

## Semester Organization Chart بطاقة تنظيم السداسي

Département : Technologie Alimentaire  
 Filière : Sciences alimentaires  
 Spécialité : Nutrition et sciences des aliments  
 Niveau : Master 1  
 N° Arrêté : 1309 / 09 Aout 2016

### 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	
		18	09				<b>Fudamental Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأساسية UE Fondamentales
		<b>12</b>	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>00</b>	<b>06</b>		<b>UEF1 (O/P) :Propriétés physicochimiques des matières alimentaires</b> <b>1</b>
X	X	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	03		Matières alimentaires <b>1.1</b>
X	X	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	03		Propriétés physicochimique des alimentes <b>2.1</b>
		<b>06</b>	<b>03</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	03		<b>UE21 (O/P) :Transformation des aliments 1</b> <b>2</b>
X	X	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	03		Transformation des aliments <b>1.2</b>
							<b>Methodology Teaching Unit</b>	وحدة التعليم المنهجية
								<b>UEM1 (O/P) :Nutrition et procédés alimentaires</b> <b>1</b>
X	X	<b>04</b>	<b>02</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>	01,30		Nutrition et santé <b>1.1</b>
X	X	<b>05</b>	<b>03</b>	<b>02,30</b>	<b>00</b>	01,30		Procédés alimentaires <b>2.1</b>
							<b>Discovery Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الاستكشافية
		<b>02</b>	<b>02</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	01,30		<b>UED1(O/P):Informatique</b> <b>1</b>
X	X	<b>02</b>	<b>02</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	01,30		Informatique <b>1.1</b>
							<b>Transversal Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأفقية
		<b>01</b>	<b>01</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>		<b>UET1 (O/P) :Communication</b> <b>1</b>
X		<b>01</b>	<b>01</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>		Communication <b>1.1</b>

**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		
		18	09				<b>Fudamental Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأساسية	
		<b>12</b>	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>00</b>	<b>06</b>		<b>EF1 (O/P): Procédés alimentaires et analyse</b>	<b>1</b>
X	X	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	03		Procédés alimentaires avancés	<b>1.1</b>
X	X	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	03		Analyses des matières alimentaires	<b>2.1</b>
		<b>06</b>	<b>03</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	03		<b>EF2 (O/P): Transformation des aliments 2</b>	<b>2</b>
X	X	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	03		Transformation des aliments 2	<b>1.2</b>
							<b>Methodology Teaching Unit</b>	وحدة التعليم المنهجية	
		<b>09</b>	<b>05</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	05 ,30		<b>EM1 (O/P): Toxicologie et séminaires</b>	<b>1.1</b>
X	X	<b>04</b>	<b>02</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	03		Séminaires et conférences	<b>2.1</b>
X	X	<b>05</b>	<b>03</b>	<b>01,30</b>	<b>00</b>	02 ;30		Toxicologie analytique	<b>1.2</b>
							<b>Discovery Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الاستكشافية	
		<b>02</b>	<b>02</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>	01,30		<b>UED1 (O/P): Anglais scientifique</b>	<b>1</b>
X	X	<b>01</b>	<b>01</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>	01,30		Anglais scientifique	<b>2.1</b>
							<b>Transversal Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأفقية	
		<b>01</b>	<b>01</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>		<b>UET1 (O/P): Législation</b>	<b>1</b>
X		<b>01</b>	<b>01</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>		Législation	<b>1.1</b>

## Semester Organization Chart | بطاقة تنظيم السداسي

Département :Technologie alimentaire  
 Filière : Sciences alimentaires  
 Spécialité : Nutrition et sciences des aliments  
 Niveau : Master 2  
 N° Arrêté : 1309/ Aout 2016

### 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	
							<b>Fudamental Teaching Unit</b>	<b>وحدة التعليم الأساسية</b>
		<b>12</b>	<b>06</b>	<b>00</b>	<b>03</b>	<b>06</b>		<b>EF1 (O/P): Aliments fonctionnels et systèmes qualité</b> <b>1</b>
X	X	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>	03		Aliments fonctionnels <b>1.1</b>
X	X	<b>06</b>	<b>03</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>	03		Application des systèmes qualité <b>2.1</b>
								<b>2.2</b>
							<b>Methodology Teaching Unit</b>	<b>وحدة التعليم المنهجية</b>
		<b>09</b>	<b>05</b>	<b>03</b>	<b>00</b>	04		<b>UEM1 (O/P) : Développement et stage</b> <b>1</b>
X	X	<b>03</b>	<b>02</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	03		Stage et visite d'entreprise <b>2.1</b>
X	X	<b>05</b>	<b>03</b>	<b>03</b>	<b>00</b>	01		Développement d'un produit alimentaire <b>2.1</b>
							<b>Discovery Teaching Unit</b>	<b>وحدة التعليم الاستكشافية</b>
		<b>02</b>	<b>02</b>	<b>01,30</b>	<b>01,30</b>	01,30		<b>ED1 (O/P): Techniques de documentation</b> <b>1</b>
X	X	<b>02</b>	<b>02</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>	01,30		Techniques de documentation <b>1.1</b>
							<b>Transversal Teaching Unit</b>	<b>وحدة التعليم الأفقية</b>
		<b>01</b>	<b>01</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>		<b>UET1 (O/P): Entreprenariat</b> <b>1</b>
X		<b>01</b>	<b>01</b>	<b>00</b>	<b>00</b>	<b>01,30</b>		Entreprenariat <b>1.1</b>

**SEMESTRE II**

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance

	<b>VHS</b>	<b>Coeff</b>	<b>Crédits</b>
<b>Travail personnel</b>	200	4	8
<b>Stage</b>	175	4	7
<b>Mémoire fin d'étude</b>	375	9	15
<b>Total semestre</b>	750	17	30