**3- Semestre 3 :**

| **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** | **03 h 00** | **04 h 30** | **247 h 30** | **09** | **18** |  |  |
| **UEF1.3** |  |  |  |  |  | 05 | 10 |  |  |
| Biotechnologie appliquée en agroalimentaire | 67 h30 | 1h30 | - | 03 h | 82h30 | 03 | 06 | 40% | 60% |
| Techniques de conservation | 45 h | 1h30 | - | 1h30 | 55 h | 02 | 04 | 40% | 60% |
| **UEF2.3** |  |  |  |  |  | 04 | 08 |  |  |
| Approche processus et management des risques | 45 h | 1h30 | 1h30 | - | 55 h | 02 | 04 | 40% | 60% |
| Plans d’expériences et de mélanges / Application à la formulation alimentaire | 45 h | 1h30 | 1h30 | - | 55 h | 02 | 04 | 40% | 60% |
| **UE méthodologie** | **105 h** | **03h00** | **01h30** | **02h30** | **120 h** | **05** | **09** |  |  |
| **UEM1.3** |  |  |  |  |  | 05 | 09 |  |  |
| Recherche documentaire et conception de mémoire | 45 h | 1h30 | 1h30 | - | 55 h | 02 | 04 | 40% | 60% |
| Projet tuteuré  | 60 h  | 1h30 | **-** | 02 h30 | 65 h | 03 | 05 | 40% | 60% |
| **UE découverte** | **45 h** | **1h30** | **0** | **01h30** | **05 h** | **02** | **02** |  |  |
| **UED1.3** |  |  |  |  |  | 02 | 02 |  |  |
| Traitement des effluents des IAA | 45h | 1h30 | - | 1h30 | 05 h | 02 | 02 | 40% | 60% |
| **UE transversales** | **22h30** | **1h30** | **0 h** | **0 h** | **02 h 30** | **01** | **01** |  |  |
| **UET1.3** |  |  |  |  |  | 01 | 01 |  |  |
| Entreprenariat  | 22h30 | 1h30 | - | - | 02 h 30 | 01 | 01 |  | 100 % |
| **Total Semestre 3** | **375 h** | **12 h**  | **04 h30** | **08h30** | **375 h** | **17** | **30** |  |  |

**4- Semestre 4 :**

**Domaine  : Sciences de la nature et de la vie**

**Filière : Sciences Alimentaires**

**Spécialité : Technologie Alimentaire**

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

|  | **VHS** | **Coeff**  | **Crédits** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Travail Personnel** | 150 | 6 | 12 |
| **Stage en entreprise** | 50 | 3 | 4 |
| **Séminaires** | 150 | 6 | 12 |
| **Autre (préciser)** | 10 | 2 | 2 |
| **Total Semestre 4** | 275 | 17 | 30 |