

Filière DUT Agroalimentaire et Génie Biologique (AGB) Département Génie des procédés



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La filière "Agroalimentaire et génie biologique" forme des techniciens supérieurs maîtrisant un large spectre de connaissances et de compétences dans le domaine de l'agroalimentaire. Elle permet l'insertion des lauréats dans les différentes 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, agronomiques, pharmaceutiques, biotechnologique et environnement.

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

CONTENU DE LA FORMATION

| | Modules | Matières |
|------------|---|---|
| SEMESTRE 1 | M1 : Langues Etrangères I | 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 | M8 : Langues Etrangères II | Français, Anglais |
| | M9 : Culture digitale | Culture digitale |
| | M10 : Physique II | Mécanique de Fluides, Equilibre entre phase |
| | M11 : Phénomènes de transferts | Transferts de chaleurs, Transferts de matières |
| | M12 : Biochimie I | Biochimie structurale, Introduction à la Bioénergétique |
| | M13 : Microbiologie | Microbiologie générale, Initiation microbiologie alimentaire |
| | M14 : Biochimie II | Métabolisme, Enzymologie |
| SEMESTRE 3 | M15 : Conduite des Procédés | Génie biologique, Régulation et automatisme |
| | M16 : Science des aliments | Biochimie alimentaire, Chimie et Toxicologie des aliments |
| | M17 : Maîtrise des procédés alimentaires | Technologies alimentaires, Méthodes de conservation |
| | M18 : Microbiologie appliquée | Microbiologie alimentaire, Microbiologie industrielle |
| | M19 : Contrôle des produits alimentaires | Techniques d'analyses, Métrologie |
| | M20 : Operations unitaires | Filtration et séchage, Distillation et extraction L-L |
| | M21 : Procédés Alimentaires | Procédés Alimentaires |
| SEMESTRE 4 | M22 : Développement Personnel | البيداغوجيا في العلوم التقنية - Parcours d'Accès à la Vie Active (PAVA) |
| | M23 : Fondamentaux de l'intelligence artificielle | Communication et Développement personnel |
| | M24 : Qualité et maîtrise des procédés | Qualité/Environnement, Maîtrise des statistiques des procédés |
| | M25 : Management de projet | Projet d'usine, Innovation et création d'entreprise |
| | M27 : Projet de fin d'études | Sujet individuel ou en binôme à développer |
| | M28 : Stage technique | Stage en entreprise |