



UNIVERSITE BATNA 1

VICE RECTORAT CHARGE DE LA FORMATION SUPERIEURE DES PREMIER ET DEUXIEME CYCLES, DE LA FORMATION CONTINUE, DES DIPLOMES ET DE LA FORMATION SUPERIEURE DE LA GRADUATION

Fiche Descriptive Formations Licences

DOMAINE : Sciences de la Nature et de la Vie

Filières	Spécialités	التخصص	الشعبة
1. Sciences alimentaires	Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité	تكنولوجيا الأغذية ومراقبة النوعية	1. علوم الغذاء

I. Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité

(LICENCE ACADEMIQUE)



A. IDENTIFICATION DE LA LICENCE:

L'accès à la formation (Licence en Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité : bac+3) est réservée aux étudiants remplissant les conditions d'accès préconisée dans la circulaire relative à la préinscription et à l'orientation des titulaires du baccalauréat de chaque année par le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique).

Cette licence ouvre droit à l'accès automatique au master pour tous les étudiants inscrits, d'où l'appellation **Master à Coursus Intégré** de Licence (BAC + 5 sanctionné par deux diplômes – Licence et Master).

Cette formation a pour objectif de former les futurs cadres en technologie agroalimentaire et contrôle de la qualité des aliments. L'accent mis sur ce domaine correspond à une demande croissante des besoins alimentaires de l'Algérie dont la facture d'importation ne cesse pas d'augmenter d'une part, et d'autre part les produits de l'importation que nous les consommons quotidiennement sans savoir leur origine et leur qualité peuvent constituer un risque pour la santé publique. Nous pensons à faire connaître à ces candidats toutes les techniques de contrôle de la qualité des aliments et la répression des fraudes et en même temps pour faire face aux exigences d'amélioration continue de la qualité selon les normes du domaine. Le cursus comprend des enseignements théoriques et pratiques sur deux axes :

- Technologie de transformation des aliments.
- Contrôle de la qualité des aliments

B. ARRETE :

N°728 du 14 Mai 2019, modifiant l'annexe de l'arrêté n°1099 du 13 Octobre 2015 portant mise en conformité des Licences habilitées à l'Université de Batna 1, le domaine « Sciences de la nature et de la vie ».

C. PROGRAMME ET ORGANISATION SEMESTRIELLE DES ENSEIGNEMENTS :

S5

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem	C	TD	TP	Autres			Continu (40%)	Examen (60%)
UE fondamentales									
UEF 5.1 (O/P)									
UEF 5.1 .1 : Microbiologie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	x	x
UEF 5.1 .2: Biochimie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	x	x
UEF 5.2 (O/P)									
UEF 5.2 .1: Technologie des IAA 1	67h30	1h30	1h30	1h30*	82h30	3	6	x	x
UEF 5.2 .1: Hygiène et sécurité des aliments	45h00	1h30	-	1h30*	55h00	2	4	x	x
UE Méthodologie									
UEM 5.1 (O/P)									
UEM 5.1 .1: Nutrition	45h00	3h00	-	-	55h00	2	4	x	x
UEM 5.1.2: Contrôle réglementaire des aliments	37h30	2h30	-	-	37h30	2	3	x	x
UEM 5.1.3: Additifs alimentaires	22h30	1h30	-	-	27h30	1	2		
UE Découverte									
UED 5.1 (O/P)									
UED 5.1.1: Informatique (bureautique et technologie Web)	45h00	1h30	-	1h30	5h00	2	2	x	x
UE transversales									
UET 5.1 (O/P)									
UET 5.1.1: Technique de documentation	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	x	x
Total Semestre 5	375h00	16h00	1h30	7h30	375h00	17	30		

* et sortie pédagogique

S5, UEF 1: Matière1 : Microbiologie alimentaire

Contenu de la matière :

- Chapitre1: Les grandes bactéries
- Chapitre2:Influence des techniques de fabrication sur les microbes
- Chapitre3:Les problèmes microbiologiques d'une usine alimentaire
- Chapitre4:Procédés biotechnologiques
- Chapitre5:Les intoxications et toxi-infections

S5, UEF 1: Matière2 : Biochimie alimentaire

Contenu de la matière :

- Chapitre1: L'eau
- Chapitre2:Les systèmes protéiques
- Chapitre3: Les lipides
- Chapitre4: Etude des polysaccharides
- Chapitre5: Systèmes alimentaires
- Chapitre6:Altérations alimentaires

