

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	Management de la qualité	150 h	72 h	45h (3h)	-	27h (3h)	78h	3	6	75%	25%
S3UEF2	Analyses microbiologiques des aliments 1	150 h	60 h	30h (2h)	15h (3h)	15h (3h)	90h	4	6	75%	25%
	Analyses physico-chimiques avancées 1	150 h	60 h	33h (2h)	27h (3h)	-	90h	4	6	75%	25%
S3UEM	U.E. METHODOLOGIQUES										
	Procédés de transformation du sucre et des corps gras	125 h	57 h	30h (2h)	27h (3h)	-	68h	2	5	75%	25%
	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%	-
S3UED	U.E. DECOUVERTE										
	Gestion de projet	50 h	30 h	30h (2)	-	-	20h	1	2	100%	-
Totale semestriel		/	375 h	243 (16)	69 (9)	63 (9)	375 h	17	30		

Etablissement : ESSAIA

Intitulé de la formation : Ingénieur en Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires : Contrôle qualité et analyses alimentaires

Année universitaire : 2016/ 2017

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	Gestion de la qualité, accréditations et certifications	125 h	45 h	45h (3h)	-	-	80h	3	5	100%	-
S4UEF2	Analyses microbiologiques des aliments 2	175 h	99 h	45h (3h)	32h (3h)	22h (1h30)	76h	4	7	75%	25%
	Analyses physico-chimiques avancées 2	175 h	94 h	45h (3h)	27h (3h)	22h (1h30)	81h	4	7	75%	25%
S4UEM	U.E. METHODOLOGIQUES										
	Procédés de transformation des produits carnés et de la mer	125 h	75 h	45h (3h)	18h (3h)	12h (3h)	50h	3	5	75%	25%
	Bonnes pratiques de laboratoire	75 h	32 h	32h (2h)	-	-	43h	2	3	100%	-
S4UED	U.E. DECOUVERTE										
	Gestion et connaissance de l'entreprise	75 h	30 h	30h (2)	-	-	45h	1	3	100%	-
Totale semestriel		<i>/</i>	375 h	242 (16)	77 (9)	56 (6)	375 h	17	30		

Etablissement : ESSAIA

Intitulé de la formation : Ingénieur en Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires : Contrôle qualité et analyses alimentaires

Année universitaire : 2016/ 2017

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	Nutrition et qualité	175 h	74 h	48h (3h)	-	26h (3h)	101h	4	7	100%	25%
	Emballage, conditionnement et étiquetage	150 h	54 h	48h (3h)	-	6h (3h)	96h	3	6	100%	-
S5UEM	U.E. METHODOLOGIQUES										
	Hygiène industrielle	125 h	63 h	36h (3h)	-	27h (3h)	62h	3	5	75%	25%
	Méthodologie de la recherche	125 h	75 h	48h (3h)	-	27h (3h)	50h	3	5	100%	-
	Analyses sensorielles	75 h	61 h	34h (3)	27h (3h)	-	14h	2	3	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)	27 (3)	86 (9)	375 h	17	30		

Etablissement : ESSAIA

Intitulé de la formation : Ingénieur en Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires : Contrôle qualité et analyses alimentaires

Année universitaire : 2016/ 2017

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- RECAPITULATIF GLOBAL DE LA FORMATION : (indiquer le VH global séparé en cours, TD, pour les 06 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

UE \ VH	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	579	434	108	60	1181
TD	215	111	-	42	368
TP	187	138	-	-	325
Autres	1267	441	118	50	1876
Total	2248	1124	226	152	3750
Crédits	90	45	09	06	150
% en crédits pour chaque UE	60%	30%	06%	04%	100%

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