



Second year Food Sciences

Domain: Natural and Life Sciences
Food Sciences Sector

Continuation of second year studies in Food Sciences

Professional License in Agro Food and Quality Control

SECOND YEAR FOOD SCIENCES PROGRAM

Semestre 3	Semestre 4
1-Plant physiology 2-Food and food systems 3-Biochemistry 4-Genetics 5-Biophysics 6-Communication and expression techniques 7-Environment and sustainable development 8-Ethics and university deontology	1-Animal physiology 2-Microbiology 3-Foods and basics of food technology 4-Applied immunology 5-Bio statistics 6-Plant and environment 7- Tools and computer science

Head of the Food Sciences sector:
Dr. HAFSI Zakaria

TRAINING AIMS

- Train skilled hands in the field of food production, processing, preservation and distribution
- Ensuring food safety and the quality of food products
- Promote food innovation and research (healthier, more nutritious and more sustainable new food products)
- Contribute to the economic and social development of Algeria
- Sensitize students to the importance of nutrition and healthy eating for the health and well-being of the Algerian population.



REGIONAL AND NATIONAL POTENTIAL EMPLOYABILITY OF GRADUATES

This training offers trained graduates multiple job opportunities including:

- Different wilaya directorates, daïra subdivisions and communal delegations.
- Food analysis laboratories.
- Technical Institutes for the Development of Agriculture: ITGC, ITCMI, ITAFV, ITEBO, INPV...
- The creation of private agricultural projects and enterprises thanks to the aid and subsidy systems set up by the various agricultural and rural development programs.
- Pilot farms and public and private farms.
- National Education Teaching (Natural and Life Sciences);
- State Agribusiness Industries;
- Private Sector Agribusiness;
- Food Hygiene and Quality Control Laboratory and Water Colimetry;
- APC Office of Hygiene; DSP;
- Creation of a private company (A.N.I. Unit);
- Creation of a private food quality control laboratory;
- Hospitals (laboratory + diet (dietary) + canteens and collective catering);
- Companies or establishments (management and control of collective catering and school or university canteens).



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة 20 أوت 1955 - سكيكدة
كلية العلوم
قسم العلوم الزراعية



عرض تدريب السنة الثانية في العلوم الغذائية

ميدان: علوم الطبيعة والحياة
شعبة: علوم التغذية

استمرار الدراسة في السنة الثانية علوم التغذية

ليسانس مهني التغذية ومراقبة الجودة

البرنامج العام للسنة الثانية علوم التغذية

الفصل 3	الفصل 4
1- فسيولوجيا النبات 2- النظم الغذائية والغذائية 3- الكيمياء الحيوية 4- علم الوراثة 5- الفيزياء الحيوية 6- تقنيات الاتصال والتعبير 7- البيئة والتنمية المستدامة 8- الأخلاق وعلم الأخلاق الجامعي	1- فسيولوجيا الحيوان 2- علم الأحياء الدقيقة 3- أغذية وأساسيات 4- تكنولوجيا الغذاء 5- علم المناعة التطبيقي 6- الإحصاء الحيوي 7- النباتات والبيئة 8- الأدوات وتكنولوجيا المعلومات

رئيس شعبة علوم التغذية:
د. حفصي زكرياء

أهداف التخصص

- تدريب الأيدي الماهرة في مجال إنتاج الأغذية وتصنيعها وحفظها وتوزيعها
- ضمان سلامة الغذاء وجودة المنتجات الغذائية
- تعزيز الابتكار والبحث في مجال الغذاء (منتجات غذائية جديدة أكثر صحة ومغذية واستدامة)
- المساهمة في التنمية الاقتصادية والاجتماعية للجزائر
- توعية الطلاب بأهمية التغذية والأكل الصحي لصحة ورعاية الشعب الجزائري.



إمكانية التوظيف الإقليمية والوطنية للخريجين

يوفر هذا التدريب للخريجين المربين فرص عمل متعددة بما في ذلك:

- مديريات الولايات المختلفة وتقسيمات الدائرات والبعثات البلدية.
- معامل تحليل الغذاء.
- المعاهد الفنية لتنمية الزراعة: ITGC, ITCMI, INPV, ITEBO, ITAFV
- إقامة المشاريع والمنشآت الزراعية الخاصة بفضل أنظمة المساعدة والدعم التي وضعتها برامج التنمية الزراعية والريفية المختلفة.
- المزارع النموذجية والمزارع العامة والخاصة.
- تدريس في معهد التربية الوطنية (العلوم الطبيعية وعلوم الحياة)؛
- الصناعات الزراعية الحكومية؛
- الأعمال الزراعية للقطاع الخاص؛
- مختبر نظافة الأغذية ومراقبة الجودة وقياس القولون المائي؛
- مكتب البلدية للنظافة. الميناء
- إنشاء شركة خاصة وحدة A.N.I.
- إنشاء مختبر خاص لمراقبة جودة الأغذية؛
- المستشفيات (المختبرات)؛
- الشركات أو المؤسسات (إدارة ومراقبة المطاعم الجماعية و المدرسية أو الجامعية).

