Semestre -1-

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	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	**UE : Sciences de base 1**	UEF110	UEF111	Mathématique	1h30	1h			3	6	1.5	3		x
	Com : Données fondamentales nécessaires à la Biologie		UEF112	Physique	1h30	1h	0h30		3		1.5			x
2	**UE : Sciences de base 2**	UEF120	UEF121	Biochimie structurale I (Protéines/lipides)	1h30	0h30	0h30		3	6	1.5	3		x
	Com : Vision globale de l'unité structurale des macromolécules		UEF122	Biochimie structurale II (Glucides/acides nucléiques)	1h30	0h30	0h30		3		1.5			x
3	**UE : Biologie fondamentale 1**	UEF130	UEF131	Biologie cellulaire	1h30		1h		3	6	1.5	3		x
	Com : Vision globale de l'unité structurale du vivant		UEF132	Physiologie Animale	1h30		1h		3		1.5			x
4	**UE : Chimie 1**	UEF140	UEF141	Chimie des solutions	1h30	0h30	0h30		3	6	1.5	3		x
	Com : Données fondamentales nécessaires à la Biologie		UEF142	Thermodynamique chimique	1h30	0h30	0h30		3		1.5			x
5	**UE : Langues et compétences Digitales**	UET110	UET111	Langues étrangères (Français)		1h30			3	6	1.5	3	x	
	Com : Maitrise des langues et des outils digitaux		UET112	C2I		1h30			3		1.5		x	
TOTAL					**12h**	**7h**	**4h30**		**30**	**30**	**15**	**15**		

Semestre -2-

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	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	**UE : Biologie fondamentale 2**	UEF210	UEF211	Enzymologie	1h30	0h30	1h		3	6	1.5	3		x
	Com : Diversité microbienne et propriétés des enzymes		UEF212	Microbiologie	1h30		1h		3		1.5			x
2	**UE : Sciences des aliments 1**	UEF220	UEF221	Production animale et végétale dans la chaine agroalimentaire	1h30				3	6	1.5	3		x
	Com : Découverte du monde d'agronomie et initiation aux filières alimentaires		UEF222	Introduction aux filières alimentaires	1h30				3		1.5			x
3	**UE : Techniques d'analyses des aliments 1**	UEF230	UEF231	Techniques d'analyses chimiques	1h30		0h30		3	6	1.5	3		x
	Com : Maitrise des techniques d'analyses alimentaires		UEF232	Techniques d'analyses immunochimiques et enzymatiques	1h30		1h		3		1.5			x
4	**UE : Chimie 2**	UEF240	UEF241	Cinétique chimique	1h30	0h30	0h30		2	4	1	2		x
	Com : Données nécessaires à la Biologie (suite)		UEF242	Chimie organique	1h30		0h30		2		1			x
5	**UE : Activités Pratiques**	UEF250	UEF251	**Visite pour des industries Agroalimentaires**			3h		4	4	2	2	x	
	Com : Familiarisation aux filières agroalimentaires													
6	**UE : Langues et compétences digitales**	UET210	UET211	Langues étrangères (Français)		1h30			2	4	1	2	x	
	Com : Maitrise des langues et des outils informatiques		UET212	TIC et Multimédia		1h30			2		1		x	
TOTAL					**12h**	**4h**	**7h30**		**30**	**30**	**15**	**15**		

Semestre -3-

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	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	**UE : Bonnes pratiques en laboratoire**	UEF310	UEF311	Notions de métrologie	1h30	0h30	0h30		2	4	1	2		x
	Com : Maitrise de la sécurité en laboratoire		UEF312	Sécurité en laboratoire	1h30	0h30	0h30		2		1			x
2	**UE : Sciences des aliments 2**	UEF320	UEF321	Composition des aliments	1h30		1h		3	6	1.5	3		x
	Com : Notion de base de la composition et la biochimie de la matrice alimentaire		UEF322	Biochimie alimentaire	1h30		1h		3		1.5			x
3	**UE : Techniques d'analyses des aliments 2**	UEF330	UEF331	Techniques de génie génétique appliquées à l'analyse des aliments	1h30		1h		3	6	1.5	3		x
	Com : Maitrise des techniques d'analyses alimentaires (Suite)		UEF332	Techniques d'analyses microbiologiques	1h30		1h		3		1.5			x
4	**UE : Sciences des aliments 3**	UEF340	UEF341	Technologie des produits de la mer	1h30		1h		3	6	1.5	3		x
	Com : Maitrise des techniques de transformations des aliments		UEF342	Technologie des conserves alimentaires	1h30	0h30	1h		3		1.5			x
5	**UE : Activités Pratiques**	UEF350	UEF351	**Projet Tutoré**			1h30		4	4	2	2	x	
	Com : Veille scientifique et technique sur un thème donné													
6	**UE : Langues et statistique**	UET310	UET311	Langues étrangères (Anglais)		1h30			2	4	1	2	x	
	Com : Maitrise des langues et des outils statistiques		UET312	Statistique appliquée	1h	1h	1h		2		1		x	
TOTAL					**13h**	**4h**	**9h30**		**30**	**30**	**15**	**15**		

