

1. Objectifs du Master

Doter les apprenants de solides connaissances, d'une approche scientifique, d'un savoir et d'un savoir-faire leur permettant d'exercer dans les domaines des sciences halieutiques et aquacoles.

Spécifiquement, le programme vise à :

- Former des cadres capables d'appréhender la durabilité des filières halieutiques et aquacoles en fonction du contexte environnemental et social ;
- Initier à la recherche pour trouver des solutions durables, économiquement et socialement acceptables eu égard aux différentes contraintes du secteur aquacole.

2. Présentation du Master

Le master PTPA/PVA se déroule sur quatre (04) semestres de 30 crédits chacun. Organisée selon le système LMD, la formation est divisée en Unités d'Enseignements (UE). Chaque UE est composée d'Éléments Constitutifs (EC) et est créditée sur la base de 20 h de volume horaire total (VHT) pour 1 crédit. Le semestre 1 est un tronc commun pour les quatre (04) Masters : Productions Halieutiques et Gestion des Écosystèmes Aquacoles (PHGEA), Productions Végétales et Agronomie (PVA), Productions Animales et Élevage (PAE), et Transformation Agro-Alimentaire (T2A).

Les semestres 2 à 4 sont dédiés à la spécialisation. Le semestre 4 est exclusivement consacré au stage en milieu réel, suivi de la rédaction d'un mémoire soutenu devant un jury. Le diplôme Master en PTPA/PHGEA est décerné à l'étudiant qui aura validé l'ensemble des semestres et accumulé les 120 crédits.

3. Contenu des Enseignements

Les contenus des enseignements permettent aux apprenants l'acquisition de connaissances et compétences nécessaires à l'exercice des métiers en rapport avec les Productions Halieutiques et la Gestion des Écosystèmes Aquacoles. Le Master se déroule sur quatre (04) semestres de 30 crédits chacun. Chaque UE est créditée et composée d'Éléments Constitutifs (EC) ; un crédit fait 20 h de volume horaire total (VHT). Le tableau ci-dessous présente les UE dispensées.

Contenu des enseignements du master PTPA/PHGEA

1ère Année		2ème Année	
Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4
Tronc Commun	Spécialité		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Outils de base ○ Modélisation et Statistiques appliquées ○ Initiatives et entrepreneuriat ○ Conditionnement et Conservation ○ Emballage et Conditionnement des Produits alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Océanographie et Ecologie aquatique ○ Aquaculture ornementale ○ Ecloserie ○ Ressources halieutiques et exploitation ○ Economie et législation des pêches et de l'aquaculture ○ Biologie et physiologie des ressources halieutiques 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Aquaculture intégrée ○ Techniques d'élevages spécifiques ○ Développement Durable ○ Physiologie de la nutrition ○ Santé des élevages ○ Génétiques et biotechnologie animale 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Stage de fin d'études

Les UEs sont déclinés en EC (voir les maquettes pour plus de détail)