

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET  
POPULAIRE

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR  
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

**HARMONISATION**

**OFFRE DE FORMATION MASTER**

**ACADEMIQUE**

<b>Etablissement</b>	<b>Faculté / Institut</b>	<b>Département</b>
<b>Université BLIDA 1</b>	<b>Sciences de la Nature et de la Vie</b>	<b>Agroalimentaire</b>

**Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie**

**Filière : Sciences Agronomiques**

**Spécialité : AGRO ALIMENTAIRE ET CONTROLE DE QUALITE**

**Année universitaire : 2016 - 2017**

# الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

## وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

### مواظمة

### عرض تكوين ماستر

### أكاديمي

القسم	الكلية	المؤسسة
قسم التغذية الزراعية	العلوم الطبيعية والحياة	جامعة البليدة 1

الميدان : العلوم الطبيعية والحياة

الشعبة : العلوم الزراعية

التخصص : الغذاء الزراعي ومراقبة الاغذية

السنة الجامعية: 2016-2017

## Semestre 1 : Agroalimentaire et contrôle de qualité

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>									
UEF1/1(O/P)									
Matière 1 : Physique industrielle - rhéologie	90h0	03h00	01h30	01h30	110h	4	8	40%	60%
Matière 2 : Microbiologie alimentaire	45h00	01h30		01h30	55h	2	4	50%	50%
UEF2/1(O/P)									
Matière1 : Biotechnologie alimentaire	52h50	01h30	01h00	01h00	64h00.	3	5	30%	70%
<b>UE méthodologie</b>									
UEM 1(O/P)									
Matière 1 : Techniques d'analyse	45h00	01h30		01h30	80h00	3	5	30%	70%
Matière 2 : Informatique	45h00	01h30		01h30	55h00	2	4	40%	60%
<b>UE découverte</b>									
UED1(O/P)									
Matière 1 : Dessin technique	52h30		1h30	02h00	06h00	1	2	100%	
Matière 2 : Base de la Nutrition	22h30	01h30			2h30	1	1	30%	70%
<b>UE transversales</b>									
UET2/1(O/P)									
Matière 1 : Communication	22h30	01h30	-	-	2h30	1	1		100%
<b>Total Semestre 1</b>	<b>375h00</b>	<b>12h00</b>	<b>04h00</b>	<b>09h00</b>	<b>375h</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

## Semestre 2 : Agroalimentaire et contrôle de qualité

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>									
<b>UEF1/2</b>									
Matière1 : Automatismes – Electrotechnie	90h00	03h00	01h30	01h30	110h00	04	08	40 %	60 %
Matière 2 : Génie Industriel	67h30	01h30	01h30	01h30	82h30	03	06	30 %	70 %
<b>UEF2/2</b>									
Matière 1 : Biochimie alimentaire	37h50	01h30		01h00	46h00	02	04	30 %	70 %
<b>UE méthodologie</b>									
<b>UEM1/2</b>									
Matière 1 : Statistiques et traitements des données	22h50	01h30			44h00.	01	02		100 %
Matière 2 : Formulation dans les IAA et applications	45h00	01h30	01h00		80h00.	03	05		100 %
<b>UE découverte</b>									
<b>UED1(O/P)</b>									
Matière 1 : Stage d'application	45h00			03h00	05h00	01	02	100 %	
Matière 2 : Culture, comportement et génomique	22h30	1h30			02h30	01	01	30 %	70 %
<b>UE transversales</b>									
<b>UET1/2</b>									
Matière 1 : Législation	22h30	01h30			02h30	01	01	-	100%
Matière 2 : Anglais 1	22h30	01h30			02h30	01	01	30 %	70 %
<b>Total Semestre 2</b>	<b>375h00</b>	<b>13h30</b>	<b>04h00</b>	<b>07h00</b>	<b>375h00</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

### Semestre 3 : Agroalimentaire et contrôle de qualité

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>									
<b>UEF1/3 : Technologies 1</b>									
Matière 1 : Technologie des produits du terroir et produits fermentés	67h30	3h		1h30	82h30	3	6	30%	70%
Matière 2 : technologie production Confiserie chocolaterie et dérivés de Céréales	67h30	3h		1h30	82h30	3	6	30%	70%
<b>UEF2/3 : Technologies 2</b>									
Matière 1 : valorisation des ressources végétales et marines	60h00	3h		1h00	75h00	3	6	30%	70%
<b>UE méthodologie</b>									
<b>UEM1(O/P)</b>									
Matière 1 : Nature, extraction et purification des molécules bioactives et fonctionnelles	45h00	1h30		1h30	80	3	5	40%	60%
Matière 2 : Traitement de l'eau et valorisation des résidus des IAA	45h00	1h30		1h30	55	2	4	40%	60%
<b>UE découverte</b>									
<b>UED1(O/P)</b>									
Matière 1 : Sécurité Hygiène et environnement	22h30	01h30			2h30	1	1	40%	60%
Matière 2 : Emballage et conservation des produits alimentaires	22h30	01h30			2h30	1	1		100%
<b>UE transversales</b>									
<b>UET1/3</b>									
Matière 1 : Anglais 2	22h30	01h30			02h30	01	1		100 %
Matière 2 : Entreprenariat	22h30	01h30			02h30	01	1	30%	70%
<b>Total Semestre 3</b>	<b>375h00</b>	<b>18h00</b>		<b>07h00</b>	<b>375h00</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

#### 4- Semestre 4 :

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie  
Filière : Sciences Agronomiques  
Spécialité : Agroalimentaire et contrôle de qualité

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS	Coeff	Crédits
Mémoire de fin d'étude	750	17	27
Séminaires et Conférences	-	-	-
Autre (préciser)	-	-	-
<b>Total Semestre 4</b>	<b>750h</b>	<b>17</b>	<b>30</b>

**5- Récapitulatif global de la formation :** (indiquer le VH global séparé en cours, TD, pour les 04 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

VH \ UE	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	21h00	09h00	06h00	07h30	43h30
TD	05h30	01h00	01h30		08h00
TP	12h00	06h00	05h00	-	23h00
Travail personnel	707h30	384h00	19h00	12h30	1123
Autre (PFE)	500h00	250h00	-	-	750h00
<b>Total</b>	<b>1246h00</b>	<b>650h00</b>	<b>31h30</b>	<b>20h00</b>	<b>1947h30</b>
<b>Crédits</b>	<b>83</b>	<b>24</b>	<b>08</b>	<b>05</b>	<b>120</b>
% en crédits pour chaque UE	69.16%	20.00%	6.66%	4.16%	<b>100%</b>