

## Semester Organization Chart بطاقة تنظيم السداسي

**Département : Technologie Alimentaire**  
**Filière : Sciences alimentaires**  
**Spécialité : Technologie alimentaire et contrôle de qualité**  
**Niveau : L3**  
**N° Arrêté : .....**

### SEMESTRE I

نوع التقييم Evaluation Type		الأرصدة	المعامل	أعمال تطبيقية	أعمال موجهة	محاضرة	وحدة التعليم ومكوناتها	
امتحان نهائي Final Exam	متواصل Tutorial	Credits	Coefficient	Practical work per week	Tutorials per week	Lectures per week	Teaching Units with their Components	
60%	40%						<b>Fudamental Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأساسية
×	×	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1h30</b>	/	<b>1h30</b>	Food microbiology	<b>1.1</b>
×	×	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1h30</b>	/	<b>1h30</b>	Food biochemistry	<b>2.1</b>
×	×	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>1h30*</b>	<b>1h30</b>	<b>1h30</b>	Food industry technology 1	<b>1.2</b>
×	×	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1h30*</b>	/	<b>1h30</b>	Food hygiene and safety	<b>2.2</b>
							<b>Methodology Teaching Unit</b>	وحدة التعليم المنهجية
×	×	<b>4</b>	<b>2</b>	/	/	<b>3h00</b>	Nutrition	<b>1.1</b>
×	×	<b>3</b>	<b>2</b>	/	/	<b>2h30</b>	Regulatory control of food	<b>2.1</b>
×	×	<b>2</b>	<b>1</b>	/		<b>1h30</b>	Food additives	<b>1.2</b>
							<b>Discovery Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الاستكشافية
×	×	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1h30</b>	/	<b>1h30</b>	Computer science (office automation and Web technology)	<b>1</b>
							<b>Transversal Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأفقية
100%	-	<b>1</b>	<b>1</b>	/	/	<b>1h30</b>	Documentation technique	<b>1</b>

\* et sortie pédagogique

**SEMESTRE II**

نوع التقييم Evaluation Type		الأرصدة	المعامل	أعمال تطبيقية	أعمال موجهة	محاضرة	وحدة التعليم ومكوناتها		
امتحان نهائي Final Exam	متواصل Tutorial	Credits	Coefficient	Practical work per week	Tutorials per week	Lectures per week	Teaching Units with their Components		
60%	40%						<b>Fudamental Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأساسية	
×	×	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1h30</b>	-	<b>1h30</b>	Food toxicology		<b>1.1</b>
×	×	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>1h30</b>	-	<b>3h00</b>	Analytical techniques		<b>2.1</b>
×	×	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>1h30</b>	<b>1h30</b>	<b>3h00</b>	Food industry technology 2		<b>1.2</b>
									<b>2.2</b>
							<b>Methodology Teaching Unit</b>	وحدة التعليم المنهجية	
×	×	<b>4</b>	<b>2</b>	-	<b>1h30</b>	<b>1h30</b>	Packaging and conditioning		<b>1.1</b>
×	×	<b>2</b>	<b>1</b>		-	<b>1h30</b>	Business Management		<b>2.1</b>
×	×	<b>3</b>	<b>2</b>	-	-	2h30	Final Report		<b>1.2</b>
							<b>Discovery Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الاستكشافية	
×	×	<b>2</b>	<b>2</b>	-	<b>1h30</b>	<b>1h30</b>	Introduction to Food Engineering		<b>1</b>
									<b>2</b>
							<b>Transversal Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأفقية	
<b>100%</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	-	-	<b>1h30</b>	Scientific English		<b>1</b>