

L1 « Tronc Commun » - Semestre 1

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle				Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autre	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 nécessaires à la Biologie		UEF112	Physique appliqués	1h30	1h00	0h30		3		1,5		X	
2	UE : Chimie	UEF120	UEF121	Chimie générale	1h30	1h00	0h30		3	6	1,5	3		X
	Comp : Données nécessaires à la Biologie		UEF122	Chimie organique	1h30	1h00	0h30		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 et de la diversité du vivant		UEF132	Biochimie structurale et Acides Nucléiques	1h30	0h30	1h		3		1,5		X	
4	UE : Biologie Animale/ Biologie Végétale	UEF140	UEF141	Biologie Végétale (Classification & Anatomie)	1h30	0h30	1h00		3	6	1,5	3		X
	Comp : Bases de l'évolution du vivant		UEF142	Biologie Animale (Reproduction & Développement)	1h30	0h30	1h00		3		1,5		X	
5	UE : Langues et compétences digitales	UET110	UET111	Langue étrangère : Français	1h30				3	6	1,5	3		X
	Com : Langue, digitales,		UET112	C2i	1h30				3		1,5		X	
TOTAL					27h00					30	30	15	15	



L1 « Tronc Commun » - Semestre 2

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentesielles				Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation		
					Cours	TD	TP	Autre	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte	
1	UE : Microbiologie/Biochimie	UEF210	UEF211	Microbiologie générale	1h30		1h30		3	6	1,5	3		X	
	Com : Diversité microbienne et structure des macromolécules (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	
	Com : Phylogénie du vivant		UEF222	Biologie végétale (Reproduction des Angiospermes)	1h30	0h30	1h00		3		1,5			X	
3	UE : Génétique/Biologie moléculaire	UEF230	UEF231	Génétique formelle	1h30	1h00	0h30		3	6	1,5	3		X	
	Com : Transmission des gènes et fonctionnement des macromolécules du vivant		UEF232	Biologie moléculaire	1h30	0h45	0h45		3		1,5			X	
4	UE : Prépare au choix d'une Mention SV, SVE, Biotech. Ou SVT	UEF240	UEF241	Écologie et environnement (prépare aux mentions SVE et SVT)	1h30	0h30	1h00		3	6	1,5	3		X	
	Com : Prépare au choix de la mention en L2		UEF242	Valorisation du Vivant (prépare aux mentions SV et Biotech)	1h30	0h30	1h00		3		1,5			X	
5	UE : Langues et compétences digitales	UET110	UET111	Langue étrangère : Français	1h30				3	6	1,5	3		X	
	Com : Langue, digitales,		UET112	C2i	1h30				3		1,5			X	
TOTAL					27h00					30	30	15	15		

L2 « Tronc Commun » - Semestre 3

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle				Nombre de Crédits		Coefficient		Modalité d'évaluation		
					Cours	TD	TP	Au tre					Cours	TD	
1	UE : Physiologie animale/végétale	UEF310	UEF311	Physiologie Animale	1h30	0h15	1h15		2	4	1	2		x	
	Com : Physiologie du vivant		UEF312	Physiologie Végétale	1h30	0h15	1h15		2		1			x	
2	UE : Biochimie/Enzymologie	UEF320	UEF321	Biochimie métabolique	1h30	0h45	0h45		2	4	1	2		x	
	Com : Métabolisme cellulaire et propriétés des enzymes		UEF322	Enzymologie	1h30	0h45	0h45		2		1			x	
3	UE : Génie Génétique/Immunologie	UEF330	UEF331	Génie Génétique	1h	0h45	0h45		3	6	1.5	3		x	
	Com : Modification de l'information génétique et immunologie		UEF332	Immunologie et Immunotechnologie	1h30	0h30	0h45		3		1.5			x	
4	UE : Activités Pratiques	UEF340		Stage d'été (fin 1 ^{ère} année)			1h30		4	4	2	2	x		
5	UE : Fermentation / Génie des procédés	UEO310	UEO311	Fermentation	1h30	0h15	0h45		3	6	1.5	3		x	
	Com : Bio-production de molécules d'intérêt et maîtrise des procédés		UEO312	Génie des procédés	1h30	0h30	0h45		3		1.5			x	
6	UE : Langues/ TIC et Multimédia	UET310	UET311	Langues étrangères (Anglais)		1h30			3	6	1.5	3	x		
	Com : Communication multilingues et informatique		UET312	TIC et Multimédia		1h30			3		1.5		x		
TOTAL					27h					30	30	15	15		

