



Semestre	UNITE D'ENSEIGNEMENT (UE) - ELEMENTS CONSTITUTIFS DE L'UE (ECUE)			MODALITE D'ENSEIGNEMENT			MODALITES D'EXAMEN				
	Code	Libellé	Crédits (C)	Coefficient	Type	Cours	Travaux Dirigés	Travaux Pratiques	Epreuves écrites	Epreuves orales	Travaux pratiques
SEMESTRE 1	<b>STEMCTP101</b>	<b>Epistémologie, Didactique et Pédagogie universitaire</b>	<b>4</b>	<b>1</b>							
	STEMCTP1011	Epistémologie	2	1	FTPP	X			X		
	STEMCTP1011	Didactique et Pédagogie universitaire	2	1	FTPP	X			X		
	<b>STEMSEV126</b>	<b>Complément de chimie</b>	<b>6</b>	<b>1</b>							
	STEMSEV1261	Réactivité et analyse chimiques	3	1	FGPP	X	X		X	X	
	STEMSEV1262	Modélisation de transformation chimique	3	1	FGPP	X	X		X	X	
	<b>STEMSEV127</b>	<b>Complément de physiologie animale</b>	<b>5</b>	<b>1</b>							
	STEMSEV1271	Sang et milieu intérieur	2,5	1	FGPP	X	X		X	X	
	STEMSEV1272	Glandes fonctions de l'organisme et leurs inter-relations	2,5	1	FGPP	X	X		X	X	
	<b>STEMSEV128</b>	<b>Filières agroalimentaires</b>	<b>6</b>	<b>1</b>							
	STEMSEV1281	Présentation générale des filières alimentaires	3	1	FGPP	X	X		X	X	
	STEMSEV1282	Principales caractéristiques du maillon de transformation des filières alimentaires	3	1	FGPP	X	X		X	X	
	<b>STEMSEV129</b>	<b>Sciences des aliments I</b>	<b>6</b>	<b>1</b>							
	STEMSEV1291	Eléments de biologie de la plante	2	1	FGPP	X	X		X	X	
	STEMSEV1292	Eléments d'alimentation et de nutrition	2	1	FGPP	X	X		X	X	
STEMSEV1293	Propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires	2	1	FGPP	X	X		X	X		
<b>STEMSEV130</b>	<b>Enseignement expérimental I</b>	<b>3</b>	<b>1</b>								
STEMSEV1301	Enseignement expérimental de physique	1,5	1	FGPP			X			X	
STEMSEV1302	Enseignement expérimental de chimie	1,5	1	FGPP			X			X	
SEMESTRE 2	<b>STEMCTP202</b>	<b>Propriété industrielle et éthique scientifique</b>	<b>4</b>	<b>1</b>							
	STEMCTP2021	Propriété industrielle	2	1	FTPP	X	X		X	X	
	STEMCTP2022	Ethique scientifique	2	1	FTPP	X	X		X	X	
	<b>STEMCTP203</b>	<b>Visites d'imprégnation en entreprise, Stage de terrain I et PPP</b>	<b>6</b>	<b>1</b>							
	STEMCTP2031	Préparation aux visites	1	1	FTPP	X			X		
	STEMCTP2032	Elaboration du projet I	1	1	FTPP	X	X	X	X	X	X
	STEMCTP2033	Réalisation des visites	1	1	FTPP				X		X
	STEMCTP2034	Réalisation du stage de terrain I	1	1	FTPP				X		X
	STEMCTP2035	Rédaction de rapport I	1	1	FTPP				X		X
	STEMCTP2036	Projet personnel et pré-professionnel (PPP)	1	1	FTPP	X	X	X	X	X	X
	<b>STEMSEV216</b>	<b>Stage de terrain et d'initiation à la recherche I</b>	<b>4</b>	<b>1</b>							
	STEMCTP2161	Préparation au stage de terrain II	1	1	FTPP	X			X		
	STEMCTP2162	Elaboration du projet II	1	1	FTPP	X	X	X	X	X	X
	STEMCTP2163	Réalisation du stage de terrain et d'initiation à la recherche I	1	1	FTPP				X		X
	STEMCTP2164	Rédaction de rapport II	1	1	FTPP				X		X
<b>STEMSEV231</b>	<b>Sciences des aliments II</b>	<b>5</b>	<b>1</b>								
STEMSEV2311	Chimie des métabolites primaires et secondaires	2,5	1	FGPP	X	X		X	X		
STEMSEV2312	Outils analytiques pour l'étude des agroressources : notions fondamentales	2,5	1	FGPP	X	X		X	X		
<b>STEMSEV232</b>	<b>Technologie alimentaire</b>	<b>5</b>	<b>1</b>								
STEMSEV2321	Physicochimie et physiologie de l'altération des denrées alimentaires	2,5	1	FGPP	X	X		X	X		
STEMSEV2322	Transformation et génie des procédés	2,5	1	FGPP	X	X		X	X		
<b>STEMSEV233</b>	<b>Enseignement expérimental II</b>	<b>3</b>	<b>1</b>								
STEMSEV2331	Enseignement expérimental de nutrition	1,5	1	FGPP			X			X	
STEMSEV2332	Enseignement expérimental de microbiologie	1,5	1	FGPP			X			X	
<b>STEMSEV234</b>	<b>Caractérisation, assurance qualité des aliments</b>	<b>4</b>	<b>1</b>								
STEMSEV2341	Conception et formulation des aliments	1	1	FGPP	X	X		X	X		
STEMSEV2342	Qualités organoleptiques des aliments	2	1	FGPP	X	X		X	X		
STEMSEV2343	Sécurité biologique et qualité des aliments	1	1	FGPP	X	X		X	X		

