Semestre 1 (M1 – S1) – Volume Horaire Total (cours + TD + TP) = 357 H

N°	Unité d'enseignement (UE)	Type de l'UE (Obligatoire / Optionnelle)	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	CC	Mixte
1	**Langue et initiation à la Sécurité Alimentaire (LSA)**	UE1 Obligatoire	-Anglais professionnel -Sécurité alimentaire des populations : enjeux et défis	 1H30	2H 0H30			3 3	6	1,5 1,5	3	X X	
2	**Analyses Alimentaires (ANA)**	UE2 Obligatoire	-Analyses Microbiennes et Moléculaires -Caractérisation sensorielles et physico-chimique des aliments -Analyses biochimiques cliniques	1H 1H 1H		1H 0H30 1H		2 2 2	6	1 1 1	3		X X X
3	**Toxicologie Alimentaire Appliquée (TAA)**	UE3 Obligatoire	-Investigation en toxicologie -Immunotoxicologie Et Allergies alimenatires -Phyco- et Mycotoxicologie Alimentaires	1H 1H 1H		1H 0H45 0H45		2 2 2	6	1 1 1	3		X X X
4	**Eau, Virologie et Parasitologie (EVP)**	UE4 Obligatoire	-Eau et Santé - Salubrité des produits de la mer - Virologie et parasitologie Alimentaire	1H 1H 1H	 1H	0H45 0H45		2 2 2	6	1 1 1	3		X X X
5	**Options***	UE5 Optionnelles	**OPT1*** -Gestion des sous-produits et des déchets de l'industrie Agroalimentaire -Biotechnologie des semences **ou** **OPT 2*** - Sous-produits animaux : valorisation, qualité, et sécurité -Valorisation et risque des produits végétaux	 1H30 1H30 **ou** 1H30 1H30		 1H** 1H** **ou** 1H** 1H**			6 **ou** 6	1,5 1,5 1,5 1,5	3 **ou** 3	X X X X	
Total				**189**	**49**	**119**		**30**	**30**	**15**	**15**		

N.B. : *Chaque étudiant choisit une option (comprenant deux matières) parmi les deux ECUE optionnelles proposées (OPT1 ou OPT2).

****L'horaire peut être réparti entre TD et / ou TP selon les programmes (voir fiches descriptives des ECUE optionnelles).**

Semestre 2 (M1 – S2) – Volume Horaire Total (cours + TD + TP) = 357 H

N°	Unité d'enseignement (UE)	Type de l'UE (Obligatoire / Optionnelle)	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	CC	Mixte
1	**Biostatistique et informatique (BSI)**	UE1 Obligatoire	-Biostatistique, Biométrie et Analyses des données	1H30	0H30			3	6	1,5	3	X	
			-Bioinformatique appliquée au secteur Agro-alimentaire	1h30	0H30			3		1,5		X	
2	**Nutrition et Santé (NUS)**	UE2 Obligatoire	-Pathologies Nutritionnelles	1H30				2	6	1	3		X
			-Besoins alimentaire et nutrition préventives	1H30	0H30			2		1			X
			- Aliments fonctionnels et biologiques	1H30	0H30			2		1			X
3	**Risques Alimentaire (RAL)**	UE3 Obligatoire	-Analyses et évaluation des risques alimentaires	1H30	0H30			2	6	1	3		X
			-Irradiation des Aliments : Applications et risques	1H	0H30			2		1			X
			-OGM et risques	1H30	0H30			2		1			X
4	**Démarche qualité en Industrie Agroalimentaire (DQI)**	UE4 Obligatoire	-Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène	1H30	0H30			2	6	1	3		X
			-Management Qualité en Agroalimentaire	1H30	0H30			2		1			X
			-Audit et conduit de changement	1H	0H30			2		1			X
5	**Options***	UE5 Optionnelle	OPT1*										
			-Nanotoxicologie : Nanoparticules et sécurité Alimentaire	1H30			1H**	3	6	1,5	3	X	
			-Biosécurité Alimentaire et Agricole	1H30			1H**	3		1,5		X	
			ou	**ou**			**ou**	**ou**	**ou**	**ou**	**ou**	**ou**	
			OPT2*										
			-Chrononutrition	1H30			1H**	3	6	1,5	3	X	
			-Alimentation Animale et sécurité	1H30			1H**	3		1,5		X	
Total				**259**	**70**		**28**	**30**	**30**	**15**	**15**		

N.B. : *Chaque étudiant choisit une option (comprenant deux matières) parmi les deux ECUE optionnelles proposées (OPT1 ou OPT2).

