

→ Semestre -1- Tronc Commun

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnel le)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : Maths/ Physique	UEF110	UEF111	Mathématiques Appliqués	1h30	1h30		//	3	6	1,5	3		X
	Comp : Données fondamentales nécessaires à la Biologie		UEF112	Physique	1h30	0h45	0h45	//	3		1,5			X
2	UE : Chimie	UEF120	UEF121	Chimie Générale	1h30	0h45	0h45	//	3	6	1,5	3		X
	Comp : Données fondamentales nécessaires à la Biologie		UEF122	Chimie Organique	1h30	0h45	0h45	//	3		1,5			X
3	UE : Biologie Cellulaire / Biochimie	UEF130	UEF131	Biologie Cellulaire	1h30	0h30	1h00	//	3	6	1,5	3		X
	Comp : Vision globale de l'unité structurale du vivant et des macromolécules		UEF132	Biochimie Structurale 1	1h30	0h30	1h00	//	3		1,5			X
4	UE : Biologie Animale/Biologie Végétale	UEF140	UEO141	Biologie Végétale 1	1h30	0h30	1h00	//	3	6	1,5	3		X
	Comp : Bases de l'évolution du vivant		UEO142	Biologie Animale 1 Reproduction/Développement	1h30	0h30	1h00	//	3		1,5			X
5	UE : C2i/Langues	UET110	UET111	C2i I			1h30	//	3	6	1,5	3		X
	Comp : Langue, digital, entrepreneuriat, autres		UET112	Anglais I (ESP)		1h30		//	3		1,5			X
TOTAL					27h00				30	30	15	//		

➔ **Semestre -2- Tronc Commun**

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnel)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation		
					Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte	
1	UE : Microbiologie/Biochimie	UEF210	UEF211	Microbiologie Générale	1h30		1h30	//	3	6	1,5	3		X	
	Comp : Diversité microbienne et structure des macromolécules		UEF212	Biochimie Structurale 2	1h30	0h45	0h45	//	3		1,5			X	
2	UE : Biologie Animale/Biologie Végétale	UEF220	UEF221	Biologie Animale2 (des Atissulaires aux Protostominiens)	1h30	0h30	1h00	//	3	6	1,5	3		X	
	Comp : Phylogénie du vivant		UEF222	Biologie végétale 2	1h30	0h30	1h00	//	3		1,5			X	
3	UE : Génétique/Biologie Moléculaire	UEF230	UEF231	Génétique Formelle	1h30	1h00	0h30	//	3	6	1,5	3		X	
	Comp : Transmission des Gènes et Fonctionnement des Macromolécules du vivant		UEF232	Biologie Moléculaire	1h30	0h45	0h45	//	3		1,5			X	
4	UE : Ecologie/Valorisation du Vivant	UEO210	UEO211	Ecologie et Environnement	1h30	0h30	1h00	//	3	6	1,5	3		X	
	Comp : Vision globale des écosystèmes et des différents domaines des sciences du vivant		UEO212	Valorisation du Vivant	1h30	0h30	1h00	//	3		1,5			X	
5	UE : Bases de données/Langues	UET210	UET211	C2i II			1h30	//	3	6	1,5	3		X	
	Comp : Langue, digital, entrepreneuriat, autres		UET212	Anglais (ESP) II		1h30		//	3		1,5			X	
TOTAL					27h00				//	30	30	15	15		

➔ **Semestre -3- Parcours Contrôle Qualité des Produits Alimentaires (CQPA)**

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnel)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation		
					Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte	
1	UE : Physiologie Animale/Physiologie Végétale	UEF310	UEF311	Physiologie Animale	1h30	0h30	1h00	//	2	4	1	2		x	
	Comp: Mécanismes de fonctionnement des organismes vivants		UEF312	Physiologie Végétale	1h30	0h30	1h00	//	2		1			x	
2	UE :Biochimie/Enzymologie	UEF320	UEF321	Biochimie Métabolique	1h30	0h45	0h45	//	2	4	1	2		x	
	Comp : Mécanismes du métabolisme cellulaire et des enzymes		UEF322	Enzymologie	1h30	0h45	0h45	//	2		1			x	
3	UE : Génie des Procédés/Techniques de conservation	UEF330	UEF331	Génie des Procédés	1h30	0h45	0h45	//	2	4	1	2		x	
	Comp : Opérations unitaires et principales méthodes de conservation de produits agroalimentaires.		UEF332	Techniques de conservation	1h30	0h45	0h45	//	2		1			x	
4	UE : Métrologie / Management de la Qualité	UEO310	UEO311	Métrologie	1h30			//	2	4	1	2		x	
	Comp: Outils de probabilités, de statistique et vocabulaire du domaine du Management de la Qualité		UEO312	Principes et Concepts du Management de la Qualité	1h30			//	2		1			x	
5	UE : Anglais/Ethique	UET310	UET311	Anglais /TOEIC		1h30		//	2	4	1	2		x	
	Comp : Langue, digital, entrepreneuriat, autres		UET312	Bioéthique et Biosécurité		1h30		//	2		1			x	
6	Stage Pratique	UEP310	Stage Pratique		1 mois ==42h00				10		5				
TOTAL					27h00				//		30	30	15	15	

