

**Semester Organization Chart** بطاقة تنظيم السداسي

Département : Technologie alimentaire  
 Filière : Sciences alimentaires  
 Spécialité : Sécurité Agroalimentaire et Assurance Qualité  
 Niveau : Master 1  
 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	
							<b>Fudamental Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأساسية
x	x	06	03	1.30		03	Matières alimentaires	1.1
x	x	06	03	1.30		03	Propriétés physico-chimiques des aliments	2.1
x	x	06	03	1.30		03	Rhéologie et Analyse sensorielle des aliments	1.2
								2.2
							<b>Methodology Teaching Unit</b>	وحدة التعليم المنهجية
x	x	04	02		1.30	1.30	Nutrition et santé	1.1
x	x	05	03		1.00	03	Aliments fonctionnels	2.1
								1.2
							<b>Discovery Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الاستكشافية
x	x	02	02	1.30		1.30	Informatique	1
								2
							<b>Transversal Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأفقية
x		01	01			1.30	Communication	1

**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		
							<b>Fudamental Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأساسية	
x	x	06	03	1.30		03	Altération des aliments		1.1
x	x	06	03	1.30		03	Analyses physico-chimique des matières alimentaires		2.1
x	x	06	03	1.30		03	Contrôle de la qualité microbiologique des aliments		1.2
									2.2
							<b>Methodology Teaching Unit</b>	وحدة التعليم المنهجية	
x	x	04	02	1.30		1.30	Procédés alimentaires avancées		1.1
x	x	05	03	1.30		2.30	Toxicologie analytique		2.1
									1.2
							<b>Discovery Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الاستكشافية	
x	x	02	02		1.30	1.30	Anglais Scientifique		1
									2
							<b>Transversal Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأفقية	
x		01	01			1.30	Législation		1

**Semester Organization Chart**      بطاقة تنظيم السداسي

Département : Technologie alimentaire  
 Filière : Sciences alimentaires  
 Spécialité : Sécurité Agroalimentaire et Assurance Qualité  
 Niveau : Master 2  
 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	
							<b>Fudamental Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأساسية
x	x	06	03	1.30		03	Technologie de transformation des aliments	1.1
x	x	06	03		1.30	03	Application des systèmes qualité	2.1
x	x	06	03	1.30		03	Biostatistique	1.2
								2.2
							<b>Methodology Teaching Unit</b>	وحدة التعليم المنهجية
x	x	04	02			03	Stage et visite d'entreprise	1.1
x	x	05	03			03	Séminaires et conférences	2.1
								1.2
							<b>Discovery Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الاستكشافية
x	x	02	02		1.30	1.30	Techniques de documentation	1
								2
							<b>Transversal Teaching Unit</b>	وحدة التعليم الأفقية
x		01	01			1.30	Entreprenariat	1

**SEMESTRE II**

	<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 4</b>	<b>750</b>	<b>17</b>	<b>30</b>