****L'horaire peut être réparti entre TD et / ou TP selon les programmes (voir fiches descriptives des ECUE optionnelles).**

Semestre 3 (M2 – S3) – Volume Horaire Total (Cours + TD + TP) = 350 H

N°	Unité d'enseignement (UE)	Type de l'UE (Obligatoire / Optionnelle)	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	CC	Mixte
1	**Gestion, Responsabilité Sociétale et visite d'entreprise (GRV)**	**UE1 Obligatoire**	- Innovation et Entreprenariat -Responsabilité sociétal des entreprises -Visite d'entreprises et initiation au stage	1H 1H30	0H30	1H30		2 2 2	6	1 1 1	3	X X X	
2	**Communication, Rédaction Scientifique et Bibliographie (CRB)**	**UE2 Obligatoire**	-Techniques de communication -rédaction Scientifique -Synthèse Bibliographique Tutorée*	1H 1H	0H30 0H30 1H30*			2 2 2	6	1 1 1	3	X X X	
3	**Veille Sanitaire et Enquêtes Alimentaires (VSE)**	**UE3 Obligatoire**	-Education et Veille Sanitaire -Enquêtes Alimentaires et Epidémiologiques -Consommateur et Comportement Alimentaire : Enquêtes et Essais Comparatifs	1H 1H 1H	0H45 0H45 1H			2 2 2	6	1 1 1	3		X X X
4	**Politiques Alimentaires, Réglementation et Brevets (PRB)**	**UE4 Obligatoire**	-Droit Agroalimentaire et Réglementation -Politiques Alimentaires et Stratégies : Enjeux économique et juridiques -Brevets et marque en Agroalimentaire	1H 1H30 1H	1H 1H			2 2 2	6	1 1 1	3		X X X
5	**Options****	**UE5 Optionnelle**	**OPT1**** -Chaine de Production et Optimisation -Additifs, Emballage et Etiquetage **ou** **OPT2**** -Lean Management en Agroalimentaire -Hygiène, Sécurité et Qualité de l'Environnement	1H30 1H30 **ou** 1H30 1H30		1H*** 1H*** **ou** 1H*** 1H***		2 2 **ou** 2 2	6	1,5 1,5 **ou** 1,5 1,5	3 **ou** 3	X X **ou** X X	
Total				**196**	**105**	**49**		**30**	**30**	**15**	**15**		

N.B. : Un mémoire bibliographique sera préparé est exposé à la fin du semestre 3. Le travail est réalisé individuellement (01 étudiant), par binôme (02 étudiant) ou trinômes (03 étudiants) sous la direction d'un enseignant tuteur qui assurera, dans tous les cas, une charge horaire hebdomadaire équivalente à 1H30 de travaux dirigés (TD) par groupe de six (06) étudiants (maximum).

***Chaque étudiant choisit une option (comprenant deux matières) parmi les deux ECUE optionnelles proposées (OPT1 ou OPT2).**

****L'horaire peut être réparti entre TD et / ou TP selon les programmes (voir fiches descriptives des ECUE optionnelles).**

Semestre 4 (M2 – S4) Volume Horaire Total TD = 28 H

N°	Unité d'enseignement (UE)	Type de l'UE (Obligatoire / Optionnelle)	Elément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
				Cours	TD	TP	Autres	ECUE	UE	ECUE	UE	CC	Mixte
1	Stage Professionnel de Fin d'Etude	UE1 Obligatoire	Mémoire de Stage de fin d'études		2H**			30	30	15	15		
Total					**28H**			**30**	**30**	**15**	**15**		

N.B. : *Chaque enseignant est redevable d'une charge horaire hebdomadaire de 2H travaux dirigés (TD) par sujet d'encadrement et autorisé à assurer au maximum quatre (4) sujets, soit au maximum 8H (TD) de volume horaire hebdomadaire concernant le mastère SSA.

**Une mémoire sera déposée à la commission du mastère SSA pour autorisation de soutenance devant un jury (voir fiches descriptives des ECUE). Une note d'évaluation du manuscrit rédigé par l'étudiant et une note d'évaluation de la communication orale contribueront à l'évaluation totale du travail et la validation de stage en vue d'obtention du diplôme de mastère SSA.