

الصناعات الغذائية

الجامعة: جامعة قابس

المؤسسة الجامعية: المعهد العالي للبيولوجيا التطبيقية بمدنين

الاجازة التطبيقية في: الصناعات الغذائية و التغذية

مراقبة جودة المواد الغذائية

البكالوريا المطلوبة

لمحة عامة عن دوافع بعث هذا المسلك الدراسي :

- تكوين تقنيين متخصصين لدعم جودة الانتاج في معامل الصناعات الغذائية و تسهيل انخراط هذه المؤسسات في منظومات تأمين الجودة
- تكوين تقنيين مختصين في تحسين جودة المنتج الغذائي و تأمين سلامته عندما لصحة المستهلك و القدرة التنافسية للمنتج الوطني في الأسواق الخارجية .

مجال التكوين : علوم و تكنولوجيا.

الوحدات التعليمية :

المحتوى العام للتكوين في بقية السداسيات	السداسي الأول		
	الأرصدة	الوحدات التعليمية	الوحدات الأساسية
تقترح في بقية السداسيات وحدات من قبيل : البيوكيا الهيكلية و علم الجراثيم....	2	الرياضيات المطبقة	الوحدات الأساسية
	2	الكيمياء والكيمياء العضوية	
	2	بيولوجيا حيوانية ونباتية	
يتواصل التكوين في هذه الوحدات في بقية السداسيات	2	اللغات	الوحدات الألفية
	2	الاعلامية	
	2	حقوق الانسان	
تقترح في بقية السداسيات وحدات من قبيل : الفيزياء الكيمياء العضوية الإحصاء...	3	علم المناعة أو فيزيولوجيا نباتية ...	الوحدات الاختيارية
	3	علم المحيط و التنمية المستدامة	

تهدف الوحدات التعليمية الى إعطاء تكوين تكوين تكميلي في المواد الأساسية خلال السنة الأولى ويقع التركيز على المواد الخاصة بالصناعات الغذائية خلال السنة الثانية مثل : تقنيات الإنتاج الفلاحي وتقنيات الإنتقاء...

المعايير:

بعد إكمال السداسي الثاني توجد إمكانية العبور إلى اختصاصات أخرى في حدود طاقة استيعاب الأقسام

نظام الامتحانات والتقييم: كل الوحدات التعليمية تخضع لنظام التقييم المزدوج ما عدى الوحدات الأفقية تخضع لنظام المراقبة المستمرة

التربصات:

تربص (أو مشروع) ختم الدروس بأربعة أشهر

الأفاق العلمية:

- إمكانية مواصلة الدراسة في مؤسسات يتوفر بها ماجستير مهني و إمكانية الدخول إلى مدارس المهندسين

الأفاق المهنية:

- اشتغال في معامل الصناعات الغذائية
- بعث مشاريع لصناعة المواد الغذائية
- اشتغال مع مخابر و مصالح مراقبة جودة الأغذية