

**SEMESTRE 1 Mise à niveau (Profil Alimentaire)**

**Innovation et Marketing Alimentaires**

N°	UE	Nature de l'UE	ECUE	Volume horaire semestriel			Crédits UE	Coefficient		Régime d'examen
				Cours	TD	TP		ECUE	UE	
1	Langues et communication	F	Anglais des affaires (NV: 1) Chinois, (NV : 1) Conférences professionnelles Design alimentaire	21			10	3	10	Contrôle continu
				21				3		
				21				2		
				21				2		
2	Initiation au marketing et à la gestion	F	Introduction aux notions de commerce et de gestion Notion de marketing Gestion de production Etudes de marché Ingénierie et nouvelles technologies alimentaires	21			10	3	10	Régime mixte
				14				3		
				14				2		
				14				2		
3	Technologie et gestion alimentaires	F	Techniques d'analyse alimentaires Système logistique des produits alimentaires Gestion des entreprises alimentaires	21		14	10	3	10	Régime mixte
				14				2		
				14				2		
				14				2		
<b>Total</b>				<b>221</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Total</b>				<b>249</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	

**F : fondamentale**

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique  
Faculté des Sciences  
Université de Saida

**SEMESTRE 1 Mise à niveau (Profil Gestion et Marketing)**

N°	UE	Nature de l'UE	ECUE	Volume horaire semestriel			Crédits UE	Coefficient		Régime d'examen
				Cours	TD	TP		ECUE	UE	
1	Langues et communication	F	Anglais des affaires (NV: 1) Chinois, (NV: 1) Conférences professionnelles Design alimentaire	21			10	3	10	Contrôle continu
				21				2		
				21				2		
				21				2		
2	Initiation aux sciences des aliments	F	Notions générales de chimie et biologie Introduction aux filières alimentaires Biochimie alimentaire Microbiologie alimentaire Éléments de nutrition et toxicologie Ingénierie et nouvelles technologies alimentaires	21		14	10	2	10	Régime mixte
				14		14		2		
				14		14		2		
				14		14		2		
				14		14		2		
				14		14		2		
3	Technologie et gestion alimentaires	F	Technique d'analyse alimentaire Système logistique des produits alimentaires Gestion des entreprises alimentaires	14		14	10	3	10	Régime mixte
				14				2		
				14				2		
				14				2		
<b>Total</b>				<b>315</b>		<b>84</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
<b>Total</b>				<b>287</b>			<b>30</b>	<b>30</b>		

**F : fondamentale**

## SEMESTRE 2

N°	UE	Nature de l'UE	ECUE	Volume horaire semestriel			Crédits UE	Coefficient		Régime d'examen
				Cours	TD	TP		ECUE	UE	
1	Méthodologie de recherche et de communication	F	Anglais des affaires (NV: 2)	14			10	2	10	Contrôle continu
			Chinois, (NV: 2)	14		2				
			Analyse statistiques des données	21		3				
			Droit des contrats	21		3				
2	Economie et marketing alimentaires	F	Marketing opérationnel	21			10	2	10	Régime mixte
			Planification marketing	14		2				
			Economie en en industries agroalimentaire	14		2				
			Web marketing	14		2				
			Normes et qualité alimentaires	21		2				
			Analyse sensorielles	14		2				
3	Technologie alimentaire	F	Nutrition et santé	14			10	2	10	Régime mixte
			Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques	14		1				
			Fraudes alimentaires	14		1				
				14		1				
<b>Projet tutoré</b>				42						
<b>Total</b>				<b>252</b>		<b>56</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Total</b>				<b>308</b>			<b>30</b>	<b>30</b>		

**F : fondamentale**

### SEMESTRE 3

N°	UE	Nature de l'UE	ECUE	Volume horaire			Crédits UE	Coefficient		Régime d'examen
				Cours	TD	TP		ECUE	UE	
1	Formation et outils de communication	F	Conférences professionnelles	21			10	2	10	Contrôle continu
			Ateliers d'insertion professionnelle et CV	21				3		
			Ateliers de création et reprise d'entreprise	21				2		
			Statistique appliquée aux analyses alimentaires	21				3		
2	Innovation en marketing alimentaire	F	Stratégie et management d'activité innovante	14			10	3	10	Régime mixte
			Marketing international	21				3		
			Culture entrepreneuriale	14				2		
			Comptabilité et analyse des coûts	21				2		
3	Innovation en industries alimentaires	F	Aliments fonctionnels et nutraceutiques	21		14	10	3	10	Régime mixte
			Formulation et créativité alimentaires	21		21		3		
			Design et Développement Packaging	21		14		2		
			Valorisation des agro-ressources	21		14		2		
<b>Total</b>				<b>238</b>	<b>0</b>	<b>63</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Total</b>				<b>301</b>			<b>30</b>	<b>30</b>		

**F : fondamentale**

## SEMESTRE 4

N°	UE	Nature de l'UE	ECUE	Volume horaire semestriel			Crédits UE	Coefficient		Régime d'examen	
				Cours	TD	TP		ECUE	UE		
<b>1</b>	Stage de fin d'études	F		Stage de 4 mois						30	Contrôle continu
<b>Total</b>							<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
<b>Total</b>											

**F : fondamentale**