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

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE****(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Réglementation, qualité et maîtrise de risques |

|  |  |
| --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | **Mohamed Abdelhaq ABBES** |
| Réception des étudiants par semaine |
| Email  |      mohamed.abbes@univ-tiaret.dz | Jour :  | Mercredi      | heure |    8h30 |
| Tél de bureau |       | Jour :  |       | heure |       |
| Tél secrétariat |       | Jour :  |       | heure |       |
| Autre | personnel:  | Bâtiment :  |       | 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 |
| Abbes MA. |       | Mer | 9h30  |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |

|  |
| --- |
| 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 |
| Abbes MA. |       | Mer  | 11h00     |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |

|  |
| --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** |
| Objectif | L’objectif de cette matière est d’approfondir les connaissances en production, Recherche et Développement, Qualité ou Marketing, en raison des compétences acquises dans les domaines de normalisation, de la maîtrise de la production et de la conservation du produit alimentaire sous emballage de la technologie alimentaire, de la qualité, de la sécurité et de l'hygiène en industrie agro-alimentaire.  |
| Type Unité Enseignement | UE |
| Contenu succinct | Normalisation, certification et démarche qualité en agroalimentaire    |
| Crédits de la matière | 3   |
| Coefficient de la matière | 1.5      |
| Pondération Participation | 25% de la note CC   |
| Pondération Assiduité | 25% de la note CC  |
| Calcul Moyenne C.C | 50 % (assiduité+participation), 50% controle écrit |
| Compétences visées | Controle de qualité en agroalimentaireprocessus de certification en normes internationalesMaitrise de la qualité des denrées alimentaires         |

|  |
| --- |
| **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) |
| 03 mai      |   | 45min      | E | Non    |       |     |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation(date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
|       |   |       | EI   |     |       |    |

* 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  |                 |
| Matériels de laboratoires |            |
| Matériels de protection |            |
| Matériels de sorties sur le terrain |            |

|  |
| --- |
| **LES ATTENTES** |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) |                 |
| Attentes de l’enseignant |                 |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAPHIE** |
| Livres et ressources numériques | La sécurité alimentaire et la réglementation des OGM Paul Nihoul,StéphanieMahieu 2005. ED. LARCIER.Consultation D'Experts Fao Sur La Securite Sanitaire Des Aliments: FAO 2002Maîtriser les risques industriels de contamination TOVENA-PECAULT Isabelle. 2014 .ED. TEC ET DOC LAVOISIERQuelle organisation pour la maîtrise des risques industriels majeurs Emmanuel Plot 2007.ED. Harmantan.     |
|  Articles | Application De La Communication Des Risques Aux Normes Aliment Aires:FAO      |
| Polycopiés |                      |
| Sites Web | <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>      |

**Cachet humide du département**

