MAQUETTES des LICENCES UNIFIEES

Habilité pour la période : 2019-2020 / 2022-2023

Parcours :
Contrôle Qualité des Produits Agroalimentaires et Hygiène (CQPAH)
رماوج ةبقتد ةيذغلأ وظفد ةحصلا

Référence : Syllabus de L1-L2 et maquettes L3 : Mention Biotechnologies (DGRU 22 septembre 2020)
http://www.uni-renov.rnu.tn/opendata-detail/598

L1-S1- Tronc Commun

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : Maths/ Physique	UEF110	UEF111	Mathématiques appliqués	1h30	1h30		3	6	1,5	3		X
	Comp* : Données fondamentales nécessaires à la Biologie		UEF112	Physique appliquée	1h30	0h45	0h45	3		1,5			X
2	UE : Chimie	UEF120	UEF121	Chimie générale	1h30	0h45	0h45	3	6	1,5	3		X
	Comp : Données fondamentales nécessaires à la Biologie		UEF122	Chimie organique	1h30	0h45	0h45	3		1,5			X
3	UE : Biologie cellulaire/Biochimie	UEF130	UEF131	Biologie cellulaire	1h30	0h30	1h00	3	6	1,5	3		X
	Comp : Vision globale de l'unité structurale du vivant et des macromolécules		UEF132	Biochimie structurale (Protéines & Acides nucléiques)	1h30	0h30	1h00	3		1,5			X
4	UE : Biologie Animale/ Biologie Végétale	UEF140	UEF141	Biologie Animale (Reproduction & Développement Animal)	1h30	0h30	1h00	3	6	1,5	3		X
	Comp : Bases de l'évolution du vivant		UEF142	Biologie Végétale (Morphologie & Anatomie des Angiospermes)	1h30	0h30	1h00	3		1,5			X
5	UE : au choix de l'établissement	UET110	UET111	C2i			1h30	3	6	1,5	3	X	
	Comp : Langue, digitales, entrepreneuriat, autres		UET112	Anglais		1h30		3		1,5		X	
TOTAL					27h00			30	30	15	15		

L1-S2- Tronc Commun

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : Microbiologie/Biochimie	UEF210	UEF211	Microbiologie générale	1h30		1h30	3	6	1,5	3		X
	Comp : Diversité microbienne et structure desmacromolécules (suite)		UEF212	Biochimie structurale (Glucides & Lipides)	1h30	0h45	0h45	3		1,5			X
2	UE : Biologie Animale/Biologie Végétale	UEF220	UEF221	Biologie animale (Diversité des Parazoaires aux Protostomiens)	1h30	0h30	1h00	3	6	1,5	3		X
	Comp : Phylogénie du vivant		UEF222	Biologie végétale (Reproduction des Angiospermes)	1h30	0h30	1h00	3		1,5			X
3	UE : Génétique	UEF230	UEF231	Génétique formelle	1h30	1h00	0h30	3	6	1,5	3		X
	Comp : Transmission des gènes et stabilité de l'information génétique		UEF232	Stabilité et variabilité des génomes	1h30	1h00	0h30	3		1,5			X
4	UEO : Prépare au choix de la Mention :SV, SVE, Biotech.	UEO210	UEO211	De la molécule au vivant	2h00	1h00		3	6	1,5	3		X
	Comp : Prépare au choix de la mention en L2		UEO212	Biotechnologie et Applications	2h00	1h00		3		1,5			X
5	UE : au choix de l'établissement	UET210	UET211	Bases de données			1h30	3	6	1,5	3	X	
	Comp : Langue, digitales, entrepreneuriat, autres		UET212	Anglais		1h30		3		1,5		X	
TOTAL					27h00			30	30	15	15		

L2- S3- Contrôle Qualité des Produits Agroalimentaires et Hygiène (CQPAH)

