|  |
| --- |
| Nom EES :Université de Mascara  Faculté :Sciences de la Nature de la Vie  Département : Biologie |

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE**  **(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Intitulé de la matière : Microbiologie Alimentaire et Techniques de contrôle |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **Nom et prénom de l'enseignant : MOUMEN Ouahiba** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | moumenw@yahoo.fr | Jour : | Dimanche | Heure | 10h00 |
| Tél de bureau |  | Jour : | // | Heure | // |
| Tél secrétariat |  | Jour : | // | Heure | // |
| Autre |  | Bâtiment : | Amphi G | Bureau : | 26 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| AIT Abdeslam Arezki | Labo 01 | Lundi | 11h45 | Lundi | 11h45 | Lundi | 11h45 |
| Belgharbi Asmaa | Labo 01 | Mardi | 11h45 | Mardi | 11h45 | Mardi | 11h45 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | |
| Objectif | Cette matière obligatoire propose à l'étudiant d'acquérir des notions de base utiles lui permettant de maitriser le développement des micro-organismes dans les aliments, et de contrôler la qualité microbiologique des denrées alimentaires au cours de leur manipulation, transformation et entreposage. |
| Type Unité Enseignement | Fondamentale 2 |
| Contenu succinct | Introduction succincte aux grands groupes d'aliments; Conditions de développement des Microorganismes; Les microorganismes intéressants en microbiologie alimentaire; Les sources de contamination; Les accidents de fabrication ; Moyens de lutte et stabilisation; Les intoxications alimentaires d'origine microbiennes; Techniques d'analyse et de contrôle microbiologique des aliments |
| Crédits de la matière | 4 |
| Coefficient de la matière | 2 |
| Pondération Participation | 25% |
| Pondération Assiduité | 10% |
| Calcul Moyenne C.C | Moyenne des comptes rendus TP + Note de Test + Note Participation + Note Assiduité |
| Compétences visées | Comprendre la relation microorganismes et aliments, rôle utile et applications industrielles. Les effets nuisibles et les moyens de lutte. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
| Samedi | 1 | 30min | E | Non | 2 | Online | S |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation(date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
| Samedi | 1 | 30min | E | Non | 2 | Online | S |

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 |  |
| Noms Applications (Web, réseau local) |  |
| Polycopiés |  |
| Matériels de laboratoires | Appareils de bactériologie ; Milieux de culture ; réactifs ; verreries………… |
| Matériels de protection |  |
| Matériels de sorties sur le terrain |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **LES ATTENTES** | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Maitrise des techniques de contrôle microbiologiques des aliments |
| Attentes de l’enseignant |  |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | - Leural G. Vierling E. (2001). Microbiologie et toxicologie des aliments, hygiène et sécurité alimentaire. Doin éditeurs.  - Lederer J. (1986). Encyclopédie moderne de l’hygiène alimentaire Tome IV. Les intoxications alimentaires. Maloine, Paris.  - Durand G. et Monsan P. (1982). Les enzymes. Production et utilisation industrielle. Bordas, Paris.  - Deneuville F. (1991). Génie fermentaire-travaux pratiques. Doin éditeur, Paris |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web |  |