

1- Semestre 1 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales						9	18	40%	60%
UEF1(O/P) : Ecologie et Parasites									
Matière 1 Ecologie Microbienne	67h30	3 h		1h30	82h30	3	6	x	x
Matière2 Virologie et Parasitologie	67h30	3 h	1h30		82h30	3	6	x	x
UEF2(O/P) : Physiologie et métabolisme									
Matière1 : Physiologie et Métabolisme des microorganismes	67h30	3 h		1h30	82h30	3	6	x	x
UE méthodologie						5	9		
UEM1(O/P) : Génétique microbienne									
Matière 1 : Elasticité du génome bactérien	60h00	1h30	2h30		65h00	3	5	x	x
Matière2 : Génie Génétique	45 h	1h30	1h30		55h00	2	4		
UE découverte						2	2		
UED1(O/P) Biosécurité									
Matière 1 Biosécurité I	45h	1h30	1h30		5h00	2	2	x	x
UED2(O/P)									
UE transversales						1	1		
UET1(O/P) Communication									
Matière 1 Communication	22 h 30	1h30			2h30	1	1	x	x
Total Semestre 1	375	15h00	7h00	3h00	375 h	17	30		

2- Semestre 2 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales						9	18		
UEF1(O/P) Microbiologie des fermentations et de aliments									
Matière 1 : Microbiologie des fermentations	67h30	3 h		1h30	82h30	3	6		
Matière 2: Microbiologie des aliments	67h30	3 h		1h30	82h30	3	6		
UEF2(O/P) Microbiologie clinique									
Matière 1 : Microbiologie infectieuse et moléculaire	67h30	3 h		1 h30	82h30	3	6		
UE méthodologie						5	9		
UEM1(O/P) Qualité des produits et de l'environnement									
Matière 1 : Chimie Bio-organique des aliments et des produits de santé	45 h	1 h30	1h30		55h00	2	4		
UEM2(O/P)									
Matière 1: Qualité de l'eau, de l'air et des surfaces	60 h	1h30	2h30		65h00	3	5		
UE découverte						2	2		
UED1(O/P) Biosécurité									
Matière 1 Biosécurité II	45 h	1h30	1h30		5h00	2	2		
UED2(O/P)									
UE transversales						1	1		
UET1(O/P) Législation									
Matière 1 Législation	22 h 30	1h30			2h30	1	1		
Total Semestre 2	375 h	16h30	4h	4h30	375 h	17	30		

3- Semestre 3 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
UE fondamentales						9	18		
UEF1(O/P) Contrôle et qualité des produits									
Matière 1 Assurance qualité	45h	1h30	1h30		55h	2	4	x	x
UEF2 (O/P) : Génomique et protéomique									
Matière 1 : Génomique et Protéomique	67 h30	3h	1h30		82h30	3	6	x	x
UEF3 : Formation pratique									
Matière 1 Formation Pratique de Microbiologie	90 h			6h00	110h	4	8	x	x
UE méthodologie						5	9		
UEM1(O/P) Séminaires et Conférences									
Matière 1 Séminaires et Conférences	45h	3h			55h00	2	4	x	x
UEM2(O/P) Bioinformatique									
Matière 1 Bioinformatique	60 h	1h30	2h30		65h	3	5	x	x
UE découverte						2	2		
UED1(O/P) Bibliographie et rapports									
Matière 1 Recherche bibliographique, rédaction de rapports	45 h	3 h			45h	2	1	x	x
UE transversales						1	1		
UET1(O/P) Entreprenariat									
Matière 1: Entreprenariat et Gestion de projet	22 h30	1h30			2h30	1	1	x	x
Total Semestre 3	375	13h30	5h30	6h00	375h	17	30		

4- Semestre 4 :

Domaine : S.N.V.

Filière : Microbiologie

Spécialité : Microbiologie et contrôle de qualité

Matière : P.F.E.

Stage en entreprise ou au laboratoire sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS	Coeff	Crédits
Travail Personnel	375 h		
Stage en entreprise	375 h	17	30
Séminaires			
Autre			
Total Semestre 4	750 h	17	30

5- Récapitulatif global de la formation :(indiquer le VH global séparé en cours, TD, pour les 04 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

VH \ UE	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	22h30	10h30	6h	4h30	43h30
TD	4h30	10h30	3h	-	18h
TP	13h30	-			13h30
Travail personnel	49h30	49h	1h20	0h10	100h
Autre (P.F.E.)		25h			25
Total	90h	95h	10h20	4h40	200 h
Crédits (sans le PFE)	54	57	6	3	120
% en crédits pour chaque UE	45%	47,5%	5%	2,5%	