



العهد العالي للبيوتكنولوجيا بالمنستير

Institut Supérieur de Biotechnologie de Monastir



République Tunisienne
Ministère de l'Enseignement Supérieur & de la Recherche Scientifique
Université de Monastir
Institut Supérieur de Biotechnologie de Monastir
Direction des Etudes

Plan des études : Mastère Professionnel **Contrôle Qualité des Aliments et Hygiène**

Année Universitaire : 2018-2019

Mastère Professionnel : Contrôle Qualité des Aliments et Hygiène

Université : Monastir	Etablissement : ISBM Monastir	Mastère Professionnel		
Domaine de formation : Sciences et technologie		Mention	Industrie Agro-Alimentaire	

Semestre 1:

N°	Unité d'enseignement	Nature de l'UE	Elément Constitutif d'UE	Volume horaire semestriel (14 semaines)				Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	Biostatistique, Anglais, Développement et innovation des produits agroalimentaires	Transversale	Biostatistique	14	7			2	6	2	6		X
			Anglais		14			2		2			
			Développement et innovation des produits agroalimentaires	21	14			2		2			
2	Composition des aliments et Toxicologie alimentaire	Fondamentale	Toxicologie alimentaire	21		7		3	6	3	6		X
			Chimie alimentaire	14		7		3		3			
3	Contrôle de la qualité de l'aliment et contaminants alimentaire	Fondamentale	Analyse microbiologique	14	7	7		2	6	2	6		X
			Analyse physico-chimique et qualité techno-fonctionnelle	14		7		2		2			
			Analyse sensorielle	14		7		2		2			
4	Technologie Alimentaire Conservation et conditionnement	Fondamentale	Conservation et conditionnement	21			sortie	3	6	3	6		X
			Technologies alimentaires (Produits carnés, Matières grasses et boissons fermentées et non fermentées)	21			sortie	3		3			
5	Option : Biotechnologie alimentaire	Optionnelle	Biotechnologie en agroalimentaire et OGM	21	7	7		3	6	3	6		X
			Agriculture biologique	14				3		3			
Total				189	49	42		30	30				

Mastère Professionnel : Contrôle Qualité des Aliments et Hygiène

Université : Monastir	Etablissement : ISBM Monastir	Mastère Professionnel	
Domaine de formation : Sciences et technologie		Mention	Industrie Agro-Alimentaire

Semestre 2:

N°	Unité d'enseignement	Nature de l'UE	Elément Constitutif d'UE	Volume horaire semestriel (14 semaines)				Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1		Transversale	Maitrise des procédés agroalimentaires	14	7			2	6	2	6	X	
			Anglais		14			2		2			
			Gestion d'entreprise et entrepreneuriat	14				2		2			
2	Moyens de maîtrise de la qualité	fondamentale	Normes et législation	14	7			2	6	2	6		X
			Audit qualité et traçabilité	21		7		2		2			
			Accréditation	14				2		2			
3	Environnement agroalimentaire	fondamentale	Gestion et valorisation des sous-produits et coproduits	21		7		3	6	3	6		X
			Bilan et maîtrise des procédés agro-alimentaires	21	14			3		3			
4	Emballage et étiquetage Et hygiène des aliments	fondamentale	Différents types d'emballage et interaction contenant contenu	14		7		3	6	3	6		X
			Hygiène alimentaire	21	7			3		3			
5	Bioconversion et Technologie du lait	Optionnelle	Génie enzymatique et bioconversion	21		7		3	6	3	6		X
			Technologie du lait et production des ferments	21		7		3		3			
Total				196	49	35		30		30			

Mastère Professionnel : Contrôle Qualité des Aliments et Hygiène

Université : Monastir	Etablissement : ISBM Monastir	Mastère Professionnel	
Domaine de formation : Sciences et technologie		Mention	Industrie Agro-Alimentaire

Semestre 3:

N°	Unité d'enseignement	Nature de l'UE	Elément Constitutif d'UE	Volume horaire semestriel (14 semaines)				Crédits		Coefficients		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP	Autre	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	Anglais et analyse de la valeur	Transversale	Anglais		14			3	6	3	6		X
			Préparation à la vie professionnelle et Analyse de la valeur	21	7			3		3			X
2	Nutrition humaine et Droit international dans le domaine alimentaire	fondamentale	Nutrition humaine	21	7			3	6	3	6		X
			Droit international dans le domaine alimentaire	21				3		3			
3	système de management de la sécurité alimentaire Transformation et conservation des produits de la mer	fondamentale	sécurité alimentaire appliquée dans quelques filières agroalimentaires ISO 22000	21	7			3	6	3	6		X
			Transformation et conservation des produits de la mer	21		7		3		3			X
4	Traitement et Contrôle de la qualité de l'eau de boisson Transformation et conservation des viandes de volaille	fondamentale	Traitement et Contrôle de la qualité de l'eau de boisson	21	7	7		3	6	3	6		X
			Transformation et conservation des viandes de volaille	21		7		3		3			
5	Les applications des biotechnologies en agroalimentaire	Optionnelle	Bioprocédés alimentaires	21	14	14		3	6	3	6		X
			Procédés de production de l'huile d'olive « Bio »	14		7		3		3			
Total				182	56	42		30	18				

Mastère Professionnel : Contrôle Qualité des Aliments et Hygiène

Université : Monastir	Etablissement : ISBM Monastir	Mastère Professionnel	
Domaine de formation : Sciences et technologie		Mention	Industrie Agro-Alimentaire

Semestre 4:

Stage en industrie