

Filière : Sciences alimentaires

Master Agroalimentaire et contrôle de qualité

Description de la formation Master

Le Master contrôle de qualité des produits alimentaires est une spécialisation orientée vers le contrôle de qualité des produits fabriqués localement aussi bien que ceux importés. C'est pourquoi, nous considérons que cette formation répond réellement à des besoins très nombreux à la fois au niveau des collectivités locales publiques ou privées.

Objectifs de la formation

Notre objectif est non seulement de produire de la connaissance enseignable (Formation supérieure : Master et Doctorat pour les meilleurs éléments), mais de former également des cadres capables d'intervenir sur des problèmes réelles touchants les domaines du contrôle de qualité. Le Master que nous proposons, va permettre aux étudiants ayant une licence en contrôle de qualité et en microbiologie d'approfondir leurs connaissances acquises au cours de leurs parcours.

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;
- ✓ Enfin évoluer les performances à la recherche scientifique.

Parcours de la formation

Semestre 1

Semestre 2

Unités	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Cred.	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 المكافحة 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 de données biologique	معالجة البيانات البيولوجية وتحليلها	2	2	1h30	-	1h30
UET	Communication	اتصالات	1	1	1h30	-	-
			30	16	10h30	7h30	7h30

Unités	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Crédits	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 3

Semestre 4

Unités	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Crédits	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	Entreprenariat	ريادة الأعمال	1	1	1h30	-	-
			30	18	16h30	4h30	4h30

Travaux à réaliser	الإعمال الواجب إنجازها	VHS	Coef	Crédits
Travail Personnel	عمل خاص	250h	6	10
Stage	التدريب	200h	4	8
Séminaires	الندوات	75h	2	3
Autres	أخر	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.