جامعة سيدي محمد بن عبد الله بفاس
UNIVERSITÉ SIDI MOHAMED BEN ABDELLAH DE FES
المدرسة العليا للتكنولوجيا
ECOLE SUPERIEURE DE TECHNOLOGIE

Filière DUT Agroalimentaire et Bioprocédés

Département Génie des Procédés (GP)

Objectifs de la formation

La filière "Agroalimentaire et génie biologique "forme des techniciens supérieurs maitrisant un large spectre de connaissances et de compétences dans le domaine de l'agroalimentaire.

Elle permet l'insertion des lauréats dans les differentes industries agroalimentaires. Ces dernières, constituent au Maroc, le premier secteur d'activité industriel avec 30% de la valeur ajoutée et 12% de l'emploi permanent.

Métiers et secteurs d'activité

Le lauréat du DUT Agroalimentaire et génie biologique est un technicien supérieur qui peut intégrer des secteurs très variés : Industries agro-alimentaire, laboratoires contrôle-qualité, diététique, pharmaceutiques, agronomiques, biotechnologique et environnement.

Il peut exercer son activité dans les domaines de la conduite des procédés, de l'analyse biochimique et microbioloique, le contrôle de l'hygiène, la maitrise de la qualité,...

La formation met l'accent sur :

- La maîtrise des différentes méthodes d'analyses biologiques et biochimiques.
- La connaissance du cheminement et de l'impact des différentes molécules intervenant dans les aliments.
- L'amélioration de la qualité des produits notaments dans le domaine de l'hygiène.
- La mise en accord des décisions avec les réglementations en vigueur, le fonctionnement de l'entreprise et des principes de qualité industrielle.

Organisation des études

Tous les semestres de S1, S2, S3 et S4 comprennent deux modules obligatoires en langues et Soft Skills.

Le contenu des modules de S1 et S2 répond a un enchainement et une progressions logiques afin que l'etudiant puisse se reorienter tout en conservat les modules valides, vers d'autres filieres, notamment de l'EST. Un passage d'initiationn en entreprise (4semaines) est obligatoire pou le passage en 2eme annee.

Le semestre 3 (350 heures) est constitue de 5 modules de spécialisation.

Le quatrième semestre comprend un module de spécialisation, deux modules d'ouverture, un projet de fin d'étude (4 semaines) et un stage technique en entreprise (8 semaines).

Contenu de la formation

Semestre 1

Modules	Matières
M1: Langues	Français, Anglais
M2 : Soft Skills	Méthodologie du travail universitaire
M3 : Chimie I	Chimie des solutions aqueuses, Cinétique chimique
M4 :Mathématiques/Statistiques	Mathématiques, Statistiques
M5 :Physique I	Thermodynamique, Electricité
M6 : Chimie II	Chimie Organique, Chimie minérale
M7 : Biologie	Biologie générale, Biologie moléculaire

Semestre 2

Modules	Matières
M8: Langues	Français, Anglais
M9 : Culture digitale	Méthodologie du travail universitaire
M 10 : Physique II	Mécanique de Fluides, Equilibre entre phase
M12 : Biochimie I	Biochimie structurale, Bioénergétique
M13 : Microbiologie	Microbiologie générale, Initiation à la microbiologie alimentaire
M11 : Phénomènes de transferts	Transferts de chaleurs, Transferts de matières
M14 : Biochimie II	Métabolisme, Enzymologie

Semestre 3

Modules	Matières
M15 :Langues	Français, Anglais
M16 : Culture & art skills	Compétences artistiques et culturelles
M17 : Science des aliments	Biochimie alimentaire, Toxicologie des aliments
M 18 :Maitrise des procédés alimentaires	Maitrise des Procédés alimentaires, Méthodes de conservation
M19 :Microbiologie appliquée	Microbiologie alimentaire, Microbiologie industrielle
M20 :Contrôle produits alimentaires	Techniques d'analyses, Métrologie
M21 : Operations unitaires	Filtration et séchage, Distillation et extraction L-L

Semestre 4

Modules	Matières
M22 : Langues	Français, Anglais
M23 : Soft Skills :	Communication et Développement personnel
M24 : Conduite des Procédés	Génie biologique, Régulation et automatisme
M25 : Qualité et maitrise des procédés	Qualite-Environemment, Maitrise des statistiques des procédés
M26: Management de projet	Projet d'usine, création-Innovation d'entreprise
M27 : Projet de fin d'études	Sujet individuel ou en binôme à développer
M28 : Stage technique	Stage en entreprise

UNIVERSITE SIDI MOHAMED BEN ABDELLAH

ECOLE SUPERIEURE DE TECHNOLOGIE

BP 2727, route d'Imouzzer 30000 Fès, Tél 212 5 35 60 05 84/85

Télécopie : 212 5 35 60 05 88, www.est.usmba.ac.ma