

الصناعات الغذائية

المؤسسة الجامعية: المعهد العالي للبيوتكنولوجيا بالمنستير/كلية العلوم بصفاقس /المدرسة العليا للصناعات الغذائية
الجامعة: المنستير/صفاقس/7 نوفمبر قرطاج

الإجازة التطبيقية في: الصناعات الغذائية

تعريف موجز بالاختصاص :

يهدف هذا التكوين الى تهيئة الطالب الى الانخراط في مهنة في ميدان الصناعات الغذائية وذلك ب :

- تملك الاساليب الصناعية.

- مراقبة الجودة البيولوجية والفيزيوكيميائية للمواد الغذائية.

محتوى التكوين موزع حسب السداسيات: (يمكن تقديم وحدات التكوين باعتماد النموذج الموالي كما يمكن تقديمها كملحق وفق ما هو متوفر بالمؤسسة، على أن يتضمن مختلف المعطيات والمعلومات ويكون شاملا لجميع السداسيات) :

توزيع الوحدات :

المحتوى العام للتكوين في بقية السداسيات	السداسي الأول		
	الأرصدة	الوحدات التعليمية	الوحدات الأساسية
تقترح في بقية السداسيات وحدات في البيوكيمياء وهندسة الاساليب وعلوم الاغذية...	6	الرياضيات والفيزياء	الوحدات الأساسية
	6	كيمياء عامة وكيمياء عضوية	
	6	البيولوجي وعلم الوراثة	
يتواصل التكوين في هذه الوحدات في بقية السداسيات مع اضافة وحدات في حقوق الانسان و التصرف...	2	اللغات	الوحدات اللاحقة
	2	الاعلامية	
	2	تقديم للوحدة	
تقترح في بقية السداسيات وحدات لصيقة بالاختصاص مثل : فيزياء المعدات وفيزيولوجيا التغذية و علم وراثية المتعضيات	3	البيولوجيا الحيوانية	الوحدات الاختيارية
	3	البيولوجيا النباتية	

المعايير: في السنة الأولى نحو الاجازات الاساسية

نظام الامتحانات والتقييم: نظام مزدوج

التربصات: في السداسي السادس من السنة الثالثة : تربصات بالمصانع الغذائية. المراكز التابعة للصناعات الغذائية. المخابر المتخصصة في مراقبة جودة المنتج.

الآفاق العلمية: الماجستير المهني

الآفاق المهنية: العمل بأحدى المؤسسات الوطنية أو الخاصة التابعة للاختصاص. إحداه مشاريع خاصة.