|  |
| --- |
| Nom EES :Université de MascaraFaculté :Sciences de la Nature de la VieDépartement : Sciences agronomiques |

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE****(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Intitulé de la matière : Gestion de la qualité des aliments |

|  |  |
| --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | **Nom et prénom de l'enseignant : BENAMARA RymNouria** |
| Réception des étudiants par semaine |
| Email  | nouria.benamara@univ-mascara.dz | Jour :  | MARDI  | heure | 14h30 |
| Tél de bureau |  | Jour :  |  | Heure |  |
| Tél secrétariat |  | Jour :  |  | Heure |  |
| Autre |  | Bâtiment :  | Salle 40 | Bureau : | 32 |

|  |
| --- |
| 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 |
| BenamaraRymNouria | 37/38 | Lundi  | 13h00 | Lundi  | 14h45 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 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 | les connaissancesnécessaires sur lesprocédures et les aspects normatifs et réglementaires de prévention et de préservation de laqualité sanitaire des aliments |
| Type Unité Enseignement | Unitéd’enseignementFondamentale 1 (UEF 3.2.1) |
| Contenu succinct | Gestion de la qualité des aliments, Outils de la qualité, Etudes des normes ISO, Référentiel de travail et d’organisation, Les organismes denormalisation, Certification, Accréditation, Audit. |
| Crédits de la matière | 04 |
| Coefficient de la matière | 02 |
| Pondération Participation | 30% |
| Pondération Assiduité | 20% |
| Calcul Moyenne C.C | Note des exposés + Note de Test + Note Participation + Note Assiduité |
| Compétences visées | Maitriser l’outil HACCP .Maitriser les BPH et les BPF. |

|  |
| --- |
| **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) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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://e-learning.univ-mascara.dz/ |
| Noms Applications (Web, réseau local) |  |
| Polycopiés  |  |
| Matériels de laboratoires |  |
| Matériels de protection |  |
| Matériels de sorties sur le terrain |  |

|  |
| --- |
| **LES ATTENTES** |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Maitrise des concepts de la qualité, assurance qualité et qualité totale. |
| Attentes de l’enseignant | Connaissance des normes et maîtrise des règles d’hygiène et les règles de fabrication. Ainsi maitriser le contrôle de qualité.  |
| **BIBLIOGRAPHIE** |
| Livres et ressources numériques | La gestion de la qualité :Outils et applications pratiques, ISHIKAWA. Dunod, 2007 |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web |  |