

Modes d'accès

L'accès au cycle ingénieur s'effectue en deux modes :

- Réussir le concours national commun des écoles d'ingénieurs
- Réussir le concours organisé par l'établissement

Contacts



*Faculté des Sciences et Techniques, Campus
Universitaire, M'ghila, BP 523, 23000 Béni-
Mellal, Maroc*



<https://fstbm.ac.ma>



+ 212 (0) 523 48 51 12/22/82



كلية العلوم والتقنيات بني ملال
+٥٢٤٧٥١١ +٢٠٥٢٣٤٨٥١ ٨ +٢١٤٨٥١١٢/٢٢/٨٢
Faculté des Sciences et Techniques de Béni Mellal

Cycle d'ingénieur

Management de la Qualité et de la Sécurité de la Production Agroalimentaire



Objectifs de la formation

Le diplômé de la filière ingénieur « Management de la Qualité et de la sécurité de la production Agroalimentaire (MQSPA) » a de larges connaissances fondamentales et professionnelles. Il connaît bien les mécanismes de gestion et d'organisation, ceux de la sécurité et de l'hygiène alimentaire ainsi que les normes régissant ce domaine en passant par toutes les étapes de cette industrie.

Il peut réaliser des activités de production technologique, d'organisation et de gestion, de recherche scientifique ainsi que d'enseigner dans le domaine de la spécialité.

Débouchés de la formation

Ce diplôme permettra aux lauréats de s'intégrer dans le marché de l'emploi selon les possibilités offertes par ce dernier. En effet, ils peuvent être engagés par les différentes entreprises comme :

- Responsable qualité dans les industries agroalimentaires ;
- Responsable qualité dans les circuits de distribution;
- ...etc

Programme de la formation

Première année	
Semestre 1	Semestre 2
- Sciences de l'ingénieur - Chimie et biochimie des aliments - Biofilms et Matériaux / Hygiène des matériaux - Microbiologie des aliments / Analyse microbiologique des aliments - Ecologie microbienne - Langues étrangères (Français 1) - Module transversal (Excel avancé)	- Microbiologie industrielle - Contrôle statistique de la qualité - Epidémiologie des toxi-infections alimentaires - Nutrition et toxicologie / Génie enzymatique - Génie des procédés unitaires / Bioinformatique et analyse de bases de données (NCBI) - Langues étrangères (Français 2) - Algorithmique et programmation en Python
Deuxième année	
Semestre 3	Semestre 4
- Contrôle de la qualité microbiologique des aliments - Technologies des industries agroalimentaires - Réglementation et traçabilité / Bonnes pratiques hygiène et HACCP - Système de management de la qualité ISO 9000 - Matériaux d'emballage technologies de conditionnement et d'emballage / Marketing et agrobusiness - Langues étrangères (Français 3) - Initiation à l'intelligence artificielle	- Management de l'innovation alimentaire / Réseaux de neurones artificiels, applications de l'IA en agroalimentaire - Développement durable, empreinte carbone et RSE - Instrumentation et métrologie - Gestion de production et supply chaine / Management de l'énergie ISO 50001 et audit énergétique - Eau en industrie agroalimentaire - Langues étrangères (Anglais 1) - Développement des compétences personnelles et sociales / Compétences artistiques et culturelles
Troisième année	
Semestre 5	Semestre 6
- Critères microbiologiques de sécurité et de hygiène des procédés / Analyse des risques - Outils de la qualité / Audit - Système de management de la santé et sécurité au travail ISO 45000 - Management de la sécurité alimentaire ISO 22000 - Système de management de l'environnement ISO 14000 - Langues étrangères (Anglais 2) - Economie, droit et gestion de l'entreprise	Projet de fin d'études (PFE)