|  |
| --- |
| Nom EES  : Université Ibn Khaldoun de Tiaret  Département : 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. Introduction  II. Prévention des bio-contaminations  III. Echantillonnage et prélèvements  IV. contrôle des bioproduits  V. Les critères microbiologiques et physicochimiques  VI. Les niveaux de contrôle dans la fabrication  VII. 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**

