



Faculté des Sciences et Techniques de Fès
Département des sciences de la vie
LST en Biotechnologie, Hygiène et Sécurité des Aliments

OBJECTIFS	<p>L'objectif prioritaire de la formation Licence en Biotechnologie, Hygiène et Sécurité des aliments est l'insertion rapide des diplômés dans la vie active au niveau de la 3^{ème} année de Licence, quelque soit leur parcours.</p> <p>► Ils sont des Scientifiques Techniques capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">• Maîtriser parfaitement les techniques des biotechnologies et de la biologie moléculaire• Maîtriser les techniques de détection classique et Moléculaire des pathogènes• Maîtriser les différentes techniques, les normes de qualité et les plans d'hygiène au niveau des laboratoires et des chaînes de productions.	
MODULES	<u>Semestre 1</u> <i>Module 1</i> : Biologie générale <i>Module 2</i> : Chimie générale <i>Module 3</i> : Algèbre/ Analyse <i>Module 4</i> : Langue et Communication	<u>Semestre 2</u> <i>Module 5</i> : Physique <i>Module 6</i> : Géologie générale <i>Module 7</i> : Architecture et systèmes d'exploitation <i>Module 8</i> : Langue et Bureautique
	<u>Semestre 3</u> <i>Module 9</i> : Biologie animale /Biologie végétale <i>Module 10</i> : Chimie organique/ chimie minérale <i>Module 11</i> : Géologie fondamentale et appliquée <i>Module 12</i> : Probabilité/ Statistique	<u>Semestre 4</u> <i>Module 13</i> : Physiologie animale/ Physiologie végétale <i>Module 14</i> : Microbiologie / Génétique <i>Module 15</i> : Biochimie <i>Module 16</i> : Sciences de l'environnement/ Techniques d'analyses
	<u>Semestre 5</u> <i>Module 17</i> : Microbiologie appliquée <i>Module 18</i> : Génie des procédés et Technologie alimentaire <i>Module 19</i> : Ingénierie génétiques des aliments et Bio informatique <i>Module 20</i> : Biochimie des aliments et Nutrition - Toxicologie	<u>Semestre 6</u> <i>Module 21</i> : Génie microbiologique et Enzymatique <i>Module 22</i> : Hygiène et sécurité des aliments et Contrôle de qualité <i>Modules 23 et 24</i> : Stage (P. F. E).
CONDITIONS D'ACCES	L'accès à cette filière se fait par une sélection sur dossier des titulaires d'un baccalauréat en sciences expérimentales. Si le nombre de prétendants en S5 est supérieur au nombre prévu (30 étudiants), l'accès en S5 se fera par sélection sur dossier.	
EFFECTIF PREVU	Le nombre d'étudiants en S1 est d'environ 240. En S5 il est fixé à 30.	
DEBOUCHES	<p>Marché de l'emploi : - Les laboratoires d'hygiène et de contrôle de qualité (biochimique et microbiologique) - Les laboratoires d'analyses privés et publics des secteurs : alimentaires, agronomiques, bio-industries, pharmaceutiques, etc. ... - Les laboratoires de recherche privés et publics (industrie pharmaceutique, agronomique, alimentaire, bio-industries, ...) - Un bureau d'étude pour la mise en place des systèmes d'hygiène au sein des entreprises agroalimentaire (exemple système HACCP,...)</p> <p>Poursuites des études : - Admission sur titre dans les grandes Ecoles d'ingénieurs - Accès au MASTER</p>	
PARTENARIAT	<p>Universitaire: La faculté de médecine et de pharmacie de Fès, La faculté des sciences DE M de Fès Socio-économique : Institut Pasteur, Institut National d'Hygiène, CHU de Fès, Laboratoire de Pharmacologie Fac de médecine</p>	
CONTACTS	<p>Responsable de la filière : abdellah.houari abdellah.houari@fst-usmba.ac.ma</p> <p>Chef du département du département : Saad Ibsouda</p>	

FACULTE DES SCIENCES ET TECHNIQUES

☎ B.P. 2202 Route d'Imouzzer FES

☎ 212 (5 35) 60 80 14 - 212 (5 35) 61 09 74 Fax : 212 (5 35) 60 82 14

www.fst-usmba.ac.ma