



UNIVERSITE DE TUNIS EL MANAR
FACULTE DES SCIENCES DE TUNIS



Mastère professionnel

Hygiène et Sécurité Appliquées

à la santé et à l'environnement



Master Professionnel Hygiène et Sécurité Appliquées à la santé et à l'environnement

❖ Objectif global et objectifs spécifiques

Le master « Hygiène et sécurité appliquées à la santé et à l'environnement » vise à former des diplômés dotés d'un savoir-faire de haut niveau dans les domaines de l'hygiène, de la qualité, de la santé et de la sécurité environnementale requis par les entreprises et les institutions des secteurs agroalimentaire, de la santé et de l'environnement, qu'elles soient publiques ou privées, qui ont déjà mis en place un système de management de la qualité (SMQ) ou qui souhaitent le faire afin de répondre aux normes de qualité internationales.

Les objectifs spécifiques sont les suivants :

- I. Développer les compétences des apprenants en matière d'hygiène, de qualité et de sécurité sanitaire, alimentaire et environnementale.
- II. Développer des compétences en matière d'analyse et de traitement des données d'analyses biochimiques, chimiques et microbiologiques.
- III. Développer des compétences en communication et en gestion de projet afin de pouvoir assumer des postes à responsabilité dans une entreprise publique ou privée.

❖ Résultats d'apprentissage du programme d'études

À la fin du cours, les étudiants doivent être capables de maîtriser les méthodes de résolution de problèmes ainsi que les outils et les normes de qualité, connaître les exigences légales et les normes applicables à l'entreprise dans laquelle ils travaillent, savoir faire correspondre les attentes des clients avec les objectifs de qualité et de performance et être capables d'analyser et de synthétiser. Ils doivent être capables de définir et de mettre en œuvre une politique qualité de l'entreprise.

❖ Professions visées

Le master en HSA prépare les étudiants à des carrières telles que chef de projet qualité, responsable de la gestion de la qualité, responsable de l'hygiène dans l'industrie alimentaire, consultant en santé et sécurité, développeur de stratégies de gestion de la qualité, consultant en qualité.

Plans d'études

Parcours :		Master Professionnel Hygiène et Sécurité Appliquées à la santé et à l'environnement						
Semestre 1			Volume horaire				Mode d'évaluation	
UNITE	ECUE	Crédit	Cours	TD	TP	Travail Personnel	CC	Examen
UE1: Unité Transversale	Anglais	2	14	7	0	7	X	
	Méthodes Statistiques	3	21	7	0	7	X	
UE2: Chimie analytique et appliquée	Chimie appliquée	3	21	14	7	0		X
	Chimie analytique	3	21	14	7	0		X
UE3: Contrôle qualité et Techniques d'analyses biochimiques	Techniques d'analyses biochimiques	3	21	14	7	0		X
	Contrôle qualité	4	21	14	0	14		X
UE4: Techniques appliquées à la biologie et à la santé	Techniques d'analyses des acides nucléiques	3	21	14	7	0		X
	Techniques Immunologiques	3	21	14	7	0		X
UE 5: Zoonoses et mycoses	Mycose et risque Mycologique	3	21	14	7	0		X
	Zoonoses et risques zoonotiques	3	21	14	7	0		X
Somme S1		30	203	126	49	28		

Parcours :		Master Professionnel Hygiène et Sécurité Appliquées à la santé et à l'environnement						
Semestre 2			Volume horaire				Mode d'évaluation	
UNITE	ECUE	Crédit	Cours	TD	TP	Travail Personnel	CC	Examen
Unité Transversale	Entrepreneuriat	3	14	7		14	X	
	Techniques de communication	3	14	7		14	X	
UE1: Hygiène et sécurité alimentaire Hygiène de l'eau	Hygiène de l'eau	3	21	14	7			X
	Hygiène et sécurité alimentaire	3	21	7		14		X
UE2: Gestion de bio-production et environnement	Bio-production animale et environnement	3	21	14	0	7		X
	Gestion de la bioproduction végétale et environnement	3	21	14	0	7		X
UE3: Gestion du risque dans les domaines de la santé et de l'environnement	Gestion du risque dans le domaine de l'environnement	3	21	14	7			X
	Gestion du risque dans le domaine de la santé	3	21	7		14		X
UE4: Gestion des déchets	Traitement des déchets solides	3	21	7		14		X
	Gestion des déchets hospitaliers	3	21	7		14		X
Somme S2		30	196	98	14	98		

Parcours :		Master Professionnel Hygiène et Sécurité Appliquées à la santé et à l'environnement						
Semestre 3			Volume horaire				Mode d'évaluation	
UNITE	ECUE	Crédit	Cours	TD	TP	Travail Personnel	CC	Examen
UE1: transversale	Management des projets	2	14	7	7	0	X	
	Informatique et bioinformatique	2	14	7	7	0	X	
UE2: Normes Qualité et Aspects réglementaires	Normes Qualité/Sécurité des denrées	3	21	7		14		X
	Aspects réglementaires de la santé et de l'environnement	3	21	7		7		X
UE3: Biosécurité, Vaccinologie et Epidemio-surveillance	Epidemio-surveillance	2	21	7		0		X
	Biosécurité et Vaccinologie	3	21	14	0	0		X
UE4: Microbiologie appliquée Ecotoxicologie	Ecotoxicologie	3	21	14	7	0		X
	Microbiologie Appliquée à l'agroalimentaire	3	21	14	7	0		X
UE5: Normalisation et SMI-QSE	Systèmes de Management Intégrés	3	21	7		14		X
	Normalisation Environnement	2	21	7	0		X	
Optionnelles	Techniques de conservation des bioproduits	2	21	7	0			X
	Techniques de transformation des bioproduits	2	14	7		7		X
Somme S3		30	231	105	28	42		