



République Algérienne
Démocratique et Populaire



Ministère de l'enseignement supérieur
et de la recherche scientifique

Université Ziane Achour de Djelfa
Faculté des Sciences de la nature et
de la vie

DOMAINE

Sciences de la nature et de la vie

FILIERE

Sciences alimentaires

Master

Agroalimentaire et
contrôle de qualité

Conditions d'accès :

Peuvent accéder à cette formation les détenteurs de :

- ❖ **Master 1** : Contrôle de qualité et analyse alimentaire, biochimie, microbiologie, tout autre diplôme reconnu équivalent par la commission LMD de la faculté.
- ❖ **Master 2** : Ingénieur d'état en contrôle de qualité et analyse, Ingénieur d'état en Agronomie spécialité technologie alimentaire.

Objectifs de la formation :

Cette formation va permettre aux candidats de :

- ✓ Maîtriser les méthodes et les techniques de contrôle de la qualité des produits alimentaires sur une chaîne de production et après commercialisation;
- ✓ Organisation de techniques analytiques dans un laboratoire de contrôle de qualité;
- ✓ Disposer d'une mise à jour sur les techniques d'analyse de pointe;
- ✓ Appréhender le contexte de la législation et de la répression des fraudes répression des fraudes;
- ✓ Enfin évoluer les performances à la recherche scientifique.

Potentialités régionales et nationales d'employabilité des diplômés :

Les diplômés pourront s'intégrer dans :

- Les laboratoires d'hygiène et de contrôle de qualité (biochimique et microbiologique,...) ;
- Les laboratoires d'analyse privés et publics des secteurs : alimentaire, agronomique, bio-industrie ;
- Les laboratoires de recherche privés et publics (industrie pharmaceutique, agronomique, alimentaire...);
- Des bureaux d'études pour la mise en place de systèmes d'hygiène au sein des entreprises agro-alimentaire (exemple système HACCP).

Semestre 1

Unités	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Créd.	Coef.	Cours	TD	TP
UEF	Techniques d'analyse instrumentale I	تقنيات التحليل الآلي I	6	3	1h30	1h30	1h30
	Techniques d'analyse biologique	تقنيات التحليل البيولوجي	6	3	1h30	1h30	1h30
	Techniques de contrôle microbiologique	تقنيات مكافحة الميكروبيولوجية	6	3	1h30	1h30	1h30
UEM	Gestion et organisation des laboratoires	إدارة وتنظيم المخابر	4	2	1h30	1h30	-
	Biochimie alimentaire	الكيمياء الحيوية الغذائية	5	2	1h30	1h30	1h30
UED	Traitement et analyse des données biologiques	معالجة البيانات البيولوجية وتحليلها	2	2	1h30	-	1h30
UET	Communication	اتصالات	1	1	1h30	-	-
			30	16	10h30	7h30	7h30

Semestre 3

Unités	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Créd.	Coef.	Cours	TD	TP
UEF	Traitement des effluents des industries agroalimentaires	معالجة النفايات السائلة للصناعات الغذائية الزراعية	6	3	3h	-	1h30
	Analyse sensorielle	التحليل الحسي	6	3	3h	-	1h30
	Contrôle de la qualité et expertise alimentaire	مراقبة الجودة والخبرة الغذائية	6	3	3h	-	1h30
UEM	Validation de méthodes analytiques	التحقق من صحة الطرق التحليلية	3	2	1h30	1h30	-
	Formation pratique de microbiologie et contrôle de qualité	التدريب العملي في علم الأحياء الدقيقة ومراقبة الجودة	3	2	1h30	1h30	-
	Expérimentation	تجريب	3	2	1h30	1h30	-
UED	Bureautique	مكتبيات	2	2	1h30	-	-
UET	Entrepreneuriat	ريادة الأعمال	1	1	1h30	-	-
			30	18	16h30	4h30	4h30

Semestre 2

Unités	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Créd.	Coef.	Cours	TD	TP
UEF	Techniques d'analyse instrumentale II	تقنيات التحليل الآلي II	6	3	1h30	1h30	1h30
	Microbiologie alimentaire	علم الأحياء الدقيقة الغذائي	6	3	1h30	1h30	1h30
	Physicochimie des surfaces et des colloïdes	الكيمياء الفيزيائية للأسطح والغرويات	6	3	1h30	1h30	1h30
UEM	Biologie moléculaire et génie génétique	البيولوجيا الجزيئية والهندسة الوراثية	4	2	1h30	1h30	-
	Conditionnement et conservation des produits alimentaires	تكيف وحفظ المنتجات الغذائية	5	2	3h	1h30	-
UED	Bioinformatique	المعلوماتية الحيوية	2	2	1h30	-	1h30
UET	Législation	تشريع	1	1	1h30	-	-
			30	16	12h00	7h30	6h00

Semestre 4

Travaux à réaliser	الاعمال الواجب إنجازها	VHS	Coef	Crédits
Travail Personnel	عمل خاص	250h	6	10
Stage	التدريب	200h	4	8
Séminaires	الندوات	75h	2	3
Autres	آخر	225h	4	9
Total Semestre 4		750h	16	30

Durant le semestre 4 l'étudiant est appelé à préparer un mémoire de fin d'étude qui comprend des sorties sur terrain et un travail expérimental au laboratoire et une rédaction du mémoire qui est sanctionnée par une soutenance publique devant un jury.