

## **Semestre 1**

U E Fondamentale

Chimie générale et organique

Biologie cellulaire

Mathématique Statistique

U E Méthodologie

Géologie

Techniques de Communication

et d'Expression 1 (en français)

U E Découverte

Méthode de Travail et Terminologie 1

U E Transversale

Histoire Universelle des Sciences Biologiques

## **Semestre 2**

U E Fondamentale

Thermodynamique et chimie des solutions

Biologie Végétale

Biologie Animale

U E Méthodologie

Techniques de Communication et d'Expression

2 (en anglais)

U E Découverte

Sciences de la vie et impacts socio- économiques

U E Transversale

Méthode de Travail et Terminologie 2

## **Semestre 3**

U E Fondamentale Code : UEF 3.1

Physiologie végétale

Alimentation et système alimentaire

U E Fondamentale Code : UEF 3.2

Biochimie

Génétique

U E Méthodologie

Techniques de Communication et d'Expression

(en anglais)

Biophysique

U E Découverte

Environnement et Développement Durable

U E Transversale

Ethique et Déontologie Universitaire

#### **Semestre 4**

U E Fondamentale Code : UEF 4.1

Physiologie animale

U E Fondamentale Code : UEF 4.2

Microbiologie

Aliments et Base de la technologie alimentaire

U E Méthodologie

Immunologie Appliquée

Biostatistique

U E Découverte

Plantes et Environnement

U E Transversale

Outils Informatiques

#### **Semestre 5**

U E Fondamentale Code : UEF 3.1

UEF 3.1.1 (O/P) : Biochimie et microbiologie  
alimentaire

Matière 1 : Biochimie alimentaire

Matière 2 : Microbiologie alimentaire

UEF 3.1.2 (O/P) : Toxicologie

Matière: Toxicologie

U E Méthodologie

UEM 3.1.1 (O/P) : Biostatistique appliquée

Matière 1 : Biostatistique appliquée

UEM 3.1.2 (O/P) : Techniques moléculaires  
appliquées à l'alimentaire

Matière 1 : Techniques moléculaires

appliquées à l'alimentaire

UE Découverte

UED 3.1.1 (O/P) : Enzymologie

Matière 1 : Enzymologie

UE Transversale

UET 3.1.1 (O/P) : Anglais scientifique

Matière 1 : Anglais scientifique

## **Semestre 6**

UE Fondamentales

UEF 3.1.1 (O/P) Technologie alimentaire et génie des procédés

Matière 1 : Technologie alimentaire

Matière 2 : Génie des procédés

UEF 3.1.2 (O/P) : Nutrition et diététique

Matière 1: Nutrition et diététique

UE Méthodologie

UEM 3.1.1 (O/P) : Technique d'analyse alimentaire et méthodologie de l'étude de l'inactivation microbienne

Matière 1 : Méthodologie de l'étude de l'inactivation microbienne

Matière 2 : Technique d'analyse alimentaire

UE Découverte

UED 3.1.1 (O/P) : Hygiène et sécurité alimentaire

Matière 1 : Hygiène et sécurité alimentaire

UE Transversale

UET 3.1.1 (O/P) : Entrepreneuriat

Matière 1 : Entrepreneuriat

Etudes et débouchés potentiels