

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE UNIVERSITE Frères MENTOURI
CONSTANTINE 1
INSTITUT DE LA NUTRITION, DE L'ALIMENTATION ET DES TECHNOLOGIES AGRO- ALIMENTAIRES
(INATAA)**

Route de Aïn El Bey – CONSTANTINE - 25000 ALGERIE

TÉL : 031 60 02 47

Département Technologie alimentaire

PROGRAMME LICENCE SCIENCES ALIMENTAIRES

Semestre 1:

Unités d'enseignement	Matières Intitulé	Crédits	Coefficient	Volume horaire hebdomadaire			VHS (14-16 semaines)	Autre	Mode d'évaluation	
				Cours	TD	TP			Contrôle Continu	Examen
UE Fondamentale Code : UEF 1.1 Crédits : 17 Coefficients : 9	Biologie végétale	5	3	3	/	1,5	63	62	X	X
	Biochimie structurale	6	3	3	1,5	/	63	87	X	X
	Microbiologie générale	6	3	3	/	1,5	63	87	X	X
UE Méthodologique Code : UEM 1.1 Crédits : 10 Coefficients : 6	Chimie 1	4	2	3	1,5	/	63	37	X	X
	Mathématiques	3	2	3	1,5	/	63	12		X
	Physique	3	2	3	1,5	/	63	12		X
UE Découverte Code : UED 1.1 Crédits : 3 Coefficients : 1	Expression écrite et orale	3	1	1,5	/	/	21	54	X	X
Total semestre 1		30	16	19,5	6	3	399			

Semestre 2:

Unités d'enseignement	Matières Intitulé	Crédits	Coefficient	Volume horaire hebdomadaire			VHS (14-16 semaines)	Autre	Mode d'évaluation	
				Cours	TD	TP			Contrôle Continu	Examen
UE Fondamentale Code : UEF 1.2 Crédits : 17 Coefficients : 8	Biologie animale	6	3	3	/	1,5	63	87	X	X
	Biochimie métabolique	6	3	3	1,5	1,5	84	66	X	X
	Génétique	5	2	1,5	1,5	/	42	83	X	X
UE Méthodologique Code : UEM 1.2 Crédits : 7 Coefficients : 4	Chimie 2	4	2	3	1,5	1,5	84	16	X	X
	Statistiques	3	2	1,5	1,5	/	42	33	X	X
UE Découverte Code : UED 1.2 Crédits : 3 Coefficients : 2	Parasitologie	3	2	1,5	/	1,5		33	X	X
UE Transversale Code : UET 1.2 Crédits : 3 Coefficients : 3	Stage option laboratoire	3	3							
Total semestre 2		30	17	13,5	6	6	357			

Semestre 3:

Unités d'enseignement	Matières Intitulé	Crédits	Coefficient	Volume horaire hebdomadaire			VHS (14-16 semaines)	Autre	Mode d'évaluation	
				Cours	TD	TP			Contrôle Continu	Examen
UE Fondamentale Code : UEF 2.1 Crédits : 16 Coefficients : 8	Biochimie alimentaire	6	3	3	1,5	1,5	84	66	X	X
	Physiologie animale	4	2	3	1,5	/	63	37	X	X
	Transformation des matières premières et élaboration des aliments	6	3	3	1,5	1,5	84	87	X	X
UE Méthodologique Code : UEM 2.1 Crédits : 12 Coefficients : 6	Microbiologie alimentaire	6	3	3	/	1,5	63	66	X	X
	Méthodes d'analyses dans les I.A.A.	6	3	3	/	1,5	63	87	X	X
UE Découverte Code : UED 2.1 Crédits : 2 Coefficients : 1	Matières premières des I.A.A.	2	1	1,5	/	/	21	29	X	X
Total semestre 3		30	15	16,5	4,5	6	378			

Semestre 4 :

Unités d'enseignement	Matières Intitulé	Crédits	Coefficient	Volume horaire hebdomadaire			VHS (14-16 semaines)	Autre	Mode d'évaluation	
				Cours	TD	TP			Contrôle Continu	Examen
UE Fondamentale Code : UEF 2.2 Crédits : 17 Coefficients : 8	Physiologie de la Nutrition	6	3	3	1,5	/	63	87	X	X
	Physiologie végétale	5	2	3	/	1,5	63	62	X	X
	Techniques de conservation des aliments	6	3	3	1,5	1,5	84	66	X	X
UE Méthodologique Code : UEM 2.2 Crédits : 10 Coefficients : 6	Chimie analytique	5	3	3	1,5	1,5	84	41	X	X
	Toxicologie alimentaire	5	3	3	/	1,5	63	62	X	X
UE Transversale Code : UET 2.2 Crédits : 3 Coefficients : 3	Stage option fabrication*	3	3							
Total semestre 4		30	16	15	4,5	6	357			

Semestre 5:

Unités d'enseignement	Matières Intitulé	Crédits	Coefficient	Volume horaire hebdomadaire			VHS (14-16 semaines)	Autre	Mode d'évaluation	
				Cours	TD	TP			Contrôle Continu	Examen
UE Fondamentale Code : UEF3.1 Crédits : 18 Coefficients : 9	Technologie des produits alimentaires d'origine animale*	8	4	3	/	1,5	84	116	X	X
	Technologie des produits alimentaires d'origine végétale*	10	5	3	/	1,5	84	166	X	X
UE Méthodologique Code : UEM3.1 Crédits : 8 Coefficients : 4	Nutrition et qualité nutritionnelle des aliments	4	2	3	/	/	42	58		X
	Biologie moléculaire	4	2	3	1,5	1,5	84	16	X	X
UE Découverte Code : UED 3.1 Crédits : 4 Coefficients : 2	Hygiène et sécurité	2	1	1,5	/	/	21	29		X
	Législation des fraudes	2	1	1,5	/	/	21	29		X
Total semestre 5		30	18	15	1,5	7,5	336			

Semestre 6 :

Le mémoire de fin de cycle de Licence est obligatoire au cours du 6ème semestre. L'étudiant peut effectuer un stage dans la chaîne de fabrication et/ou laboratoire d'une unité agroalimentaire ou une enquête sur une problématique définie par l'encadreur. Le travail de mémoire est sanctionné par une soutenance.

Unités d'enseignement	Matières Intitulé	Crédits	Coefficient	Volume horaire hebdomadaire			VHS (14-16 semaines)	Autre	Mode d'évaluation	
				Cours	TD	TP			Contrôle Continu	Examen
UE Fondamentale Code : UEF3.2 Crédits : Coefficients :	Economie alimentaire	4	2	1,5	/	/	21	79	X	X
	Organisation des entreprises	4	2	1,5	1,5	/	42	58	X	X
UE Méthodologique Code : UEM 3.2 Crédits : Coefficients :	Mémoire de fin de cycle	15	8	/	/	/	200			X
UE Découverte Code : UED 3.2 Crédits : Coefficients :	Etique et déontologie professionnelle	4	2	1,5	/	/	21	79		X
UE transversale Code : UET 3.2 Crédits : Coefficients :	Anglais scientifique	3	2	1,5	1,5	/	42	58	X	X
Total semestre 6		30	16				326			