

Intitulé de la filière	BioProcédés, Hygiène et Sécurité Alimentaires (BPHSA)									
Cycle	Licence Sciences et Techniques									
Domiciliation	Département : Sciences de la vie									
Objectifs de la formation	<p>L'objectif principal de la Licence Bioprocédés, Hygiène et Sécurité alimentaire (LST-BHSA) est de dispenser aux étudiants une formation assez complète appliquée au secteur de l'agroalimentaire. les objectifs spécifiques sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de faciliter en premier l'insertion rapide des diplômés dans la vie active car capables d'assumer des responsabilités techniques et organisationnelles dans les domaines agroalimentaires • de permettre à ceux qui le désirent de continuer leur parcours facilement en MAster ou en Filières d'ingénieurs (grâce aux passerelles). En effet, plusieurs de nos étudiants ont été sélectionnés dans des filières d'ingénierie avec succès. 									
Organisation semestrielle de la LST	<p>La filière de la Licence en Sciences et Techniques s'étale sur 3 années et comporte six semestres. Elle comporte un tronc commun de 4 semestres sanctionné par le (DEUST) et 2 semestres de spécialisation. La filière est organisée comme suit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un 1^{er} et un 2^{ème} semestre d'initiation et de détermination; • Un 3^{ème} et un 4^{ème} semestre d'approfondissement ; • Un 5^{ème} et un 6^{ème} semestre de spécialisation adapté au caractère scientifique et technique de la Licence. 									
Tronc commun	Le tronc commu BCG (Biologie, Chimie et Géologie) constitue les quatres premiers semestres de la filière.									
Semestres de spécialisation	Semestre 5				Semestre 6					
	Modules	Volume horaire (h)				Modules	Volume horaire (h)			
		Crs	TD	TP	AP		Crs	TD	TP	AP
	M25 : Toxicologie et Biochimie des Aliments	24	8	16		M31 : Hygiène Alimentaire	24	16		8
	M26 : Génie génétique et applications en agroalimentaire	26	12	12		M32 : Contrôle de qualité	26	12	12	
	M27 : Physiologie Microbienne	24	12	14		M33 : Microbiologie Industrielle et génie enzymatique	26	10	8	
	M28 : Microbiologie Alimentaire	26	12	12		PFE	<i>Stage en entreprise équivalent à 3 modules, effectué durant un demi-semestre.</i>			
M29 : Génie des Procédés	26	12	12							
M30 : Technologie Alimentaire	26	8	8	8						
Conditions d'inscription aux modules de S5 & S6	L'inscription aux modules de S5 est conditionnée par la validation du DEUST sauf dérogation exceptionnelle.									
Conditions d'accès / Passerelles	<p>Peuvent accéder au semestre S5 des filières de la LST dans la limite des places offertes et après satisfaction des critères d'admission précisés dans le descriptif de la filière :</p> <p>Les étudiants titulaires du DEUST, DEUG, DEUP, DUT, BTS, ou diplôme reconnu équivalent obtenus dans des spécialités requises. Les étudiants des classes préparatoires dans les spécialités requises, admissibles au Concours National Commun d'admission dans les établissements de formation d'Ingénieurs et établissements assimilés (ayant validé les épreuves écrites).</p>									
Effectif prévu	Nombre de places prévu: 30 à 45 places.									
Débouchés	<p>Les industries agroalimentaires</p> <p>Les services d'hygiène et de contrôle de qualité des sociétés privés, de l'état, .. etc</p> <p>Les laboratoires d'analyses privés et publiques des secteurs : alimentaires, agronomiques, bio-industries</p> <p>Les bureaux d'étude et de mise en place des normes de qualité (exemple ISO 22000,...) Master et filières d'ingénieurs via les passerelles</p>									
Partenariat	Un riche partenariat est établi depuis 2001 entre notre Licence et le tissu industriel régional et national permettant d'accueillir nos lauréats pour leur PFE. Ceci contribue énormément à l'enrichissement de la formation des étudiants.									
Contacts	Chef du département : Lahsen El Ghadraoui Coordonnateur de la filière : Lotfi AARAB				e-mail: lahsen.elghadraoui@usmba.ac.ma e-mail: lotfi.aarab@usmba.ac.ma					