métabolique | 4.00 | 3 |  |  |  |
| Microbiologie générale | 4.00 | 3 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Méthodologique | U.E.M S2 | 6.00 | 4 | Outils Analytiques chimie biochimie et sécurité | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Outils Analytiques Microbiologie et sécurité | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Initiation à l’Informatique | 1.00 | 1 |  |  |  |
| Outils Statistiques | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement Découverte | U .E.D S2 | 6.00 | 5 | Bioproduction | 3.00 | 2 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Génie industriel | 3.00 | 3 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Transversale | U.E.T S2 | 3.00 | 7 | Anglais Niveau2 | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Séminaire projet personnel et professionnel | 1.00 | 1 |  |  |  |
| Stage Ouvrier |  | 4 |  |  |  |
| Technique d’expression et de rédaction | 1.00 | 1 |  |  |  |

**Moyenne annuelle** : **Total des crédits cumulés pour l’année (S1+S2**) : Crédits **Total des crédits cumulés dans le cursus** : Crédits **Blida le**

**Décision** : **La Directrice adjointe Chargée des études**

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE MINISTERE DE L’ENSEIGNEMENT SUPERIEURE ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**Etablissement** : Université SAAD DAHLAB BLIDA 1

**Institut des Sciences et Techniques Appliquées**

**RELEVE DE NOTES**

**Année Universitaire** :

**Nom**: **Prénom** : **Date et Lieu de naissance** :  à :

**N° d’inscription** :  **Inscrit en 2ème année Domaine** : sciences de la nature et de la vie **Filière** : **Sciences Alimentaires Spécialité** : **Technologie des produits laitiers et dérivés**

**Diplôme préparé** : Licence  Professionnalisante

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semestre** | **Unités d’Enseignement (U.E)** | | | | **Matière(s) constructive(s) de l’unité d’enseignement** | | | **Résultats obtenus** | | | | |  | | | | | | |
| **Nature** | **Code et Intitulé** | **Crédit Requis** | **coef.** | **Intitulé(s)** | **Crédit Requis** | **coef.** | **Matières** | | |  | **U.E** | | |  | | **Semestre** | | |
| **Note** | **Crédits** | **Session** | **Note** | | | **Crédits** | | **Session** | **Note** | **Crédits** | **Session** |
| **Semestre 3** | Unit**é**  Enseignement  Fondamentale | U .E.F S3 | 18.00 | 14 | Opérations Unitaires 1 | 5.00 | 4 |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  |
| Physique industrielle | 4.00 | 4 |  |  |  |
| Biochimie et physico-chimie alimentaire | 4.00 | 3 |  |  |  |
| Microbiologie alimentaire | 5.00 | 3 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Méthodologique | U.E.M S3 | 6.00 | 4 | Méthodes d’analyses biochimiques | 2.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Méthodes d’analyses physico- chimiques | 1.00 | 1 |  |  |  |
| Analyse sensorielle | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Métrologie | 1.00 | 1 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement Découverte | U .E.D S3 | 3.00 | 4 | Normalisation et législation alimentaire | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Qualité, hygiènes et sécurité des aliments | 1.00 | 1 |  |  |  |
| Recherche et développement | 1.00 | 2 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Transversale | U.E.T S3 | 3.00 | 2 | Anglais niveau3 | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Techniques d’expression et de rédaction | 2.00 | 1 |  |  |  |
| **Semestre 4** | Unit**é**  Enseignement  Fondamentale | U .E.F S4 | 14.00 | 14 | Electrotechnique d’automatismes et régulations | 3.00 | 3 |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  |
| Opérations unitaires 2 | 4.00 | 3 |  |  |  |
| Technologie alimentaire des produits d’origine animale | 4.00 | 4 |  |  |  |
| Technologie alimentaire des produits d’origine végétale | 3.00 | 4 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Méthodologique | U.E.M S4 | 6.00 | 4 | Analyse des données | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Statistiques appliqués | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Analyse de la production | 1.00 | 1 |  |  |  |
| Organisation et planification de la production | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement Découverte | U .E.D S4 | 4.00 | 3 | Législation et droit du travail | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Système de management et procédures | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Ressources humaines | 1.00 | 1 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Transversale | U.E.T S4 | 6.00 | 10 | Développement durable | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Stage | 4.00 | 8 |  |  |  |
| Qualité de l’eau et traitement | 1.00 | 1 |  |  |  |

**Moyenne annuelle** : **Total des crédits cumulés pour l’année (S3+S4**) : Crédits **Total des crédits cumulés dans le cursus** : Crédits **Blida le**

**Décision** : **La Directrice adjointe Chargée des études**

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE MINISTERE DE L’ENSEIGNEMENT SUPERIEURE ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**Etablissement** : Université SAAD DAHLAB BLIDA 1

**Institut des Sciences et Techniques Appliquées**

**RELEVE DE NOTES**

**Année Universitaire** :

**Nom**:  **Prénom** : **Date et Lieu de naissance** :à :

**N° d’inscription** :  **Inscrit en 3ème année Domaine** : sciences de la nature et de la vie **Filière** : **Sciences Alimentaires Spécialité** : **Technologie des produits laitiers et dérivés**

**Diplôme préparé** : Licence  Professionnalisante

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semestre** | **Unités d’Enseignement (U.E)** | | | | **Matière(s) constructive(s) de l’unité d’enseignement** | | | **Résultats obtenus** | | | | |  | | | | | | |
| **Nature** | **Code et Intitulé** | **Crédit Requis** | **coef.** | **Intitulé(s)** | **Crédit Requis** | **coef.** | **Matières** | | |  | **U.E** | | |  | | **Semestre** | | |
| **Note** | **Crédits** | **Session** | **Note** | | | **Crédits** | | **Session** | **Note** | **Crédits** | **Session** |
| **Semestre 5** | Unit**é**  Enseignement  Fondamentale | U .E.F S5 | 16.00 | 14 | Propriété physicochimie du lait | 2.00 | 2 |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  |
| Technologie des laits de consommation | 2.00 | 3 |  |  |  |
| Technologie du lait concentré secs | 2.00 | 2 |  |  |  |
| Technologie de lait fermenté | 2.00 | 2 |  |  |  |
| Technologie du beurre | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Technologie fromagère générale | 3.00 | 3 |  |  |  |
| Technologie fromagère spéciale | 3.00 | 1 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Méthodologique | U.E.M S5 | 9.00 | 10 | Gestion optimisés des flux | 2.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Gestion des stocks | 1.00 | 1 |  |  |  |
| Gestion de la maintenance | 2.00 | 2 |  |  |  |
| Méthodes de contrôle chimique | 2.00 | 3 |  |  |  |
| Méthode de contrôle microbiologique | 2.00 | 3 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement Découverte | U .E.D S5 | 3.00 | 2 | Dessin industriel | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Emballage et conditionnement | 2.00 | 1 |  |  |  |
| Unit**é**  Enseignement  Transversale | U.E.T S5 | 2.00 | 2.00 | Conduite de projet | 1.00 | 1 |  |  |  |  | | |  | |  |
| Création d’entreprise | 1.00 | 1 |  |  |  |
| **Semestre 06** | Unit**é**  Enseignement  Fondamentale | U .E.F S6 | 30.00 | 10 | Projet tutoré | 5.00 | 4 |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  |
| Rapport de stage, soutenance et retour d’expériences | 25.00 | 6 |  |  |  |

**Moyenne annuelle** : **Total des crédits cumulés pour l’année (S5+S6**) : Crédits **Total des crédits cumulés dans le cursus** : Crédits **Blida le**

**Décision** : **La Directrice adjointe Chargée des études**