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

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE**  **(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Techniques de contrôle microbiologique |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **BENGUIAR Rachida** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | Benguiar.rachida@gmail.com | Jour : | Lundi | heure | 11h00 |
| Tél de bureau | / | Jour : |  | heure |  |
| Tél secrétariat | / | Jour : |  | heure |  |
| Autre |  | Bâtiment : | C3 | Bureau : |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| BENGUIAR Rachida | Labo1 pavA2 | lundi | 13h30 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | |
| Objectif | Connaitre les techniques de contrôle de qualité des aliments. |
| Type Unité Enseignement | Méthodologie |
| Contenu succinct | 1. Objectifs et la politique de contrôle microbiologique  2. Analyses microbiologiques : échantillonnage, mode de prélèvement, traitement des échantillons et interprétation des résultats  3.Techniques de dénombrement des microorganismes |
| Crédits de la matière | 5 |
| Coefficient de la matière | 3 |
| Pondération Participation | 10 % |
| Pondération Assiduité | 10% |
| Calcul Moyenne C.C | TD= 10% [Assiduité+Participation] **+** 90% [moy de comptes rendus] |
| Compétences visées | Connaitre les méthodes de dénombrement des microorganismes ainsi que les techniques de contrôle de qualité des aliments. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
| Lundi | TP | 1h30 | EC | Oui | /20 | / | / |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation  (date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
| / | / | / | / | / | / | / | / |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES** | |
| Adresses Plateformes | https://moodle.univ-tiaret.dz/ |
| Noms Applications (Web, réseau local) | web |
| Polycopiés | / |
| Matériels de laboratoires | / |
| Matériels de protection | / |
| Matériels de sorties sur le terrain | / |

|  |  |
| --- | --- |
| **LES ATTENTES** | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Les étudiants sont encouragés à participer activement aux cours |
| Attentes de l’enseignant | - Assiduité régulière des étudiants et compréhension du module |

|  |  |
| --- | --- |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | Feinberg et al (2006). Analyse des risques alimentaires. Tec et doc 399p GuiraudJ., 2003.« Méthodes d'analyse en microbiologie alimentaire ». In : Microbiologie alimentaire. Paris Larpent et Larpent, 1975. « Mémento techniques de microbiologie», édit Tec et Doc, 269 p. |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web |  |

**Cachet humide du département**