



UNIVERSITE SULTAN MOULAY SLIMANE

كلية العلوم والتقنيات ببني ملال

ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵏⵜ ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵏⵜ ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵏⵜ ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵏⵜ ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵏⵜ

Faculté des Sciences et Techniques de Béni Mellal



UNIVERSITE SULTAN MOULAY SLIMANE
FACULTE DES SCIENCES ET TECHNIQUES
DÉPARTEMENT DE CHIMIE ET ENVIRONNEMENT
BENI-MELLAL

Master Sciences et Techniques

**TECHNIQUES D'ANALYSE ET CONTROLE
QUALITE INDUSTRIEL**

Coordonnateur de la filière :

Prof. MUSTAPHA BOUZAID

Présentation

L'Analyse Industrielle est au cœur des préoccupations quotidiennes et des enjeux des industries : le respect des nouvelles normes environnementales, la sécurité des sites de production et le contrôle de la qualité font appel à des spécialistes de la mesure à l'émission, de la réglementation, de la détection, du contrôle de processus, des risques industriels et de l'instrumentalisation. L'objectif du Master TACQI est de former des professionnels capables d'inscrire, dans une démarche de management de la qualité, les activités de mesures et d'analyses du domaine industriel (contrôle qualité, RD, environnement). La formation est centrée sur la maîtrise des modes de prélèvement, de la métrologie analytique (procédés industriels, effluents) et des applications réglementaires touchant la santé, la sécurité et l'environnement industriel. Les diplômés sont aptes à assurer le suivi métrologique de parcs d'instruments et d'appareils de mesure et de vérifier leur conformité et leur fiabilité (étalonnage, vérification, maintenance et acquisitions de nouveaux instruments et appareils)

Objectifs de la Formation

A l'issue de cette formation, les titulaires auront les connaissances essentielles sur :

- Les procédés industriels et leur conduite; les normes de qualité et les systèmes de management qualité
- La labellisation des produits agricoles et Appellation d'Origine Contrôlée

Ils seront aussi capables de :

- Maîtriser les méthodes d'analyses et leur validation
- Être responsables de ligne dans une chaîne de fabrication
- Elaboration d'un système de management de l'environnement.

Débouchés

Cette filière vise :

La formation de cadres qualifiés (responsable de laboratoire, responsable qualité ou chefs de service, etc...) maîtrisant de nouvelles techniques de diagnostic et d'analyse dans l'industrie alimentaire et même pharmaceutique, capables de gérer des services et même créer leur propre entreprise. Répondre au besoin des entreprises en matière de compétences humaines et en matière de techniques modernes d'analyse et de contrôle. Contribuer à la mise à niveau des entreprises et leur permettre de répondre aux exigences nationales et internationales en matière de qualité et sécurité.



كلية العلوم والتقنيات بني ملال
 +٥٢٤٤٤٠١١ | +٢٤٠٥٥٤١٨ | +٢٠٤٤٤٤٤٤٤٤ | ٥٦٤٤٤٤٤٤٤٤
 Faculté des Sciences et Techniques de Beni Mellal



Conditions d'accès

L'accès au Master Sciences et Techniques « TACQ-I » est ouvert aux titulaires d'une Licence obtenue dans le domaine de l'analyse chimique, techniques d'analyse, contrôle qualité ou équivalent.

La sélection des candidats se fera uniquement selon des critères de mérite (mentions, prérequis, nombre d'années pour l'obtention du DEUST et Licence)

Prérequis pédagogiques

Les candidats souhaitant accéder à cette spécialité de Master doivent justifier avoir les prérequis suivants :

- Chimie analytique
- Techniques d'analyse
- Concepts généraux de la qualité et de l'hygiène
- Outils Statistiques
- Les langues : Anglais et Français

Préinscription en ligne : Les candidats répondant aux conditions d'accès sont invités à s'inscrire en ligne et à joindre en fichier la fiche de renseignement (www.fstbm.ac.ma)

Contact :

TEL: 0523485112- GSM :0666722039
 E-mail : m.bouzaid@usms.ma
 Faculté des Sciences et Techniques. Campus Mghilla,
 BP 523, 23000 Béni-Mellal
 Site: www.fstbm.ac.ma

Contenu de la formation master TACQI

Semestre 1	Semestre 2
Modules	Modules
Chimie Macromoléculaire	Chimie industrielle
Méthodes spectrométriques d'analyse I	Chimie alimentaire
Techniques chromatographique d'analyse	Opérations unitaires de séparation
Méthodes spectrométriques d'analyse II	Chimométrie et Méthodologie des plans d'expériences
Génie des procédés	Contrôle Microbiologique
Langue et Communication	Analyse et gestion de l'environnement

Semestre 3	Semestre 4
Modules	Projet de Fin d'Etudes (PFE)
Nutrition et Évaluation sensorielle	
Management de la Qualité	
Gestion de Projet et Culture d'entreprise	
Altération, Toxicité et Sécurité des produits	
Validation des Méthodes et Accréditation des Laboratoires	
Technologies alimentaires	