L2 « Tronc Commun » - Semestre 4

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentes (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Au tr es	ECU E	UE	ECUE	UE	Contrô le continu	Régim e mixte
1	UE : Biotechnologies animale/végétale	UEF410	UEF411	Biotechnologie Animale	1h	0h30	0h30		2	4	1	2		x
	Com : Amélioration végétale et animale		UEF412	Biotechnologie Végétale	1h30	0h30	0h30		2		1			x
2	UE : Génétique Moléculaire /Méthodes d'analyses des macromolécules	UEF420	UEF421	Génétique Moléculaire	1h30	0h45	0h45		2	4	1	2		x
	Com : Maîtrise de la génétique et analyses des macromolécules		UEF422	Méthodes d'analyses des macromolécules	1h	0h30	0h30		2		1			x
3	UE : Biotechnologie Microbienne/Génie des Protéines	UEF430	UEF431	Biotechnologie Microbienne	1h	0h30	0h30		3	6	1.5	3		x
	Com : Production microbienne et ingénierie des protéines		UEF432	Génie des Protéines	1h	0h30	0h45		3		1.5			x
4	UE : Activités Pratiques	UEF440	UEF440	Projet Tutoré			2h		4	4	2	2	x	
5	UE : Opérations Unitaires/ Introduction à la bioconversion	UEO410	UEO411	Opérations Unitaires	1h30	0h45	0h45		3	6	1.5	3		x
	Com : génie des procédés et génie enzymatique		UEO412	Introduction à la bioconversion	1h		0h30		3		1.5			x
6	UE : Langues/ Soft Skills	UET410	UET411	Langues étrangères (Anglais)		1h30			3	6	1.5	3	x	
	Com : Langue, communication		UET412	Outils de communication		1h30			3		1.5		x	
TOTAL					23,15				30	30	15	15		

L3 « Contrôle Qualité des Produits Alimentaires et Hygiène » - Semestre 5

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentesielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Au tr es	ECU E	UE	ECUE	UE	Contrô le continu	Régim e mixte
	UE : Outils de contrôle de la qualité en industrie agroalimentaire	UEF510	UEF511	Analyses physicochimiques des produits agroalimentaires	1h	0h30	1h		3	6	1,5	6		x
	Com : Contrôle Alimentaire		UEF512	Contrôle microbiologique des produits agroalimentaires	1h	0h30	1h		3		1,5			
2	UE : Technologies alimentaires	UEF520	UEF521	Technologies des aliments d'origine animale	1h30	0	1h		2	4	1	4		x
	Com : Techniques de transformations des aliments		UEF522	Technologies des aliments d'origine végétale	1h30		1h		2		1			x
	UE : Techniques de conservation, Emballage et conditionnement	UEF530	UEF531	Techniques de conservation des aliments	1h		0h45		2	4	1	4		x
	Com : Techniques de conservation et de conditionnement		UEF532	Emballage et conditionnement alimentaire	1h		0h45		2		1			
4	UE : Activités Pratiques Com : l'approfondissement d'une méthodologie ou d'une technique en relation avec la formation	UEF540	UEF540	Stage d'été (fin 2 ^{ème} année)			2h		5	5	2,5	2,5	x	
5	UE : Contrôle qualité	UEO510	UEO511	Normalisation, certification et législation	1h	0h30			2	5	1	2,5		x
	Com : Applications de qualité		UEO512	Analyses sensorielles	1h30	0h30	1h		3		1,5			x
6	UE : Activité entrepreneuriale / éthique de métier	UET510	UET511	Création d'entreprise		1h30			3	6	1,5	3	x	
	Com : Création d'entreprise/ Bioéthique et Biosécurité		UET512	Bioéthique et Biosécurité		1h30			3		1,5		x	
TOTAL					9h30	5	8h30		30	30	15	15		

L3 « Contrôle Qualité des Produits Alimentaires et Hygiène » - Semestre 6

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielle (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autr es	ECUE	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : Toxicologie et hygiène alimentaire	UEF610	UEF611	Toxicologie alimentaire	1h30	0h30	1h		3	6	1,5	3		x
	Com : Maitrise de l'hygiène alimentaire		UEF612	Hygiène alimentaire	1h30	0h30	1h		3		1,5		x	
2	UE : Normes et traçabilités	UEF620	UEF621	Normalisations, certifications et législations	1h30	1h			3	6	1,5	3		x
	Com : Maitriser les normes des sécurité		UEF622	Traçabilité et sécurité des aliments	1h30	0h45	1h		3		1,5		x	
3	UE : Management de la qualité et accréditation	UEO610	UEF611	Management de la qualité	1h30	0h30			2	4	1	2		x
	Com : Qualité et normes		UEF612	Accréditation	1h30	0h30			2		1		x	
4	UE : Activités Pratiques	UEF630	UEF630	Projet de création d'entreprise			3h		8	8	4	4	x	
	Com : innovation et entreprenariat													
5	UE : Soft skills et culture entrepreneuriales	UET610	UET611	Préparation à la recherche d'emploi (CV, préparation des entretiens d'embauche)		1h30			3	6	1,5	3	x	
	Com : Préparation à la recherche d'emploi/Big data		UET612	Big data		1h30			3		1,5		x	
TOTAL					9h	6h45	6h		30	30	15	15		