

Ministère de l'enseignement supérieur et de la
recherche scientifique

~~~~~  
Université de Monastir



المعهد العالي للعلوم التطبيقية والتكنولوجيا بالمهدية  
INSTITUT SUPÉRIEUR DES SCIENCES APPLIQUÉES ET DE TECHNOLOGIE DE MAHDIA

**Date de création : le 14 Juillet 2005**

**(Décret n° 1971)**

**Première rentrée : le 19 septembre 2005**

Adresse : **Sidi Messaoud, 5147 Mahdia.**

Tél : **+216 73682190**

Fax.: **+216 73682410**

Mail: [issatmh@issatmh.rnu.tn](mailto:issatmh@issatmh.rnu.tn)

Site Web: [www.issatmh.rnu.tn](http://www.issatmh.rnu.tn)

## PRESENTATION

L'Institut Supérieur des Sciences Appliquées et de Technologie de Mahdia fut créé officiellement le 14 Juillet 2005 (décret n° 1971) et la première rentrée a été assurée le 19 Septembre 2005 dans des locaux de la Faculté des Sciences économique et de Gestion de Mahdia. L'institut est provisoirement installé entre la Faculté des Sciences économique et de Gestion et l'ISET de Mahdia et assure trois licences appliquées, deux masters professionnels et un cycle préparatoire aux études d'ingénieur.

La qualité des formations qu'il propose ainsi que leur adéquation aux attentes du marché, s'appuient sur l'expérience de ces enseignants en matière de formation, expérience concrétisée par l'ouverture de l'établissement sur son environnement socioéconomique et industriel. Dans le cadre de l'harmonisation du système d'enseignement supérieur en Tunisie qui vise à faciliter les orientations progressives et à favoriser la mobilité nationale et internationale des étudiants.

**L'ISSAT Mahdia** propose des offres de formation dans le domaine des Sciences Appliquées et Technologies dans les disciplines suivantes : **Sciences et Technologies de l'Information et des Communications (STIC)**, **Physique : Génie des Matériaux**, **Biotechnologies : Contrôle Qualité des Produits Alimentaires et Hygiène.**

La gouvernance de **l'ISSAT Mahdia** est assurée par une direction aidée dans sa mission par un dynamique conseil scientifique, une direction des études et des stages, des départements par spécialités des formations et une administration jeune, dynamique et motivée. Pour donner à sa mission le plus de chance de réussir, l'ISSAT Mahdia fait appel à des spécialistes étrangers de notoriété incontestable pour ses formations spécifiques pour donner des atouts Supplémentaires à nos étudiants pour qu'ils soient résorbés dans le marché du travail assez facilement.

UNIVERSITE DE MONASTIR

-----\*\*\*-----

**INSTITUT SUPERIEUR DES SCIENCES  
APPLIQUEES ET DE TECHNOLOGIE DE  
MAHDIA**



- **Adresse :** Sidi Massaoud - Mahdia – 5147
- **Tél.:** 73 682 190
- **Fax :** 73 682 410
- **Site Web :** [www.issatmh.rnu.tn](http://www.issatmh.rnu.tn)
- **E-mail:** [issatmh@issatmh.rnu.tn](mailto:issatmh@issatmh.rnu.tn)
- **Directeur :** Mohamed Mabrouk
- **Secrétaire Général:** Abderrazek Ben Kemla

Les formations dispensées à **L'ISSAT Mahdia** ont pour objectif commun la conception et le contrôle des chaînes de fabrication de produits alimentaires et matériaux avec des procédés modernes comme le contrôle en temps réel par des capteurs connectés à des systèmes informatiques de commande et d'analyse.

### 1. Cycle préparatoire : Mathématiques & Physiques

Préparation Scientifique : mathématiques et physique durant deux années de formation et à la fin l'étudiant passe un concours national pour l'accès aux Ecoles d'Ingénieurs.

### 2. Licence Appliquée en Sciences et Technologies de l'Information et des Communications (STIC)

Acquérir des compétences dans le contrôle à distance et l'automatisation des procédés.

