

LICENCE EN TECHNOLOGIE AGRO ALIMENTAIRE

Domaine : Sciences agronomiques  
 Mention : Productions agricoles et agroalimentaires  
 Spécialité : Technologie agroalimentaire

Licence 1			Semestre 1					
Intitulé de l'UE	Code de l'UE	Crédits	Eléments Constitutifs	CM	TD	TP	TPE	VHT
Construction de projet professionnel	T2A111	4	Mise en situation, séjour d'imprégnation dans une ferme et bilan des compétences			48	32	80
Bases biologiques	T2A112	14	Biologie cellulaire et génétique	40	8	48	64	160
			Microbiologie générale	20	8	20	32	80
			Hygiène et Prophylaxie	12		12	16	40
Physique et Chimie appliquées	T2A113	7	Physique appliquée	12	4	8	16	40
			Chimie appliquée	16	4	4	16	40
			Biochimie	20	6	10	24	60
Langage scientifique et Communication	T2A114 -	5	Anglais 1	12			8	20
			Langues nationales 1	12			8	20
			Techniques d'expression orale et écrite	8	4		8	20
			Techniques de recherche documentaire	8	4		8	20
			Sport 1			12	8	20
<b>TOTAL</b>		<b>30</b>		<b>160</b>	<b>38</b>	<b>162</b>	<b>240</b>	<b>600</b>

Licence 1			Semestre 2					
Intitulé de l'UE	Code de l'UE	Crédits	Eléments Constitutifs	CM	TD	TP	TPE	VHT
Ecologie et Biologie des organismes	T2A121	10	<i>Zoologie</i>	20		16	24	60
			<i>Botanique</i>	24	8	16	32	80
			<i>Ecologie générale</i>	20		16	24	60
Mathématiques Appliquées et Informatique	T2A122	10	<i>Biomathématiques</i>	20	16		24	60
			<i>Bio Statistiques</i>	20	16		24	60
			<i>Informatique et TIC</i>	16	8		16	40
			<i>Bases de données</i>	16	8		16	40
Outils de Gestion	T2A123	6	<i>Economie</i>	16	8		16	40
			<i>Comptabilité / Gestion</i>	16	8		16	40
			<i>Droit foncier rural et droit du travail</i>	16	8		16	40
Développement individuel et social	T2A124	4	<i>Sociologie rurale</i>	16	8		16	40
			<i>Sport 2</i>			24	16	40
<b>TOTAL</b>		<b>30</b>		<b>200</b>	<b>88</b>	<b>72</b>	<b>240</b>	<b>600</b>

Licence 2			Semestre 3					
Intitulé de l'UE	Code de l'UE	Crédits	Eléments Constitutifs	CM	TD	TP	TPE	VHT
Bases de l'Agroalimentaire	T2A231	12	Aliments et nutriments	8	4		8	20
			Microbiologie appliquée	36	8	16	40	100
			Chimie et biochimie des aliments	24	8	16	32	80
			Contaminants et toxicologie	10	6	8	16	40
Connaissances de l'entreprise agroalimentaire	T2A232	9	Chaîne de valeur agroalimentaire	14	10		16	40
			Entreprenariat	14	10		16	40
			Fiscalité, législation et fraudes alimentaires	24	12		24	60
			Marketing	12	12		16	40
Nutrition et problématique de l'alimentation en Afrique	T2A233	4	Eléments de nutrition	12	12		16	40
			Situation alimentaire et nutritionnelle de l'Afrique	12	12		16	40
Projet tutoré	T2A234	5	Etude de cas		12		88	100
TOTAL		30		166	106	40	228	600

Licence 2			Semestre 4					
Intitulé de l'UE	Code de l'UE	Crédits	Eléments Constitutifs	CM	TD	TP	TPE	VHT
Bases technologiques de l'agroalimentaire	TA241	12	Additifs et auxiliaires technologiques	24	12	12	32	80
			Stabilisation des aliments	30	18	12	40	100
			Opération unitaire de transformation	24	16		20	60
Transformations agroalimentaires	T2A242	11	Procédés appliqués aux produits végétaux	24	12	12	32	80
			Procédés appliqués aux produits animaux	24	12	12	32	80
			Génie des procédés dans les industries agroalimentaires	12	12	12	24	60
Agriculture durable	T2A243	2	Agriculture biologique, raisonnée et intégrée	12	12		16	40
Outils de base	T2A244	5	Anglais 2	8	4		8	20
			Langues nationales 2	8	4		8	20
			Techniques juridiques des affaires	10	14		16	40
			Sport 2			12	8	20
<b>TOTAL</b>		<b>30</b>	<b>TOTAL DES ENSEIGNEMENTS DU SEMESTRE 4</b>	<b>176</b>	<b>116</b>	<b>72</b>	<b>236</b>	<b>600</b>

### LICENCE EN TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE

PORTAIL : T2A – NIVEAU D'ETUDES : TROISIEME ANNEE DE LICENCE 3 OU L3 S5								
Unités d'Enseignement	Code UE	Eléments Constitutifs	SEMESTRE 5			CT		Crédits
			CM	TD	TP	TPE	VHT	
Normes, hygiène et qualité	T2A351	Normes, hygiène et qualité	16	12	8	24	60	10
		Gestion de la qualité	36	24		40	100	
		Analyse sensorielle	12	4	8	16	40	
Technologie microbienne	T2A352	Eléments de génie génétique	24	12	12	32	80	9
		Transformations microbiennes	24	12	24	40	100	
Aliments fonctionnels et nouveaux aliments	T2A353	Définition, évolution du concept et aspects réglementaires	12	12		16	40	6
		Application aux probiotiques	12	16	20	32	80	

Anglais	T2A354	Méthodes et techniques de formation	8	4		8	20	5
		Dynamiques de groupe	8	4		8	20	
		Techniques de communication de masse	8	4		8	20	
		Conduite des organisations de producteurs	24	-		16	40	
<b>TOTAL DES ENSEIGNEMENTS DU SEMESTRE 5</b>			<b>184</b>	<b>104</b>	<b>72</b>	<b>240</b>	<b>600</b>	<b>30</b>

**LICENCE EN TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE**

<b>PORTAIL : T2A - NIVEAU D'ETUDES : TROISIEME ANNEE DE LICENCE 3 OU L 3 S6</b>							
<b>SEMESTRE 6</b>		<b>ME</b>			<b>CT</b>		
<b>Unités d'Enseignement</b>	<b>Eléments Constitutifs</b>	<b>CM</b>	<b>TD</b>	<b>TP</b>	<b>TPE</b>	<b>VHT</b>	<b>Crédits</b>
<b>T2A361- Stage de fin d'études</b>	Séjour en milieu réel	5			590		
	Rédaction du rapport	5					
	Soutenance du rapport						
<b>TOTAL DES ENSEIGNEMENTS DU SEMESTRE 1</b>		<b>10</b>			<b>590</b>	<b>600</b>	<b>30</b>