

# Modules enseignés

## Section Technologie des Industries Agro-Alimentaires

### 1- Liste des modules de quatrième année

MODULES	COURS	TP	TD	SORTIES	VHT
Laiterie	20h			05h	25h
Boissons	32h	05h			25h
Corps gras	20h			05h	25h
Céréales	20h			05h	25h
Sucrierie	20h			05h	25h
Viandes et poissons	20h			05h	25h
Fruit et légumes	20h			05h	25h
Sécurité du travail	10h				10h
Microbiologie alimentaire	25h	30h			55h
Les systèmes alimentaires	15h	30h			45h
Les propriétés physico-chimiques des aliments	15h				15h
Altérations alimentaires	15h				15h
Analyse des matières alimentaires	25h	30h			55h
Méthodes instrumentales d'analyse	25h	30h			55h
Physique industrielle	30h		15h		45h
Génie industriel	30h				30h
Dessin industriel	09hh	12h	04h		25h
Automatisme	19h	06h			25h
Electrotechnique	13h	12h			25h
Génie chimique	30h	30h			60h
Statistiques appliquées I	30h		15h		45h
Informatique	15h		15h		30h
Anglais	30h				30h
Total 4ème Année	476h	185h	49h	30h	740h

## 2- Liste des modules de cinquième année

<b>MODULES</b>	<b>COURS</b>	<b>TP</b>	<b>TD</b>	<b>SORTIES</b>	<b>VHT</b>
Techniques de documentation	10h				10h
Statistiques appliquées II	30h		15h		45h
Biotechnologie alimentaire	15h	10h			25h
Traitement des eaux et pollution	20h			05h	25h
Gestion des entreprises	20h	10h			30h
Analyse de projet d'investissement	16h		04h		24h
Planification et politique alimentaire	30h				30h
Stockage et conservation	25h			05h	30h
Emballage et conditionnement des produits alimentaires	25h			05h	30h
Qualités réglementaires des aliments	25h				25h
Toxicologie alimentaire	25h				25h
Total 5ème Année	241h	10h	29h	15h	295h