

## 1- Semestre 1 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>	<b>202h30</b>				<b>247h30</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	40%	60%
<b>UEF1 (O/P) : Bases Fondamentales de la Nutrition Humaine</b>									
<b>Matière 1 : Physiologie intégrative gastro-intestinale</b>	67h30	1h30		3h00	82h30	3	6	x	x
<b>Matière 2 : Tables Alimentaires</b>	67h30	1h30	3h00		82h30	3	6	x	x
<b>Matière 3 : Rations Alimentaires et Besoins Nutritionnels</b>	67h30	1h30	3h00		82h30	3	6	x	x
<b>UE méthodologies</b>						<b>5</b>	<b>9</b>		
<b>UEM 1 (O/P) : Génie des Procédés et Technologies Alimentaires</b>	<b>105h</b>				<b>120h</b>	<b>5</b>	<b>9</b>		
<b>Matière 1 : Contrôle des Dentrées Alimentaires</b>	45h00	1h30	1h30		55h00	2	4	x	x
<b>Matière 2 : Procédés de conservation des aliments</b>	37h30	1h30	1h00		37h30	2	3	x	x
<b>Matière 3 : Microbiologie et production des aliments</b>	22h30	1h30			27h30	1	2	x	x
<b>UE découverte</b>	<b>45h</b>				<b>5h</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>UED1 (O/P)</b>									
Matière 1:Bioinformatique	45h00	1h30	1h30		5h00	2	2	x	x
<b>UE transversale</b>	<b>22h30</b>				<b>2h30</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		
<b>UET1 (O/P)</b>									
Matière 2 : Communication	22h30	1h30			2h30	1	1	x	x
<b>Total Semestre 1</b>	<b>375h</b>	<b>12h00</b>	<b>10h00</b>	<b>3h00</b>	<b>375h</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

## 2- Semestre 2 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>	<b>202h30</b>				<b>247h30</b>	<b>9</b>	<b>18</b>		
<b>UEF 1 (O/P) :</b> Physiologie des régulations									
<b>Matière 1 :</b> Régulations Métaboliques et Endocriniennes	45h	1h30		1h30	55h	2	4	x	x
<b>Matière 2 :</b> Comportement Alimentaire Humain et ses Troubles	45h	1h30	1h30		55h	2	4	x	x
<b>UEF 2 (O/P) :</b> Agents pathogènes, Microbiote et Immunonutrition									
<b>Matière 1 :</b> Bases de la Parasitologie et de la Virologie	22h30	1h30			27h30	1	2	x	x
<b>Matière 2 :</b> Microbiote	45h	1h30	1h30		55h	2	4	x	x
<b>Matière 3 :</b> Bases de l'Immunonutrition	45h	1h30	1h30		55h	2	4	x	x
<b>UE méthodologies</b>						<b>5</b>	<b>9</b>		
<b>UEM 1 (O/P) :</b> Gestion de la Restauration Collective et Méthodes d'Enquêtes Alimentaires	<b>105h</b>				<b>120h</b>	<b>5</b>	<b>9</b>		
<b>Matière 1 :</b> Gestion de la Restauration Scolaire, Hospitalière et Hors Foyer	60h	1h30	1h30	1h	65h	3	5	x	x
<b>Matière 2 :</b> Méthodes d'Enquêtes Alimentaires	45h	1h30	1h30		55h	2	4	x	x
<b>UE découverte</b>	<b>45h</b>				<b>5h</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>UED1 (O/P)</b>									
Matière 1: Anglais scientifique	45h	1h30	1h30		5h	2	2	x	x
<b>UE transversale</b>	<b>22h30</b>				<b>2h30</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		
<b>UET1 (O/P)</b>									
Matière 1 : Législation	22h30	1h30			2h30	1	1	x	x
<b>Total Semestre 2</b>	<b>375</b>	<b>13h30</b>	<b>9h00</b>	<b>2h30</b>	<b>375</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

## 3- Semestre 3 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen

<b>UE fondamentales</b>						<b>9</b>	<b>18</b>	<b>40%</b>	<b>60%</b>
<b>UEF 1 (O/P) : Pathologies de l'adulte et de l'enfant</b>	<b>202h30</b>				<b>247h30</b>				
<b>Matière 1 : Pathologies Nutritionnelles et Endocriniennes</b>	45h00	1h30	1h30		55h	2	4	x	x
<b>Matière 2 : Pathologies Cardio-vasculaires et Rénales</b>	45h00	1h30	1h30		55h	2	4	x	x
<b>Matière 3 : Pathologies Gastro-intestinales</b>	45h00	1h30	1h30		55h	2	4	x	x
<b>Matière 4 : Pathologies Pédiatriques</b>	22h30	1h30			27h30	1	2	x	x
<b>Matière 5 : Pathologies infectieuses et Oncologiques</b>	45h00	1h30	1h30		55h	2	4	x	x
<b>UE méthodologies</b>						<b>5</b>	<b>9</b>		
<b>UEM 1 (O/P) : Diététique</b>	<b>105h</b>				<b>120h</b>	<b>5</b>	<b>9</b>		
<b>Matière 1 : Régimes Thérapeutiques</b>	37h30	1h30	1h		37h30	2	3	x	x
<b>Matière 2 : Régimes du Sportif et de la Personne Agée</b>	45h00	1h30	1h30		55h00	2	4	x	x
<b>Matière 3 : Techniques de Cuisson</b>	22h30	1h30			27h30	1	2	x	x
<b>UE découverte</b>	<b>45h00</b>				<b>5h</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>UED1 (O/P)</b>									
Matière 1:Analyse d'articles	45h00	1h30	1h30		5h00	2	2	x	x
<b>UE transversale</b>	<b>22h30</b>				<b>2h30</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		
<b>UET1 (O/P)</b>									
Matière 1 : Entrepreneariat	22h30	1h30			2h30	1	1	x	x
<b>Total Semestre 3</b>	<b>375</b>	<b>15h00</b>	<b>10h00</b>		<b>375</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

