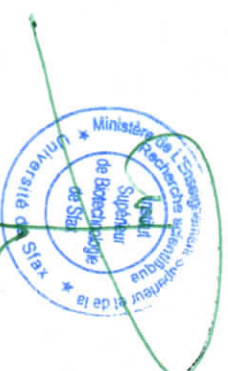


Mastère Professionnel Technologie Alimentaire

SEMESTRE 1

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 1	F	Informatique appliquée à la communication Français	10,5		21	5	3	5	Contrôle continu
				21				2		
2	Sciences des aliments 1	F	Biochimie alimentaire Propriétés fonctionnelles des ingrédients alimentaires	21		21	6	3	6	Régime mixte
3	Technologiquement aire 1	F	Produits laitiers Produits carnés Produits de la mer	21		10,5	7	3	7	Régime mixte
				14		10,5		2		
				14		10,5				
4	Procédés et opérations unitaires appliqués en IAA	F	Opérations unitaires classiques du GPA Opérations unitaires non classiques	21			6	3	6	Régime mixte
5	Qualité et sécurité alimentaire 1	O	Introduction à la qualité et démarche de certification Microbiologie et hygiène alimentaire Éléments de nutrition et toxicologie	21			6	2	6	Régime mixte
				14		14		2,5		
				14				1,5		
Total				213,5	0	87,5	30	30	30	
Total				301			30	30	30	

F : fondamentale, O : Optionnelle



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 2	F	Techniques d'accueil et de communication	10,5		10,5	5	2	5	Contrôle continu
			Anglais	21		10,5		3		
2	Sciences des aliments 2	F	Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques	21		21	6	3	6	Régime mixte
			Science de formulation des produits alimentaires	21				3		
			Produits de pâtisserie et de boulangerie	14		10,5		2,5		
3	Technologie alimentaire 2	F	Produits de confiserie	14		10,5	7	2,5	7	Régime mixte
			Produits à base de fruits et de légumes	14		7		2		
4	Outils d'ingénierie	F	Eléments de statistique appliquée	21	7		6	2,5	6	Régime mixte
			Maîtrise statistique des procédés	14				1,5		
			Maîtrise de l'énergie et gestion des rejets liquides et solides des IAA	21				2		
5	qualité et sécurité alimentaire 2	O	Management QSE	21			6	3	6	Régime mixte
			Management de la sécurité des denrées alimentaires	21	10,5			3		
Total				213,5	17,5	70	30	30	30	
Total				301			30	30	30	

F : fondamentale, O : Optionnelle

SEMESTRE 3

N°	UE	Nature de l'UE	ECUE	Volume horaire semestriel			Crédits UE	Coefficient		Régime d'examen
				Cours	TD	TP		ECUE	UE	
1	Administration et gestion des PME	F	Outils de gestion de projet	21			6	2	6	Contrôle continu
			Création d'entreprise et Marketing alimentaire	21				2		
			Gestion des ressources humaines	21				2		
2	Techniques d'analyses des aliments	O	Analyses physico-chimiques des Aliments	14		7	6	2	6	Régime mixte
			Analyses microbiologiques des aliments	21				2		
			Analyses sensorielles des aliments	14		7		2		
			Huilerie	14				2		
			Technologie des complémentaires alimentaires	14		21		2		
3	Technologie alimentaire 3	F	Valorisation alimentaire des Agro-ressources	14			6	2	6	Régime mixte
			Techniques usuelles de conservation	21	7			3,5		
			Nouvelles technologies de conservation	21				2,5		
5	Projet personnel	F	Innovation en IAA	21			6	2,5	6	Régime mixte
			Mini projet			42		3,5		
Total				217	7	77	30	30	30	
Total				301			30	30	30	

F : fondamentale, O : Optionnelle

SEMESTRE 4

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

F : fondamentale