|  |
| --- |
| 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 : Toxicologie et Sécurité microbiologique des aliments |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **Nom et prénom de l'enseignant : OULDALI Ouardia** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | [oouldali@yahoo.fr](mailto:oouldali@yahoo.fr) | Jour : | Mercredi | Heure | 8.30 |
| Tél de bureau |  | Jour : | Lundi | Heure | 13h |
| Tél secrétariat |  | Jour : | Lundi | Heure | 13h |
| Autre |  | Bâtiment : | Amphi :G  Salles TD: 37/38 | Bureau : | 04 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | |
| Objectif | Identification des risques liés à la contamination des aliments |
| Type Unité Enseignement | Fondamentale |
| Contenu succinct | Sécurité microbiologique des aliments / Toxicités et mécanismes d’action des substances toxiques |
| Crédits de la matière | 4 |
| Coefficient de la matière | 2 |
| Pondération Participation | 15% |
| Pondération Assiduité | 10% |
| Calcul Moyenne C.C | Note d’exposé + Note de Test + Note Participation + Note Assiduité |
| Compétences visées | Maîtriser les spécificités d’analyses toxicologiques |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
| Lundi | 1 | 30min | E | Non | 8 |  | | R |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation(date consultation copies) | Critères évaluation (2) | |
| Lundi | 1 | 30min | EI | OUI | 8 |  | AR | |

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 | Toxicologie Alimentaire |
| Matériels de laboratoires |  |
| Matériels de protection |  |
| Matériels de sorties sur le terrain |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **LES ATTENTES** | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Faire la différence entre les analyses biochimiques et les analyses toxicologiques. |
| Attentes de l’enseignant |  |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | **1. Guide pratique de toxicologie**, Reichl Franz-Xavier, De Boeck, 2004.  **2. Microbiologie alimentaire. T.1, Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments**, Bourgeois Claude-Marcel, Ed. Tec. et Doc, 1996. |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web |  |