Semestre -4-

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	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	**UE : Sciences des aliments 4**	UEF410	UEF411	Technologie des boissons, des fruits et légumes typiques	1h30		1h		2	4	1	2		x
	Com : Maitrise des techniques de transformations des aliments (Suite)		UEF412	Technologie des corps gras	1h30		1h		2		1			x
2	**UE : Sciences des aliments 5**	UEF420	UEF421	Propriétés fonctionnelles des protéines et des lipides	1h30		1h		3	6	1.5	3		x
	Com : Propriétés fonctionnelles des macromolécules		UEF422	Propriétés fonctionnelles des sucres	1h30		1h		3		1.5			x
3	**UE : Techniques d'analyses des aliments 3**	UEF430	UEF431	Techniques d'analyses sensorielles et physiques	1h30		1h		3	6	1.5	3		x
	Com : Maitrise des Techniques d'analyses alimentaires (Suite)		UEF432	Additifs alimentaires	1h30		0h45		3		1.5			x
4	**UE : Sciences des aliments 6**	UEF440	UEF441	Technologie du lait et des produits laitiers	1h30		0h45		3	6	1.5	3		x
	Com : Maitrise des techniques de transformations des aliments (Suite)		UEF442	Technologie des produits carnés	1h30		1h		3		1.5			x
5	**UE : Activités Pratiques**	UEF450	UEF451	**Projet de création d'entreprise**			1.5h		4	4	2	2	x	
	Com : innovation et entreprenariat													
6	**UE : Langues et Entreprenariat**	UET410	UET411	Langues étrangères (Anglais)		1h30			2	4	1	2	x	
	Com : Culture entrepreneuriale et Maitrise des langues		UET412	Création d'entreprise		1h30			2		1		x	
TOTAL					**12h**	**3h**	**9h**		**30**	**30**	**15**	**15**		

Semestre -5-/GPA

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	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	**UE : Phénomène de transfert 1**	UEF510	UEF511	Transfert de chaleur	1h30	1h	0h30		3	6	1.5	3		x
	Com : Maitrise des propriétés thermodynamiques et le transport de matière		UEF512	Transfert de matière	1h30	1h	0h30		3		1.5			x
2	**UE : Phénomène de transfert 2**	UEF520	UEF521	Opérations unitaires de transfert	1h30	1h	0h30		3	6	1.5	3		x
	Com : Maitrise des propriétés thermodynamiques et mécanique		UEF522	Rhéologie et mécanique des fluides	1h30	1h	0h30		3		1.5			x
3	**UE : Opérations unitaires**	UEF530	UEF531	Opérations unitaires 1	1h30	0h30			3	6	1.5	3		x
	Com : Connaitre les opérations unitaires utilisées en génie alimentaire		UEF532	Opérations unitaires 2	1h30	0h30			3		1.5			x
4	**UE : Management et sécurité des aliments**	UEF540	UEO541	Risques et dangers liés aux denrées alimentaires	1h30		1h		3	6	1.5	3		x
	Com : Maitrise de la Sécurité alimentaire		UEO542	Introduction au management de la qualité	1h30	0h30	1h		3		1.5			x
5	**UE : Activités Pratiques**	UEF550	UEF631	**Projet de création d'entreprise**			3h		4	4	2	2	x	
	Com : innovation et entreprenariat													
6	**UE : Entreprenariat et rédaction de rapports**	UET510	UET511	Rédaction de rapports et gestion de temps	1h30				3	6	1.5	3	x	
	Com : Culture entrepreneuriale et rédaction de rapports		UET512	Création d'entreprise	1h30				3		1.5		x	
TOTAL					**15h**	**5h30**	**4h**		30	30	15	15		

Semestre (2) S6

N°	Unité d'enseignement	Type de l'UE *	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre des Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	Stage de fin d'études	F	Stage de fin d'étude obligatoire en S6 de la 3ème année								30	X	X

(2) Il est recommandé de remplir un tableau similaire pour chaque semestre et de joindre au dossier une fiche descriptive détaillée pour chaque UE. * : **(F : Fondamentale / T : Transversale / O : Optionnelle)**