|  |
| --- |
| Nom EES  : UNIVERSITE IBN KHALDOUN DE TIARET  Département : Biologie |

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE**  **(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Microbiologie alimentaire |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **MIHOUB Fatma** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | mihoub2@yahoo.fr | Jour : | Mercredi | heure | 9h30 |
| Tél de bureau |  | Jour : | mercredi | heure | 11h |
| Tél secrétariat |  | Jour : |  | heure |  |
| Autre | 0798859682 | Bâtiment : | AmphiC3 | Bureau : | perso. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TRAVAUX DIRIGES  (Réception des étudiants par semaine) | | | | | | | |
| NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS | Bureau/salle réception | Séance 1 | | Séance 2 | | Séance 3 | |
| jour | heure | jour | Heure | jour | heure |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TRAVAUX PRATIQUES  (Réception des étudiants par semaine) | | | | | | | |
| NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS | Bureau/salle réception | Séance 1 | | Séance 2 | | Séance 3 | |
| jour | heure | jour | heure | jour | heure |
| Bouteldja Rachida | Labo micro | Mardi | 9h30 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | |
| Objectif | Connaitre relation microorganismes- aliment |
| Type Unité Enseignement | UEF |
| Contenu succinct | Microbiologie générale et biochimie alimentaire |
| Crédits de la matière | 6 |
| Coefficient de la matière | 3 |
| Pondération Participation | 10% [Assiduité+Participation] |
| Pondération Assiduité | 10% [Assiduité+Participation] |
| Calcul Moyenne C.C | 10% [Assiduité+Participation]+ 90% [Moy comptes-re |
| Compétences visées | Bases fondamentales de la relation aliments- micro  pathogénicité connaissance de quelques altérations  Connaissance des fermentations lactiques et autres |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| **PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation  (date Consult. copie) | Critères évaluation (2) |
| Mercred | 1 | 1h30 | EC | oui |  | S |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation  (date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
| Mardi | 2 | 1h30 | E | oui |  | A |

* Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM
* Critères évaluation :A=Analyse, S=synthèse,AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

|  |  |
| --- | --- |
| **EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES** | |
| Adresses Plateformes | Moodle |
| Noms Applications (Web, réseau local) | Web |
| Polycopiés | polycopié de cours |
| Matériels de laboratoires | relatif à la microbiologie  alimentaire |
| Matériels de protection |  |
| Matériels de sorties sur le terrain |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **LES ATTENTES** | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | particpation indice d'implication/compréhension |
| Attentes de l’enseignant | compréhension du module |

|  |  |
| --- | --- |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | - Microbiologie Alimentaire. Christiane Joffin. CR  - Guiraud, 1998, « Microbiologie alimentaire |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web |  |

**Cachet humide du département**

