

3- Semestre 3 :

Semestre 3 : 2 ^{eme} année du cycle 2											
Unités d'enseignement		VHS Global	VHS Présentiel 14 – 16 sem	Volume horaire semestriel (Volume horaire hebdomadaire)				Coef	Crédit	Mode d'évaluation	
				Cours	TP	TD	Autre			Examen	Continu
Codes	U.E. FONDAMENTALES										
S3UEF1	Procédés de conservation des aliments 1	150 h	75 h	48h (3h)	6h (3h)	21h (3h)	75h	3	6	75%	25%
	Procédés de transformation du sucre et des corps gras	150 h	75 h	48h (3h)	27h (3h)	-	75h	3	6	75%	25%
S3UEF2	Technologie de l'emballage	125 h	32 h	32 (2h)	-	-	93h	3	5	100%	-
	Matériaux d'emballage et articles de conditionnement	100 h	32 h	32 (2h)	-	-	68h	3	4	100%	-
S3UEM	U.E. METHODOLOGIQUES										
	Statistiques appliquées à la qualité	75 h	66 h	45h (3h)	-	21h (3h)	09h	2	3	75%	25%
	Bonnes pratiques de fabrication	50 h	30 h	30h (2h)	-	-	20h	1	2	100%	-
	Thermodynamique et mécanique des fluides	50 h	35 h	26 (1h30)	-	9 h (1h30)	15h	1	2	75%	25%
S3UED	U.E. DECOUVERTE										
	Gestion de projet	50 h	30 h	30h (2)	-	-	20h	1	2	100%	-
Totale semestriel		/	375 h	291 (18,5)	33 (6)	51 (7,5)	375 h	17	30	/	/

Etablissement: ESSAIA –

Intitulé de la formation : Ingénieur en Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires : Science de la conservation et du conditionnement des denrées alimentaires

Année universitaire : 2017/ 2018

4- Semestre 4 :

Semestre 4 : 2^{eme} année du cycle 2

Unités d'enseignement		VHS Global	VHS Présentiel 14 – 16 sem	Volume horaire semestriel (Volume horaire hebdomadaire)				Coef	Crédit	Mode d'évaluation	
				Cours	TP	TD	Autre			Examen	Continu
Codes	U.E. FONDAMENTALES										
S4UEF1	Procédés de conservation des aliments 2	150 h	87 h	48h (3h)	18h (3h)	21h (3h)	63h	3	6	100%	-
	Procédés de transformation des produits carnés et de la mer	150 h	69 h	48h (3h)	21h (3h)	-	81h	3	6	75%	25%
S4UEF2	Interaction emballage-aliments	125 h	48 h	48h (3h)	-	-	77h	3	5		
	Opérations de conditionnement liquide/sec	100 h	48 h	48 (3h)	-	-	52h	3	4		
S4UEM	U.E. METHODOLOGIQUES	100 h	50	32h (1h30)	-	18h (1h30)	50h	2	4	75%	25%
	Rhéologie										
	Eco-conception des emballages	50 h	41	32h (2h)	-	9h (1h30)	9h	2	2	75%	25%
S4UED	U.E. DECOUVERTE	75 h	32 h	32h (2)	-	-	43h	1	3	100%	-
	Gestion et connaissance de l'entreprise										
Totale semestriel		/	375 h	288 (17.5)	77 (6)	56 (6)	375 h	17	30		

5- Semestre 5 :

Semestre 5 : 3^{eme} année du cycle 2

Unités d'enseignement		VHS Global	VHS Présentiel 14 – 16 sem	Volume horaire semestriel (Volume horaire hebdomadaire)				Coef	Crédit	Mode d'évaluation	
				Cours	TP	TD	Autre			Examen	Continu
Codes	U.E. FONDAMENTALES										
S5UEF	Réglementation relative au conditionnement et emballage des aliments	125 h	48 h	48h (3h)	-	-	77h	3	5	100%	-
	Hygiène industrielle	150 h	48 h	48h (3h)	-	-	102h	3	6	100%	-
S5UEM	U.E. METHODOLOGIQUES										
	Design et marketing de l'emballage	125 h	78 h	48h (3h)	-	30h (3h)	47h	2	5	75%	25%
	Méthodologie de la recherche	150 h	78 h	48h (3h)	-	30h (3h)	72h	2	6	75%	25%
	Analyses sensorielles	100 h	75 h	45h (3)	30h (3h)	-	25h	2	4	75%	25%
S5UED	U.E. DECOUVERTE										
	Système documentaire et vie en entreprise	100 h	48 h	48h (3)	-	-	52h	2	4	100%	-
Totale semestriel		/	375 h	262 (18)	30 (3)	60 (6)	375 h	17	30		

6- Semestre 6 :

Stage de préparation du projet de fin d'étude en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS Global	Coeff	Crédits
Travail Personnel	100	-	10
Stage en entreprise	300	-	15
Séminaires	20	-	05
Autre (préciser)	-	-	-
Total Semestre 10	420	-	30

7- Récapitulatif global de la formation : (indiquer le VH global séparé en cours, TD, pour les 06 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

VH \ UE	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	688	441	110	60	1299
TD	111	141	-	42	294
TP	186	96	-	-	282
Autres	1338	372	115	50	1875
Total	2323	1050	225	152	3750
Crédits	93	42	09	06	150
% en crédits pour chaque UE	62%	28%	06%	04%	100%

*PFE : projet de fin d'étude y compris le stage en entreprise, plus séminaire