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire de la formation présentielle (14 semaines)			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : **Biochimie et enzymologie**	UEF310	UEF311	**Biochimie métabolique**	1h30	0h30	1h00	3	6	1,5	3		X
	Com : Métabolisme et enzymologie		UEF312	**Enzymologie**	1h30	0h30	1h00	3		1,5			X
2	UE : **Physiologie animale et végétale**	UEF320	UEF321	**Physiologie de la nutrition humaine**	1h30	0h30	1h00	3	6	1,5	3		X
	Com : Comprendre la systémique de la fonction de nutrition		UEF322	**Physiologie végétale**	1h30	0h30	1h00	3		1,5			X
3	UE : **Génie des procédés, Métrologie**	UEF330	UEF331	**Génie des procédés**	1h30	0h30	0h30	2	4	1	2		X
	Com : Comprendre et contrôler les procédés de transformation de la matière dans le cadre industriel, maitriser les processus de mesure		UEF332	**Métrologie et instrumentation**	1h30	0h30	0h30	2		1			X
4	UE : Activités Pratiques	UAP310	UAP310	**Recherches de documents techniques et scientifiques pour le développement du projet de métier***	3h00= total 42h			5	**5**	2,5	2,5	X	
5	UE : Optionnelle : au moins 2 UEO	UEO310	UEO311	**Initiation à la qualité**	1h30	1h30		3	5	1,5	2,5		X
	Com :		UEO312	**Biosécurité Alimentaire**	1h30	1h00		2		1			X
6	UE : Transversale	UET310	UET311	**Bio-informatique**		2h00		2	4	1	2	X	
	Com :		UET312	**Anglais/communication**		2h00		2		1		X	
TOTAL					**29h30**			**30**	**30**	**15**	**15**		

*** Proposé par la CNS-SB**

L2- S4- CQPAH (Contrôle Qualité des Produits Agroalimentaires et Hygiène)

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire de la formation présentielle (14 semaines)			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : **Biotechnologies microbiennes et sciences des aliments**	UEF410	UEF411	Biotechnologie microbienne et applications	1h30	0h45	0h45	3	6	1,5	3		X
	Com : Approche intégrative de manipulation et d'utilisation des microorganismes en agroalimentaire, Etude des aliments et de leur biochimie		UEF412	Sciences des aliments et biochimie alimentaire	1h30	0h30	1h00	3		1,5			X
	UE : **Opérations unitaires et Analyses physicochimiques alimentaires**	UEF420	UEF421	**Opérations unitaires**	1h30	0h30	0h30	2	5	1	2,5		X
	Com : Comprendre les techniques d'analyse et les paramètres régissant les procédés de transformation, séparation et purification en industrie agroalimentaire		UEF422	Techniques d'analyse physicochimique des aliments	1h30	0h30	1h00	3		1,5			X
3	UE : **Microbiologie et toxicologie alimentaire**	UEF430	UEF431	Microbiologie alimentaire et contrôle des produits agroalimentaires	1h30	0h30	1h00	3	5	1,5	2,5		X
	Com : Etat des aliments et leur contrôle microbiologique		UEF432	Toxicologie alimentaire	1h00	0h30	0h30	2		1			X
4	UE : Activités Pratiques	UAP410	UAP410	**Ateliers Pratiques : BPL avec visites d'entreprises agroalimentaires**	3h00= total 42h			5	**5**	2,5	2,5	X	
5	UE : Optionnelle : au moins 2 UEO	UEO410	UEO411	**Chimie analytique**	1h30	0h45	0h45	3	5	1,5	2,5		X
	Com :		UEO412	**Thermodynamique appliquée**	1h30	1h00		2		1			X
6	UE : Transversale	UET410	UET411	**Bio-statistique**		1h30		2	4	1	2	X	
	Com :		UET412	**Anglais/communication**		1h30		2		1		X	
TOTAL					**29h00**			**30**	**30**	**15**	**15**		

L3- S5- CQPAH (Contrôle Qualité des Produits Agroalimentaires et Hygiène)

