



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 Etrangers 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 Etrangers 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 : Opérations unitaires	Filtration et séchage, Distillation et extraction L-L
	M21 : Procédés Alimentaires	Procédés Alimentaires
SEMESTRE 4	M22 : Développement Personnel	- اليداغوجيا 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