### 3. Licence Appliquée en Physique : Matériaux

Acquérir des compétences pour la conception et l'élaboration de matériaux nouveaux.

### 4. Licence Appliquée en Biotechnologies

Acquérir des compétences en biotechnologies et spécialement en contrôle de qualité des aliments et hygiènes.

Les étudiants ayant obtenu la licence appliquée avec de bons résultats pourront suivre un mastère professionnel au sein de l'institut ou en dehors.

### 5. Master Professionnel en Contrôle Qualité des Produits Alimentaires et Hygiène

L'objectif principal du master est de former des cadres en technologies alimentaires qui peuvent être des chefs de projets en domaine.

### 6. Master Professionnel en Bio analyses et Contrôle Qualité des Produits Paramédicaux

L'objectif principal du master est de former des futurs cadres de contrôle et d'assurance qualité dans les secteurs agro-alimentaires, pharmaceutique, cosmétique et de l'environnement.

## L'ACCES AUX FORMATION DE L'ISSATMH

- L'accès aux différentes licences dispensées à l'institut se fait en règle générale suite à l'orientation post-bac organisée par le ministère de tutelle dans un contexte national.
- L'accès aux Masters que nous offrons se fait par Concours sur dossier. Les dates de dépôt des dossiers sont communiquées sur le site de L'ISSATM et de l'Université.

## ORGANISATION DES ENSEINEMENTS

- La licence est organisée sur 6 semestres de 30 crédits chacun répartis sur 3 années (L1, L2 et L3).
- Chaque semestre comporte des unités d'enseignement (UE) qui peuvent se décomposer en éléments constitutifs (EE : Elément d'Enseignement).
- Le nombre et le contenu de chaque élément de l'UE, les règles de calcul des notes et résultats et les crédits figurent dans les modalités particulières de chaque filière de formation.

## DONNEES SOMMAIRES SUR LES FORMATIONS ET LES TAUX DE REUSSITE

La répartition des effectifs étudiants réguliers inscrit pour l'année 2014/2015 et le pourcentage de réussite par filière est donné par le tableau ci-après :

| Intitulé de la formation                                                                      | Inscrits | Réussis |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| Cycle Préparatoire Scientifique : Math-Physique                                               | 188      | 37.8%   |
| Licence Appliquée en Sciences et Technologies de l'Information et des Communications (LASTIC) | 275      | 70.9%   |
| Licence Appliquée en Physique : Matériaux                                                     | 167      | 73.05%  |
| Licence Appliquée en Agroalimentaire et Alimentation                                          | 193      | 83.42%  |
| Master Professionnel                                                                          | 60       | 85%     |

## MODALITES DE CONTROLE DES CONNAISSANCES ET D'EVALUATION

Suivant les Unités d'Enseignement ; les étudiants sont soumis à deux types d'évaluation : le Régime Mixte et le Régime Contrôle Continu.

- Pour le Régime Mixte la moyenne des EE est calculée suivant les taux 70% pour l'examen de fin semestre et 30% répartis en 20% pour les devoirs surveillés, examens TP et 10% pour les tests écrits et oraux, etc ... ainsi qu'il y a une session de rattrapage pour les EEs de ce régime.
- Le régime Contrôle Continu comporte des devoirs surveillés à raison de 80% de la moyenne finale, les testes écrits et oraux, les projets, etc ..., entrent pour les 20% restants. Il n'est pas prévu de session de rattrapage pour ce régime d'évaluation.
- Les dates des devoirs surveillés et des examens sont fixées dans le cadre du calendrier de l'année universitaire.
- Toute absence à une épreuve d'examen et sanctionnée.

## LA VIE DES ETUDIANTS A L'ISSATMH

Les étudiants sont représentés par trois de leurs homologues au conseil scientifique. Ces représentants sont élus chaque année.

**L'ISSAT Mahdia** apporte son aide logistique et matérielle aux activités culturelles et sportives des étudiants. Dans ce sens, des excursions sont organisées par les étudiants avec un support de l'Institut et des clubs sont créés dans l'enceinte de l'établissement.

Les activités sportives des étudiants sont animées par un enseignant d'éducation physique qui organise et participe avec les étudiants à des compétitions inter établissements.