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire de la formation présentielle (14 semaines)			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : **Technologies de transformation des aliments d'origine animale et végétale**	UEF510	UEF511	Technologies de transformation des produits d'origine animale (carné, mer, œufs)	1h30		1h00	3	6	1,5	3		X
	Com : maitrise des technologies de la transformation alimentaire		UEF512	Technologies de transformation des produits d'origine végétale	1h30		1h00	3		1,5			X
2	UE : **Technologies de transformation des produits lactés et analyse sensorielle et rhéologique des aliments**	UEF520	UEF521	Technologies de transformation des produits d'origine lactée	1h30		1h00	2	5	1	2,5		X
	Com : Maitrise des technologies du lait et de l'Analyse de la qualité alimentaire		UEF522	Caractérisation sensorielle et rhéologique des aliments	1h30	0h45	0h45	3		1,5			X
3	UE : **Législation, certification et initiation au management qualité**	UEF530	UEF531	Normalisation, Certification et législation (cas des Industries Agroalimentaires)	1h30	1h00		2	4	1	2		X
	Com : mise en place des notions de base de contrôle qualité		UEF532	Principes et concepts de management intégré qualité/ sécurité/environnement	1h00	1h00		2		1			X
4	UE : Activités Pratiques	UAP510	UAP510	**Projet Tutoré partie I**	3h00= total 42h			5	**5**	2,5	2,5	X	
5	UE : Optionnelle : au moins 2 UEO	UEO510	UEO511	**Valorisation des co-produits agroalimentaires**	1h30	1h30		3	6	1,5	3		X
	Com :		UEO512	**Contrôle de la qualité des produits Agroalimentaires**	2h00	1h00		3		1,5			X
6	UE : Transversale	UET510	UET511	**Bonnes pratiques d'hygiène**		2h00		2	4	1	2	X	
	Com :		UET512	**Culture entrepreneuriale**		2h00		2		1		X	
TOTAL					**28h00**			**30**	**30**	**15**	**15**		

L3- S6- CQPAH (Contrôle Qualité des Produits Agroalimentaires et Hygiène)

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire de la formation présentielle (14 semaines)			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : **Systèmes de management qualité et traçabilité**	UEF610	UEF611	Traçabilité et audit	1h30	1h00		2	5	1	2,5		X
	Com : Contrôler la qualité et la traçabilité		UEF612	Systèmes de management de la qualité (ISo9001) et sécurité des denrées alimentaires (ISO22000)	1h30	0h45	0h45	3		1,5			X
2	UE : **Conservation, emballage et conditionnement alimentaire**	UEF620	UEF621	Techniques de conservation des aliments	1h30		1h00	2	4	1	2		X
	Com : Maitriser la conservation des aliments		UEF622	Emballage, conditionnement des aliments	1h30		1h00	2		1			X
3	UE : **Stratégies d'innovation et hygiène et sécurité des aliments**	UEF630	UEF631	Hygiène et sécurité alimentaire	1h30	0h30	1h00	3	6	1,5	3		X
	Com : Innovation de formulation et management de l'innovation		UEF632	Stratégies d'innovation de formulation de nouveaux produits	1h30	0h45	0h45	3		1,5			X
4	UE : Activités Pratiques	UAP610	UAP610	**Projet Tutoré partie II**	3h00= total 42h			5	**5**	2,5	2,5	X	
5	UE : Optionnelle : au moins 2 UEO	UEO610	UEO611	**Additifs Alimentaires**	1h30	1h30		3	6	1,5	3		X
	Com :		UEO612	**Parasitologie/Plantes et Fungi**	2h00		1h00	3		1,5			X
6	UE : Transversale	UET610	UET611	**Bioéthique et biosécurité**	1h30			2	4	1	2	X	
	Com :		UET612	**Création des entreprises**		1h30		2		1		X	
TOTAL					**28H30**			**30**	**30**	**15**	**15**		