

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

**MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

HARMONISATION

OFFRE DE FORMATION MASTER

ACADÉMIQUE

Etablissement	Faculté	Département
Université de Blida 1	Sciences de la Nature et de la Vie	Biologie Moléculaire et Cellulaire

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie

Filière : Sciences Biologiques

Spécialité : Nutrition et Diététique Humaine (NDH)

Année universitaire : 2016/2017

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

مواظمة

عرض تكوين ماسرر

أكاديمي

القسم	الكلية	المؤسسة
البيلنجيا	علوم الطبيعة و الحياة	جامعة البليدة 1

الميدان : علوم الطبيعة و الحياة

الشعبة : علوم الطبيعة و الحياة

التخصص : التغذية و علم التغذية البشرية

السنة الجامعية: 2017/2016

1- Semestre 1 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE Fondamentales									
UEF 1.1 Conservation et Structure des aliments	202h30	9h00	3h30	2h00		9	18		
Matière 1: Procédés de conservation utilisant les traitements physiques et chimiques	67h30	3h00	2h00		82h30	3	6	30%	70%
Matière 2: Structure biochimique des aliments et aliments nouveaux	45h00	3h00			55h00	2	4	30%	70%
UEF 1.2 : Pathogènes alimentaires									
Matière 1: Evolution et écologie des pathogènes d'origine alimentaire	90h00	3h00	1h30	1h30	110h00	4	8	40%	60%
UE Méthodologie									
UEM : Réglementation et microbiologie alimentaire	105h00	4h30	1h00	1h30		5	9		
Matière 1: Bases de réglementation des aliments	60h00	3h00	1h00		65h00	3	5	30%	70%
Matière 2: Microbiologie alimentaire appliquée	45h00	1h30		1h30	55h00	2	4	30%	70%
UE Découverte									
UED : Ecologie Microbienne	67h30	3h00		1h30		3	3		
Matière 1: Ecologie microbienne des aliments, des eaux et de l'environnement	45h00	1h30		1h30	5h00	2	2	30%	70%
UE Transversale									
UET: Communication									
Communication	22h30	1h30			2h30	1	1	20%	80%
Total Semestre 1	375h00	16h30	4h00	4h30	375h00	17	30		

2- Semestre 2 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE Fondamentales									
UEF 1.1 Biotechnologies et Toxicologie alimentaires	202h30	9h00	1h30	3h00		9	18		
Matière 1: Biotechnologies alimentaires	45h00	3h00			55h00	2	4	30%	70%
Matière 2: Toxicologie alimentaire et résidus de médicaments vétérinaires	90h00	3h00	1h30	1h30	110h00	4	8	40%	60%
UEF 1.2 : Technique de contrôle									
Matière 1: Techniques de contrôle microbiologique des aliments	67h30	3h00		1h30	82h30	3	6	30%	70%
UE Méthodologie									
UEM : Immunologie et expertise	105h00	4h30	2h30			5	9		
Matière 1: Immunologie : réponse de l'hôte aux microorganismes pathogènes	45h00	1h30	1h00		55h00	2	4	30%	70%
Matière 2: Contrôle de la qualité et expertise alimentaire	60h00	3h00	1h30		65h00	3	5	30%	70%
UE Découverte									
UED : Microbiologie prédictive	67h30	3h00		1h30		3	3		
Matière 1: Introduction à la microbiologie prédictive	45h00	1h30		1h30	5h00	2	2	30%	70%
UE Transversale									
UET: Législation									
Législation	22h30	1h30			2h30	1	1	20%	80%
Total Semestre 1	375h00	16h30	4h00	4h30	375h00	17	30		

3- Semestre 3 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE Fondamentales :									
UEF 1.1 : Contaminants et substances soumises à autorisation	202h30	9h00	4h30	1h30		9	18		
Matière 1 : Contaminants naturels et produits néoformés	67h30	3h00	1h30		82h30	3	6	30%	70%
Matière 2: Substances et denrées alimentaires soumises à autorisation	45h00	3h00	1h30		55h00	2	4	30%	70%
UEF1.2 : Maladies d'origine alimentaire									
Matière 1 : Ethnologie des maladies d'origine alimentaire et impact sur la santé publique	90h00	3h00	1h30		110h00	4	8	30%	70%
UE Méthodologie									
UEM : Enquêtes épidémiologiques et pharmacologie	105h00	4h30	2h30			5	9		
Matière 1: L'enquête épidémiologique des maladies d'origine alimentaire	45h00	1h30	1h00		55h00	2	4	30%	70%
Matière 2: Pharmacologie	60h00	3h00	1h30		65h00	3	5	30%	70%
UE découverte									
UED : Risques au laboratoire	67h30	3h00		1h30		3	3		
Matière 1: Risques chimiques et biologiques au laboratoire	45h00	1h30		1h00	5h00	2	2	30%	70%
UE Transversale									
UET: Entreprenariat									
Matière : Montage et réalisation d'un projet d'entreprise	22h30	1h30			2h30	1	1	20%	80%
Total Semestre 1	375h00	16h30	7h30	1h00	375h00	17	30		

4- Semestre 4 :

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie
Filière : Sciences biologiques
Spécialité : Nutrition et Diététique Humaine

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS	Coeff.	Crédits
Travail Personnel			
Stage en entreprise			
Séminaires	150	03	06
Réalisation de mémoire	600	14	24
Total Semestre 4	750	17	30

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	22h30	9h00	4h30	67h30	40h30
TD	4h30	6h00	3h00	-	232h30
TP	13h30	6h00	1h30	-	187h30
Travail personnel	742h30	360h00	15h00	7h30	1125h00
S4 :					
Travail personnel	150				150
Stage en entreprise					
Rédaction mémoire et soutenance	600				600
Total	1762h30	675h00	150h00	75h00	2662h30
Crédits	54 + 30	27	6	3	120
% en crédits pour chaque UE	60.82%	23.35%	12.53%	3.33%	100%