

Mastère :Entreposage frigorifique et valorisation des produits dattiers

Programme de la première année M1-S1

| N° | Unité d'enseignement | Type de l'UE | Elément constitutif d'UE (ECUE) | Volume des heures de formation présentielles (14 semaines) | | | | Nombre des Crédits accordés | | Coefficients | | Modalité d'évaluation | |
|---|---|--------------|--|--|----|----|--------|--------------------------------|----|--------------------------|----|-----------------------|-----------------|
| | | | | Cours | TD | TP | Autres | ECUE (le cas échéant) | UE | ECUE (le cas échéant) | UE | Contrôle continu | Régime mixte |
| 1 | Transformation des dattes | Fondamentale | - Analyse des procédés | 21 | | 7 | | 2 | 7 | 2 | 7 | | ✓ |
| - Techniques de conditionnement et emballage des dattes | | | 21 | | 7 | | 3 | | 3 | | | | |
| -chaîne de collecte des dattes | | | 21 | 7 | | | 2 | | 2 | | | | |
| 2 | Entreposage frigorifique(1) | Fondamentale | -Froid industriel | 21 | | | | 3 | 6 | 3 | 6 | | ✓ |
| -Conservation frigorifique | | | 21 | 7 | | | 3 | | 3 | | | | |
| 3 | Techniques d'analyse appliquées à l'agroalimentaire | Fondamentale | -techniques chromatographiques etspectrophotometriques | 21 | | 14 | | 2 | 4 | 2 | 4 | | ✓ |
| -Biologie moléculaire appliquée | | | 21 | | 14 | | 2 | | 2 | | | | |
| 4 | Approvisionnement et gestion des stocks | Fondamentale | - Quantification et analyse des besoins | 21 | | | | 2 | 5 | 2 | 5 | | ✓ |
| - Gestion de stock | | | 21 | | | | 3 | | 3 | | | | |
| 5 | Outils de recherche 1 | transversale | -Anglais scientifique | 21 | | | | 2 | 4 | 2 | 4 | | ✓ |
| -rédaction scientifique | | | 21 | | | | 2 | | 2 | | | | |
| 6 | Législation et normalisation* *On doit choisir deux parmi les trois matières | Optionnelle | -audit et certification | 21 | | | | 2 | 4 | 2 | 4 | | ✓ |
| -réglementations relatifs a l'agroalimentaire | | | 21 | | | | 2 | | 2 | | | | |
| -normes :HACCP , ISO 22000 | | | 21 | | | | 2 | | 2 | | | | |
| | | | | 273 | 14 | 42 | | 30 | 30 | 30 | 30 | | |
| Nombre total des heures | | | | | | | | 329 | | | | | |