S5, UEF 2: Matière1 : Technologie des IAA1

Contenu de la matière :

- Partie1 : Lait et produits laitiers
- Partie2: Sucrierie
- Partie 3 : Corps gras et industrie des huiles Introduction
- Partie4:Boissons

S5, UEF 2: Matière2 : Hygiène et sécurité des aliments

Contenu de la matière :

- Chapitre1:Qu'appelle-t-on qualité?
- Chapitre2:Composantes de la qualité
- 1. Signes de la qualité
- 2. Outils qualité
- 3. Bonnes pratiques d'hygiène
- 4. HACCP
- 5. ISO 22000

S5, UEM 1: Matière1 : Nutrition

6. Contenu de la matière :

- Chapitre1.Les besoins nutritionnels
- Chapitre2.Alimentation dans certaines situations physiologiques
- Chapitre3.Pathologies liées à la nutrition

S5, UEM 1: Matière2 : Contrôle réglementaire des aliments

Contenu de la matière :

- CHAP 1 : Importance du contrôle
- CHAP2 : Contrôle des aliments
- CHAP 3: Développement d'une politique de contrôle des aliments
- CHAP4 : Commerce international des aliments

S5, UEM 1: Matière3 : Additifs alimentaires

Contenu de la matière :

- Chapitre1:généralités sur les additifs alimentaires
- Chapitre2:Additifs à but technologique
- Chapitre3:Additifs à but organoleptique et mixte
- Chapitre4:Saveur et additifs modifiant la saveur
- Chapitre5:Texture et additifs modifiant la texture

S5, UED: Matière1 : informatique (bureautique et technologie Web)

Contenu de la matière :

1. Initiation en informatique
2. Système d'exploitation (Outil: Windows 7)
3. Bureautique (Outil: Microsoft Office Word)

S5, UET: Matière1 : Technique de documentation

Contenu de la matière :

Chapitre1:

- Définition du mémoire
- Règles de l'écriture scientifique
- Ordre et contenu des chapitres
- Bibliographie

Chapitre2:

- Présentation du mémoire
- Présentation orale du mémoire/soutenance
- Critères d'évaluation du mémoire écrit

S6

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem	C	TD	TP	Autres			Continu (40%)	Examen (60%)
UE fondamentales									
UEF 6.1 (O/P)									
UEF 6.1.1: Toxicologie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	x	x
UEF 6.1.2: Techniques d'analyses	67h30	3h00	-	1h30	82h30	3	6	x	x
UEF 6.2 (O/P)									
UEF 6.2.1: Technologie des IAA 2	90h00	3h00	1h30	1h30	110h00	4	8	x	x
UE méthodologie									
UEM 6.1 (O/P)									
UEM 6.1.1: Conditionnement et emballage	45h	1h30	1h30	-	55h00	2	4	x	x
UEM 6.1.2: Gestion des entreprises	22h30	1h30	-	-	27h30	1	2	x	x
UEM 6.1.3: Rapport de fin d'étude	37h30	2h30	-	-	37h30	2	3	x	x
UE découverte									
UED 6.1 (O/P)									
UED 6.1.1: Introduction au génie alimentaire	45h00	1h30	1h30	-	5h00	2	2	x	x
UE transversales									
UET 6.1 (O/P)									
UET 6.1.1: Anglais scientifique	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1	x	x
Total Semestre 6	375h00	16h00	4h30	4h30	375h00	17	30		

S6, UEF1: Matière1 : Toxicologie alimentaire

Contenu de la matière :

Chapitre1: Notions de toxicologie

Chapitre2:Manifestation et évaluation de la toxicité

Chapitre3:Modulation des actions toxiques

Chapitre4: Etudes de cas particuliers

S6, UEF1: Matière2 : Techniques d'analyses

Contenu de la matière :

Chapitre1:Rappel des notions élémentaires

Chapitre2:Méthodes Chimiques et Physico-chimiques d'analyses

Chapitre3:Méthodes Physiques d'analyses

S6, UEF2: Matière1 : Technologie des IAA2

Contenu de la matière :

Partie1:Technologie des céréales

Partie 2 : Technologie des fruits et légumes

Partie 3 : Technologie des viandes et poissons

. S6, UEM1: Matière1 : Conditionnement et emballage

Contenu de la matière :