➔ Semestre -4- Parcours Contrôle Qualité des Produits Alimentaires (CQPA)

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnel)	Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation		
				Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte	
1	UE : Biotechnologie	UEF410	UEF411	Biotechnologie Microbienne	1h30	0h130	1h00	//	3	6	1.5	3		X
	Com : Les techniques d'amélioration génétique.		UEF412	Biotechnologie Animale et Végétale	1h30	0h30	1h00	//	3		1.5			X
2	UE : Technologie alimentaire1	UEF420	UEF421	Opérations Unitaires	1h30	0h30	1h00	//	3	6	1.5	3		X
	Comp : Les principales opérations unitaires et la technologie de fabrication des produits céréaliers		UEF422	Technologie de Transformation d'origine végétale.	1h30	0h30	1h00	//	3		1.5			X
3	UE : Techniques d'Analyses	UEF430	UEF431	Techniques Rapides de Détection	1h30	0h45	0h45	//	3	6	1.5	3		
	Com : Les méthodes d'analyse des molécules et la stratégie de PCR		UEF432	Techniques d'Analyses Physico-Chimiques	1h30	0h45	0h45	//	3		1.5			X
4	UE : Nutrition, toxicologie et conditionnement	UEO410	UEO411	Techniques d'emballage et de Conditionnement pour la sécurité des aliments	1h30	0h45	0h45	//	3	6	1.5	3		X
	Com : Les techniques de conditionnement des denrées alimentaires et notions basiques en nutrition et toxicologie		UEO412	Nutrition et Toxicologie	1h30	0h45	0h45	//	3		1.5			X
5	UE : Entrepreneuriat/ Bioinformatique	UET410	UET411	Culture d'Entreprise		1h30		//	3	6	1.5	3		X
	Comp : Langue, digital, entrepreneuriat, autres		UET412	Bio informatique	1h30			//	3		1.5			X
TOTAL					27h00			//	30	30	15	15		

→ Semestre -5- Parcours Contrôle Qualité des Produits Alimentaires (CQPA)

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnel)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : Contrôle Microbiologique, Rhéologique et Sensoriel	UEF510	UEF511	Contrôle microbiologique des produits alimentaires	1h30	0h30	1h00	//	3	6	1.5	3		X
	Comp : Principe des analyses microbiologiques et rhéologiques des aliments.		UEF512	Caractérisation sensorielle et rhéologique des aliments	1h30	0h30	1h00	//	3		1.5			X
2	UE : Technologie alimentaire 2	UEF520	UEF521	Technologie de transformation des Produits de la mer et des ovo-produits	1h30		1h00	//	3	6	1.5	3		X
	Comp : Connaissance des principales industries des produits de la mer, du lait et des produits dérivés		UEF522	Technologie du lait et des produits dérivés	1h30		1h00	//	3		1.5			X
3	UE : Management de la qualité en Agroalimentaire	UEF530	UEF531	Management de la qualité en industrie alimentaire : ISO 22000	1h30			//	3	6	1.5	3		X
	Comp : Données fondamentales nécessaires pour maîtriser les exigences de certification des aliments		UEF532	Normalisation pour la Certification des produits en industries alimentaires	1h30			//	3		1.5			X
4	UE : Additifs alimentaires/Traitement et Gestion des Déchets	UEO510	UEO511	Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques	1h30			//	3	6	1.5	3		X
	Comp : Description des additifs alimentaires et les procédés de traitement des déchets		UEO512	Traitement et gestion des Déchets de l'industrie alimentaire	1h30			//	3		1.5			X
5	UE : Sciences humaines et Biostatistique	UET510	UET511	Bio statistique et stratégie d'échantillonnage		1h30		//	3		1.5	3		X
	Comp : Langue, digital, entrepreneuriat, autres		UET512	Techniques de communication		1h30		//	3		1.5			X
TOTAL					27h00			//	30	30	15	15		

→ Semestre -6- Parcours Contrôle Qualité des Produits Alimentaires (CQPA)

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnel)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : Outils de promotion d'entrepreneuriat	UEF610	UEF611	Stratégies d'innovation en industries alimentaires	1h30	1h00		//	3	5	1,5	2,5		X
	Comp : Innovation, Identification, validation des besoins et des solutions		UEF612	Entrepreneuriat	1h30	1h		//	2		1			X
2	UE : Techniques Didactiques	UEF620	UEF621	Méthodologie de rédaction d'un PFE et de la bibliographie	1h30	1h		//	3	5	1,5	2,5		X
	Comp : Préparation de la procédure de rédaction d'un mémoire et exploration du soi pour atteindre la réussite		UEF622	La Réussite: Concepts de base et Plan d'Action	1h30	1h		//	2		1			X
					10h00			//	10	10	5	5		
		UEF630		Projet de Fin d'Etude (PFE)	//	//	//	Stage	//	20	10	10	X	
TOTAL								140h00	30	30	15	15		