|  |
| --- |
| Nom EES  : Université Ibn Khaldoun de TiaretDépartement : Biologie |

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

|  |  |
| --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | **Nom et prénom de l'enseignant** |
| Réception des étudiants par semaine |
| Email  | moulaymeriem@yahoo.fr | Jour :  | Lundi | heure | 8h30 |
| Tél de bureau |       | Jour :  |       | heure |       |
| Tél secrétariat |       | Jour :  |       | heure |       |
| Autre | 0555522516 | Bâtiment :  | PviA2 | Bureau : | Salle1. |

|  |
| --- |
| 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 |
|  |       |       |       |       |       |       |       |
| Moulay meriem | Salle1PaviA2 | 06/03 | 11h00 |  13/03     |  11h00   |  20/03     | 11h00  |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |

|  |
| --- |
| 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 |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |

|  |
| --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** |
| Objectif |    L’objectif est de construire la recherche dédiée aux contrôles des bioproduits et à la sécurité des aliments, dans une logique de développement durable, et de répondre aux défis scientifiques à la croisée des domaines de la santé et de l'environnement.       |
| Type Unité Enseignement |      Méthodologique  |
| Contenu succinct | I. IntroductionII. Prévention des bio-contaminationsIII. Echantillonnage et prélèvementsIV. contrôle des bioproduitsV. Les critères microbiologiques et physicochimiquesVI. Les niveaux de contrôle dans la fabricationVII. les méthodes de contrôle |
| Crédits de la matière |    4 |
| Coefficient de la matière |    2 |
| Pondération Participation |  |
| Pondération Assiduité |  |
| Calcul Moyenne C.C |      50% (Assiduité+Participation) + 50% exposé |
| Compétences visées |   Les connaissances rassemblées dans cette unité permettent de définir les niveaux d’exposition maximum, le risque de cette exposition et les traitements à envisager d’une part et de comprendre et réduire les risques alimentaires d’origine chimique dans la filière alimentaire d’autre part.            |

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

* 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 |  progres ;   moulaymeriem@yahoo.fr |
| Noms Applications (Web, réseau local) |       |
| Polycopiés  | Hygiène et contrôle de qualité             |
| Matériels de laboratoires |            |
| Matériels de protection |            |
| Matériels de sorties sur le terrain |            |

|  |
| --- |
| **LES ATTENTES** |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Poser et ou répondre aux questions ;Faire des posters rendus ; |
| Attentes de l’enseignant | Adopter une attitude d’écoute, de questionnement, de recherche ;  Accepter de ne pas réussir du 1er coup et fournir l’effort nécessaire à la compréhension ;Revenir au début de chaque séance au cours déjà réalisés |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAPHIE** |
| Livres et ressources numériques |       - Leyral G et E vierling, 2001. « *Microbiologie et toxicologie des aliment* », edit Élisabeth 3eme édition, 272 p.-Feinberg*et al* 2006. « *Analyse des risques alimentaires* ». éditTec et doc 399p- Lederer J. 1977. « Encyclopédie moderne de l’hygiène alimentaire » édit Nauwelaerts Muntstraat. 124p.**-**- Simon P. et Meunier R. 1970. « Microbiologie industrielle et génie biochimique »          |
|  Articles |                 |
| Polycopiés |                      |
| Sites Web |                 |

**Cachet humide du département**