Mastère :Entreposage frigorifique et valorisation des produits dattiers

Programme de la première année M1-S2

| N° | Unité d'enseignement | Type de l'UE | Elément constitutif d'UE (ECUE) | Volume des heures de formation présentielles (14 semaines) | | | | Nombre des Crédits accordés | | Coefficients | | Modalité d'évaluation | |
|-------------------------|--|---------------------|--|--|----|----|--------|--------------------------------|----|--------------------------|----|-----------------------|-----------------|
| | | | | Cours | TD | TP | Autres | ECUE (le cas échéant) | UE | ECUE (le cas échéant) | UE | Contrôle continu | Régime mixte |
| 1 | Entreposage frigorifique 2 | Fondamentale | - Dimensionnement et conception des unités frigorifiques | 21 | | 7 | | 3 | 6 | 3 | 6 | | |
| | | | -Maintenance et régulations des unités frigorifiques | 21 | | 7 | | 3 | | 3 | | | ✓ |
| 2 | Valorisation des dattes 1 | Fondamentale | -Composition biochimique et activités biologiques des dattes | 21 | | | | 3 | 6 | 3 | 6 | | ✓ |
| | | | - outils de formulation des produits dattiers | 42 | | 14 | | 3 | | 3 | | | |
| 3 | Qualité et hygiène | Fondamentale | -Contrôle qualité des dattes | 21 | 7 | | | 3 | 6 | 3 | 6 | | ✓ |
| | | | -Techniques modernes de désinfection | 21 | 7 | | | 3 | | 3 | | | |
| 4 | Entreprise et développement durable | Fondamentale | -Développement durable dans les petites et moyennes entreprises | 21 | | | | 2 | 4 | 2 | 4 | | ✓ |
| | | | - Etude de marché et partenariat | 21 | | | | 2 | | 2 | | | |
| 5 | Outils de recherche 2 | Transversale | -Anglais scientifique | 21 | | | | 2 | 4 | 2 | 4 | | ✓ |
| | | | -Logiciels et statistiques appliqués a l'agroalimentaire | 21 | | | | 2 | | 2 | | | |
| 6 | Santé et sécurité professionnelle* *On doit choisir deux parmi les trois matières | Optionnelle | -Sécurité professionnelle en industrie agroalimentaire | 21 | | | | 2 | 4 | 2 | 4 | | ✓ |
| | | | -Psychologie de travail | 21 | | | | 2 | | 2 | | | |
| | | | -droit de travail | 21 | | | | 2 | | 2 | | | |
| | | | | 273 | 14 | 28 | | 30 | 30 | 30 | 30 | | |
| Nombre total des heures | | | | 315 | | | | | | | | | |

Mastère :Entreposage frigorifique et valorisation des produits dattiers

Programme de la deuxième année M 2-S1

| N° | Unité d'enseignement | Type de l'UE | Elément constitutif d'UE (ECUE) | Volume des heures de formation présentielles (14 semaines) | | | | Nombre des Crédits accordés | | Coefficients | | Modalité d'évaluation | |
|-------------------------|---|--------------|---|--|----|----|--------|--------------------------------|----|--------------------------|----|-----------------------|-----------------|
| | | | | Cours | TD | TP | Autres | ECUE (le cas échéant) | UE | ECUE (le cas échéant) | UE | Contrôle continu | Régime mixte |
| 1 | Valorisation des dattes 2 | Fondamentale | - Valorisation matière et énergétique | 21 | | 21 | | 3 | 6 | 3 | 6 | | |
| | | | - valorisation des extraits | 21 | | 21 | | 3 | | 3 | | | ✓ |
| 2 | Innovation appliquée à l'entreprise et ses produits | Fondamentale | -Conception et conduite d'un projet d'innovation | 21 | 7 | | | 2 | 6 | 2 | 6 | | |
| | | | -Terroir et signes de qualité | 21 | | | | 2 | | 2 | | | ✓ |
| | | | - Pilotage de procédé de conditionnement | 21 | 7 | | | 2 | | 2 | | | |
| 3 | -Environnement et gestion des déchets | Fondamentale | -Production propre | 21 | | | | 2 | 4 | 2 | 4 | | |
| | | | -Gestion des effluents solides et liquides | 21 | | 14 | | 2 | | 2 | | | ✓ |
| 4 | Dattes biologiques | Fondamentale | -techniques culturales biologiques | 21 | | | | 2 | 6 | 2 | 6 | | |
| | | | -certifications biologiques | 21 | | | | 2 | | 2 | | | ✓ |
| | | | -bioprocédés | 21 | | | | 2 | | 2 | | | |
| 5 | Communication et intégration vie professionnelle | Transversale | - -anglais scientifique | 21 | | | | 2 | 4 | 2 | 4 | | |
| | | | -Création d'entreprise | 21 | | | | 2 | | 2 | | | ✓ |
| 6 | Agro santé/Naturalité | Optionnelle | -alimentation santé | 21 | | | | 2 | 4 | 2 | 4 | | |
| | | | - génie enzymatique /bioénergétique | 21 | | | | 2 | | 2 | | | ✓ |
| | | | - biomolécules et nutraceutique | 21 | | | | 2 | | 2 | | | |
| | | | | 294 | 14 | 36 | | 30 | 30 | 30 | 30 | | |
| Nombre total des heures | | | | 344 | | | | | | | | | |