|  |
| --- |
| Nom EES  : UNIVERSITE IBN KHALDOUN DE TIARETDépartement : 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- micropathogénicité connaissance de quelques altérationsConnaissance 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 microbiologiealimentaire |
| 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**

