

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

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Enseignant et Volume horaire de la formation présentielle  (14 semaines)			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
		(Fondamentale / Transversale / Optionnelle)			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	2h		1h00	3	6	1,5	3		X
	Com : Comprendre la systémique de la fonction de nutrition		UEF322	Physiologie végétale de la nutrition	2 h		1h00	3		1,5		X	
3	UE : Génie des procédés, Métrologie	UEF330	UEF331	Génie des procédés	1h00	0h30	1h00	2	4	1	2		X
	Com : Comprendre et contrôler les procédés de transformation de la matière dans le cadre industriel, maîtriser les processus de mesure		UEF332	Métrologie	1h00		1h00	2		1		X	
4	UE : Activités Pratiques	UEP340	UEF341	Au choix de l'établissement	3h00= total 42h			5	5	2,5	2,5	X	
5	UE : Optionnelle : au moins 2 UEO	UEO310	UEO311	Génie génétique	1h30	0h30	1h00	3	5	1,5	2,5		
	Com :		UEO312	Biologie moléculaire	1h30	0h30	0h30	2		1			
6	UE : Transversale	UET310	UET311	Anglais	1h30			2	4	1	2	X	
	Com :		UET312	TIC et multimédia	1h30			2		1		X	
<b>TOTAL</b>					<b>28h30</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>		

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

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire de la formation présentielle (14 semaines)			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
		(Fondamentale / Transversale /			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
2	UE : Opérations unitaires et Analyses physicochimiques alimentaires	UEF420	UEF421	Opérations Unitaires	1h30	0h45	0h45	2	4	1	2		X
	Com : Comprendre les techniques d'analyse et les paramètres régissant les procédés de transformation, séparation et purification en industrie agroalimentaire		UEF422	Techniques d'Analyses Physicochimiques des Aliments	1h00	0h30	1h00	2		1			X
3	UE : Microbiologie et toxicologie alimentaire	UEF430	UEF431	Microbiologie Alimentaire et Contrôle des Produits	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	UEP440	UEF441	Au choix de l'établissement	3h00= total 42h			5	5	2,5	2,5	X	
5	UE : Optionnelle : au moins 2 UEO	UEO410	UEO411	d'Analyses Techniques	1h30	0h30	1h00	3	6	1,5	3		
	Com :		UEO412	Chimie de l'Environnement	1h30	0h30	1h00	3		1,5			
6	UE : Transversale	UET410	UET411	Anglais	1h30			2	4	1	2	X	
	Com :		UET412	Gestion d'Entreprise	1h30			2		1		X	
<b>TOTAL</b>					<b>29h00</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>		

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

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire de la formation présentielle			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
		(Fondamentale / Transversale /			(14 semaines)			ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
					Cours	TD	TP						
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	0h30		2		1		X	
4	UE : Activités Pratiques	UAP510	UAP510	Au choix de l'établissement	3h00= total 42h			5	5	2,5	2,5	X	
5	UE : Optionnelle : au moins 2 UEO	UEO510	UEO511	Epidémiologie et veille sanitaire des aliments d'origine animale	1h30	0h30	1h00	3	6	1,5	3		
	Com :		UEO512	Bioinformatique	1h30	0h30	1h00	3		1,5			
6	UE : Transversale	UET510	UET511	Anglais	2h00			2	4	1	2	X	
	Com :		UET512	Création d'entreprise	2h00			2		1		X	
<b>TOTAL</b>					<b>28h00</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>		

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

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume horaire de la formation présentielle			Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
		(Fondamentale / Transversale / Optionnelle)			(14 semaines)			ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
					Cours	TD	TP						
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	Au choix de l'établissement	3h00= total 42h			5	5	2,5	2,5	X	
5	UE : Optionnelle : au moins 2 UEO	UEO610	UEO611	Au choix de l'établissement	1h30	0h30	1h00	3	6	1,5	3		
	Com :		UEO612	Au choix de l'établissement	1h30	0h30	1h00	3		1,5			
6	UE : Transversale	UET610	UET611	Bioéthique et biosécurité	1h30			2	4	1	2	X	
	Com :		UET612	Au choix de l'établissement	1h30			2		1		X	
<b>TOTAL</b>					<b>28H30</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>		