**1- Semestre 1 :**

| **Unité d’Enseignement** | **VHS** | **V.H hebdomadaire** | **Coeff** | **Crédits** | **Mode d'évaluation** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **15 sem** | **Cours** | **TD** | **TP** | **Autres** | **Continu** | **Examen** |
| **UE fondamentales** | **202h30** | **06 h** | **1h30** | **06 h** | **247 h 30** | **09** | **18** |  |  |
| **UEF1.1** |  |  |  |  |  | 05 | 10 |  |  |
| Technologie alimentaire 1 | 67h30 | 1h30 | - | 03h | 82h30 | 03 | 06 | 40 % | 60 % |
| Sciences des aliments | 45h | 1h30 | - | 1h30 | 55h | 02 | 04 | 40 % | 60 % |
| **UEF2.1** |  |  |  |  |  | 04 | 08 |  |  |
| Génie des procédés 1 | 45h | 1h30 | 1h30 | - | 55h | 02 | 04 | 40 % | 60 % |
| Rhéologie des Systèmes Alimentaires | 45h | 1h30 | - | 1h30 | 55h | 02 | 04 | 40 % | 60 % |
| **UE méthodologique** | **105 h** | **03h** | **0h** | **04h** | **120 h** | **05** | **09** |  |  |
| **UEM1.1** |  |  |  |  |  | 05 | 09 |  |  |
| Contrôle de qualité des aliments | 67h30 | 1h30 | - | 03h | 82h30 | 03 | 06 | 40 % | 60 % |
| Techniques d’analyse | 37h30 | 1h 30 | - | 1h | 37h30 | 02 | 03 | 40 % | 60 % |
| **UE découverte** | **45 h** | **01h 30** | **0h** | **01h30** | **05 h** | **02** | **02** |  |  |
| **UED1.1** |  |  |  |  |  | 02 | 02 |  |  |
| Valorisation de coproduits issus des IAA | 45h | 1h30 | - | 1h30 | 05 h | 02 | 02 | 40 % | 60 % |
| **UE transversale** | **22h30** | **1h30** | **0 h** | **0 h** | **02 h 30** | **01** | **01** |  |  |
| **UET1.1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Communication  | 22h30 | 1h30 | - | - | 02 h 30 | 01 | 01 |  | 100 % |
| **Total Semestre 1** | **375 h** | **12 h** | **01 h 30** | **11 h 30** | **375 h** | **17** | **30** |  |  |

**2- Semestre 2 :**

| **Unité d’Enseignement** | **VHS** | **V.H hebdomadaire** | **Coeff** | **Crédits** | **Mode d'évaluation** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **15 sem** | **Cours** | **TD** | **TP** | **Autres** |  |  | **Continu** | **Examen** |
| **UE fondamentales** | **202h30** | **06 h00** | **01 h30** | **06 h00** | **247 h 30** | **09** | **18** |  |  |
| **UEF1.2** |  |  |  |  |  | 05 | 10 |  |  |
| Technologie alimentaire 2 | 67 h 30 | 1h30 | - | 3h00 | 82h30 | 03 | 06 | 40 % | 60 % |
| Microbiologie industrielle | 45 h | 1h30 | - | 1h30 | 55 h | 02 | 04 | 40 % | 60 % |
| **UEF2 .2** |  |  |  |  |  | 04 | 08 |  |  |
| Génie des procédés2 | 45h | 1h30 | 1h30 | - | 55 h | 02 | 04 | 40 % | 60 % |
| Audit système de management de la sécurité des denrées alimentaires | 45 h | 1h30 | - | 1h30 | 55 h | 02 | 04 | 40 % | 60 % |
| **UE méthodologique** | **105 h** | **03h00** | **0h** | **04h00** | **120 h** | **05** | **09** |  |  |
| **UEM1.2** |  |  |  |  |  | 05 | 09 |  |  |
| Recherche des contaminants | 67h30 | 1h30 | - | 03h | 82h30 | 03 | 06 | 40 % | 60 % |
| Biostatistique et analyse des données | 37h30 | 1h30 | - | 1h | 37h30 | 02 | 03 | 40 % | 60 % |
| **UE découverte** | **45 h** | **01h30** | **0h** | **01h30** | **05 h** | **02** | **02** |  |  |
| **UED1.2** |  |  |  |  |  | 02 | 02 |  |  |
| Technologie des compléments alimentaires | 45h | 1h30 | - | 1h30 | 05 h | 02 | 02 | 40% | 60% |
| **UE transversale** | **22h30** | **1h30** | **0 h** | **0 h** | **02 h 30** | **01** | **01** |  |  |
| **UET1.2** |  |  |  |  |  | 01 | 01 |  |  |
| Legislation | 22h30 | 1h30 | - | - | 02 h 30 | 01 | 01 |  | 100 % |
| **Total Semestre 2** | **375 h** | **12 h** | **01 h 30** | **11 h 30** | **375 h** | **17** | **30** |  |  |