Chapitre1:Les interactions emballage/produits alimentaires

Chapitre2 :L'emballage métallique

Chapitre3 :L'emballage en verre

Chapitre4: L'emballage plastique

Chapitre5:L'emballage papier et carton

Chapitre6: L'emballage multicouche

S6, UEM1: Matière2 : Gestion des entreprises

Contenu de la matière :

Chapitre1:Introduction:Comment définir la gestion de l'entreprise

Chapitre2:Organisation de l'entreprise

Chapitre3:L'entreprise

S6, UEM1: Matière3 : Rapport de fin d'étude

S6, UED1: Matière1 : Introduction au génie alimentaire

Contenu de la matière :

Chapitre 1 : Propriétés thermiques des aliments

Chapitre 2 : Notions thermodynamiques

Chapitre3: Notions de cinétique

Chapitre 4 : Bilan de matière

Chapitre 5 : Types d'écoulement.

Chapitre 6: Bilans thermiques

Chapitre 7 : Notions de transfert de masse et de chaleur.

Chapitre 8: Notions de transfert de quantité de mouvement.

S6, UET: Matière1 : Anglais scientifique.

Contenu de la matière :

Chapitre 1 : Base en grammaire et vocabulaire.

Chapitre 2 : Préparer un entretien.

Chapitre3: Etude d'un article scientifique.

Chapitre4: Initiation à la Rédaction d'un article scientifique

Annexes

Arrêtés et Autres

RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Arrêté n°728 du 14 MAI 2019

Modifiant l'annexe de l'arrêté n°1099 du 13 Octobre 2015
portant mise en conformité des Licences habilitées à l'Université de Batna 1 pour
le domaine "Sciences de la Nature et de la Vie"

Le Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique,

- Vu la loi n°99-05 du 18 Dhou El Hidja 1419 correspondant au 4 avril 1999, modifiée et complétée, portant loi d'orientation sur l'enseignement supérieur ;
- Vu le décret présidentiel n°19-111 du 24 Rajab 1440 correspondant au 31 Mars 2019, portant nomination des membres du Gouvernement ;
- Vu le décret exécutif n°08-265 du 17 Chaâbane 1429 correspondant au 19 août 2008 portant régime des études en vue de l'obtention du diplôme de licence, du diplôme de Master et du diplôme de doctorat ;
- Vu le décret exécutif n° 15-181 du 24 Ramadan 1436 correspondant au 11 juillet 2015 modifiant le décret exécutif n° 89-136 du 1^{er} août 1989 portant création de l'université de Batna ;
- Vu le décret exécutif n°13-77 du 18 Rabie El Aouel 1434 correspondant au 30 janvier 2013, fixant les attributions du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique ;
- Vu l'arrêté n°75 du 26 mars 2012, portant création, composition, organisation et fonctionnement du Comité Pédagogique National de Domaine;
- Vu l'arrêté n°1099 du 13 Octobre 2015 portant mise en conformité des Licences habilitées au titre de l'Université de Batna 1 pour le domaine «Sciences de la Nature et de la Vie» ;
- Vu le procès-verbal du Comité Pédagogique National du Domaine « Sciences de la Nature et de la Vie», du 11 décembre 2018, arrêtant la liste des spécialités en licences ouvertes à l'université de Batna 1 dans le domaine «Sciences de la Nature et de la Vie» ;



ARRETE

Article 1^{er}: Le présent arrêté a pour objet la modification de l'annexe de l'arrêté n°1099 du 13 Octobre 2015 portant mise en conformité des Licences habilitées au titre de l'Université de Batna 1 pour le domaine "Sciences de la Nature et de la Vie", conformément au tableau cité ci-dessous .

Domaine	Filière	Spécialité	Type
Sciences de la Nature et de la Vie	Sciences agronomiques	Foresterie	A
		Production animale	A
		Production végétale	A
		Protection des végétaux	A
		Sol et eau	A
	Ecologie et environnement	Agro-écologie	A
	Sciences alimentaires	Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité	A

Art.2 : Le Directeur Général des Enseignements et de la Formation Supérieurs et le Recteur de l'Université de Batna 1 sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au bulletin officiel de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique.

Fait à Alger le : 14 MAI 2019
**Le Ministre de l'enseignement supérieur
et de la recherche scientifique**