(\* ) = 1 crédit = 12 heures

Semestre	UNITE D'ENSEIGNEMENT (UE) - ELEMENTS CONSTITUTIFS DE L'UE (ECUE)			MODALITE D'ENSEIGNEMENT			MODALITES D'EXAMEN					
	Code	Libellé	Crédits (C)	Coefficient	Type	Cours	Travaux Dirigés	Travaux Pratiques	Epreuves écrites	Epreuves orales	Travaux pratiques	
SEMESTRE 3	<b>STEMCTP304</b>	<b>Initiation à la méthodologie de la recherche</b>	<b>5</b>	<b>1</b>								
	STEMCTP3041	Introduction au système de la recherche	1	1	FTPP	X	X		X	X		
	STEMCTP3042	Initiation à la recherche scientifique et technique	2	1	FTPP	X	X		X	X		
	STEMCTP3043	Informatique et Modélisation	1	1	FTPP	X	X		X	X		
	STEMCTP3044	Séminaires et conférences méthodologiques	1	1	FTPP	X	X		X	X		
	<b>STEMCTP305</b>	<b>Expression, communication et recherche documentaire</b>	<b>5</b>	<b>1</b>								
	STEMCTP3051	Langue 1 : Français	1	1	FTPP	X	X		X	X		
	STEMCTP3052	Langue 2 : Anglais	1	1	FTPP	X	X		X	X		
	STEMCTP3053	Communication orale et écrite	1	1	FTPP	X	X		X	X		
	STEMCTP3054	Traitement des données	1	1	FTPP	X	X	X	X	X	X	
	STEMCTP3055	Recherche documentaire	1	1	FTPP	X	X	X	X	X	X	
	<b>OPTION 1 : VALORISATION CHIMIQUE DES AGRORESSOURCES (VACA)</b>											
	<b>STEMSEV335</b>	<b>Raffinage chimique des végétaux</b>	<b>6</b>	<b>1</b>								
	STEMSEV3351	Opérations unitaires de raffinage chimique	3	1	FSPP	X	X		X	X		
	STEMSEV3352	Incidence du raffinage chimique sur la qualité nutritionnelle	3	1	FSPP	X	X		X	X		
<b>STEMSEV336</b>	<b>Oléotechnie, chimie et technologie des végétaux</b>	<b>7</b>	<b>1</b>									
STEMSEV3361	Oléotechnie et physicochimie des corps gras	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
STEMSEV3362	Chimie et technologie des plantes aromatiques	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
<b>STEMSEV337</b>	<b>Outils analytique pour l'étude des agroressources : applications</b>	<b>7</b>	<b>1</b>									
STEMSEV3371	Application I : oléagineux	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
STEMSEV3372	Application II : plantes aromatiques	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
<b>OPTION 2 : VALORISATION MICROBIOLOGIQUE DES AGRORESSOURCES (VAMA)</b>												
<b>STEMSEV338</b>	<b>Biochimie microbienne et génie enzymatique</b>	<b>7</b>	<b>1</b>									
STEMSEV3381	Biochimie microbienne	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
STEMSEV3382	Génie enzymatique	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
<b>STEMSEV339</b>	<b>Microbiologie Industrielle</b>	<b>6</b>	<b>1</b>									
STEMSEV3391	Caractéristiques de la croissance et du développement des microorganismes	2	1	FSPP	X	X		X	X			
STEMSEV3392	Conduite de fermentation	2	1	FSPP	X	X		X	X			
STEMSEV3393	Sélection et amélioration des souches	2	1	FSPP	X	X		X	X			
<b>STEMSEV340</b>	<b>Microbiologie alimentaire</b>	<b>7</b>	<b>1</b>									
STEMSEV3401	Production des aliments par voie microbienne	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
STEMSEV3402	Transformation des agroressources par voie microbienne	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
<b>OPTION 3 : NUTRITION ET QUALITE DES ALIMENTS (NUQA)</b>												
<b>STEMSEV341</b>	<b>Physiologie de la nutrition</b>	<b>7</b>	<b>1</b>									
STEMSEV3411	Digestion des aliments par voie microbienne	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
STEMSEV3412	Valeur biologique des aliments	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
<b>STEMSEV342</b>	<b>Nutrition des groupes vulnérables</b>	<b>7</b>	<b>1</b>									
STEMSEV3421	Besoins nutritionnelle, alimentaires et nutrition du jeune enfant et de personnes de 3ème âge	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
STEMSEV3422	Besoins nutritionnelle, alimentaires et nutrition de la femme enceinte et de la femme allaitante	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
<b>STEMSEV343</b>	<b>Nutrition et traitements technologiques</b>	<b>7</b>	<b>1</b>									
STEMSEV3431	Traitements technologiques	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
STEMSEV3432	Effets nutritionnels des traitements technologiques	3,5	1	FSPP	X	X		X	X			
SEMESTRE 4	<b>STEMCTP406</b>	<b>Stage d'initiation à la recherche scientifique ou technologique</b>	<b>30</b>	<b>1</b>								
	STEMCTP4061	Préparation aux stages d'initiation à la recherche II	1	1	FTPP	X			X			
	STEMCTP4062	Elaboration du projet II	1	1	FTPP	X	X	X	X	X	X	
	STEMCTP4063	Séminaires méthodologiques de recherche relatifs au projet II	1	1	FTPP	X			X			
	STEMCTP4064	Réalisation du stage de terrain/de développement pédagogique	2	1	FTPP				X		X	
	STEMCTP4065	Réalisation du stage laboratoire/entreprise (expérimentation II)	20	1	FTPP				X		X	
STEMCTP4066	Rédaction du mémoire relatif au projet II	5	1	FTPP				X		X		