

**Annexe du programme des enseignements de la troisième année licence « Alimentation, Nutrition et pathologies »**  
**Domaine « Science de la nature et de la vie » Filière « Sciences Alimentaires»**

## Semestre 5

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu (40%)	Examen (60%)
<b>UE fondamentales</b>									
<b>UEF 1(O/P) :</b> <b>Biochimie nutritionnelle et alimentaire</b>									
<b>Matière 1</b> : Biochimie des aliments et régulation	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X
<b>Matière2</b> : Diététique et composition des aliments	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X
<b>Matière3</b> : Nutrition et Pathologies	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X
<b>UEF 2 (O/P) :</b> <b>Physiologie des systèmes intégrés</b>									
<b>Matière 1</b> : Physiologie des grandes fonctions	67h30	1h30	-	3h00	82h30	3	6	X	X
<b>UE méthodologie</b>									
<b>UEM 1 (O/P)</b>									
<b>Matière 1</b> : Immunochimie et microbiologie alimentaire	60h00	1h30	1h	1h30	65h00	3	5	X	X
<b>Matière 2</b> : Physiologie de la digestion	45h00	1h30		1h30	55h00	2	4	X	X
<b>UE découverte</b>									
<b>UED 1 (O/P)</b>									
<b>Matière 1</b> : Statistiques	45h00	1h30	1h30	-	05h00	2	2	X	X
<b>UE transversale</b>									
<b>UET 1 (O/P)</b>									
<b>Matière 1</b> : informatique	22h30	1h30	-	-	02h30	1	1	-	X 100%
<b>Total Semestre 5</b>	<b>375h</b>	<b>12h00</b>	<b>02h30</b>	<b>10h30</b>	<b>375h</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

**Autres : travail personnel**

## Semestre 6

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu (40%)	Examen (60%)
<b>UE fondamentales</b>									
<b>UEF 1 (O/P)</b>									
<b>Sécurité Alimentaire</b>									
<b>Matière 1</b> : Gestion de la qualité des aliments	45h00	1h30	1h30	-	55h00	2	4	X	X
<b>Matière2</b> : Toxicologie et Sécurité microbiologique des aliments	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X
<b>UEF 2 (O/P)</b>									
<b>Analyse et contrôle alimentaires</b>									
<b>Matière 1</b> : Techniques d'analyses des aliments	67h30	1h30	-	3h00	82h30	3	6	X	X
<b>Matière 2</b> : Législation et répression des fraudes	45h00	1h30	1h30	-	55h00	2	4	X	X
<b>UE méthodologie</b>									
<b>UEM1 (O/P)</b>									
<b>Matière 1</b> : Traitement d'épuration et valorisation des sous-produits alimentaires	60h00	1h30	1h	1h30	65h00	3	5	X	X
<b>Matière 2</b> : Biotechnologie et santé	45h00	1h30	1h30	-	55h00	2	4	X	X
<b>UE découverte</b>									
<b>UED 1 (O/P)</b>									
<b>Matière 1</b> : Stage	45h00	-	-	3h00	05h00	2	2	Suivi sur lieu de stage	Notation du rapport
<b>UE transversale</b>									
<b>UET 1 (O/P)</b>									
<b>Matière 1</b> : Anglais professionnel et scientifique	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	-	X (100%)
<b>Total Semestre 5</b>	<b>375h</b>	10h30	5h30	9h00	<b>375h</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

**Autres : travail personnel**