

### 3- Semestre 3 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	14-16 sem	C	TD	TP	Autres			Continu	Examen
<b>UE fondamentales</b>									
<b>UEF1(O/P)</b>	<b>135</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>165</b>	<b>06</b>	<b>12</b>		
Microbiologie des fermentations	67.5	1.5	1.5	1.5	82.5	03	06	40 %	60 %
Relation hôte-bactérie	67.5	1.5	1.5	1.5	82.5	03	06	40 %	60 %
<b>UEF2(O/P)</b>	<b>67.5</b>	<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>82.5</b>	<b>03</b>	<b>06</b>		
Association symbiotique	67.5	1.5	1.5	1.5	82.5	03	06	40 %	60 %
<b>UE méthodologie</b>									
<b>UEM1(O/P)</b>	<b>105</b>	<b>03</b>	<b>1.0</b>	<b>03</b>	<b>65</b>	<b>05</b>	<b>09</b>		
Purification et caractérisation des protéines	60	1.5	1.0	1.5	65	03	05	40 %	60 %
Technique de la chromatographie	45	1.5	0	1.5	55	02	04	40 %	60 %
<b>UEM2(O/P)</b>									
<b>UE découverte</b>									
<b>UED1(O/P)</b>	<b>45</b>	<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>0</b>	<b>05</b>	<b>02</b>	<b>02</b>		
Biostatistique	45	1.5	1.5	0	05	02	02	40 %	60 %
<b>UED2(O/P)</b>									
<b>UE transversales</b>									
<b>UET1(O/P)</b>	<b>22.5</b>	<b>1.5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2.5</b>	<b>01</b>	<b>01</b>		
Entreprenariat	22.5	1.5	0	0	2.5	01	01	40 %	60 %
<b>UET2(O/P)</b>									
<b>Total Semestre 3</b>	<b>375</b>	<b>10.5</b>	<b>7</b>	<b>7.5</b>	<b>375</b>	<b>17</b>	<b>30</b>		

#### 4- Semestre 4 :

**Domaine** : Sciences de la nature et vie

**Filière** : Biologie

**Spécialité** : Biotechnologie microbienne

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	<b>VHS</b>	<b>Coeff</b>	<b>Crédits</b>
<b>Travail Personnel</b>	500	10	20
<b>Stage en entreprise</b>	200	04	08
<b>Séminaires</b>	50	03	02
<b>Autre (préciser)</b>			
<b>Total Semestre 4</b>	<b>750</b>	<b>15</b>	<b>30</b>