

Modes d'accès

L'accès à la Licence Sciences et Techniques :

- Semestre 1 : Bacheliers scientifiques (Sciences de la Vie et de la Terre, Sciences Physiques, Sciences Mathématiques, Sciences Agricoles)
- Semestre 5 : DEUST (ou diplôme équivalent) plus sélection (Etude de dossier)

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
+٥٢٤٧٥١٣ ١ +٢٠٥٢٣٤٨ ١٨ +٠٥٢٣٤٨ ١٢/٢٢/٨٢
Faculté des Sciences et Techniques de Béni Mellal

Licence Sciences et Techniques

Technologie et Qualité des Produits Agroalimentaires



Objectifs de la formation

La licence Technologie et Qualité des Produits Agroalimentaires a comme objectifs la formation des professionnels qualifiés et compétents en matières de technologies alimentaires et de qualité. Ils seront capables d'assurer l'évaluation des risques sanitaires et la gestion de la qualité tout au long de la chaîne de production.

Ces lauréats auront le bagage scientifique et technique ainsi que les outils requis pour répondre aux besoins des sociétés agroalimentaires et des laboratoires d'analyses actifs dans ce domaine.

Débouchés de la formation

Les enseignements de la spécialisation Technologie, Qualité et Sécurité Alimentaires permettent de bien évoluer dans différents secteurs de l'industrie agroalimentaire, sur des postes-clés de la gestion de la production et de la qualité:

- Responsable de production en Industries Agroalimentaires;
- Responsable qualité;
- ...etc

Programme de la formation

Première année	
Semestre 1	Semestre 2
• Cosmologie & Géodynamique Interne • Biologie cellulaire • Structure de la Matière • Analyse / Algèbre • Optique et radioactivité • Langues et techniques de communication (Français 1) • Méthodologie de travail universitaire	• Réactivité chimique • Thermodynamique et mécanique des fluides • Biologie animale / Biologie végétale • Bases des données • Géodynamique externe • Langues et techniques de communication (Anglais 1) • Intégration de digital skills et intelligence artificielle
Deuxième année	
Semestre 3	Semestre 4
• Microbiologie • Statistiques et probabilités • Biochimie structurale • Histologie et embryologie • Chimie organique 1 • Langues et techniques de communication (Anglais 2) • Droit, civisme et citoyenneté	• Physiologie animale et végétale • Biologie moléculaire et génétique • Analyse de données • Biochimie métabolique et enzymologie • Méthodes d'analyses chimiques et biologiques • Langues et techniques de communication (Français 2) • Développement personnel
Troisième année	
Semestre 5	Semestre 6
• Procédés unitaires • Génie génétique / Génie enzymatique • Techniques de conservation des aliments • Biochimie alimentaire • Microbiologie alimentaire • Physiologie microbienne / Génie fermentaire • Algorithmique et programmation en Python	• Qualité, hygiène et sécurité alimentaire • Nutrition et toxicologie alimentaire / Contrôle qualité microbiologique des aliments • Technologies des industries alimentaires • Entrepreneuriat et Management de Projet • Projet de fin d'études (PFE)