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

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE****(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Intitulé de la matière : Méthodes d’évaluation de la qualité alimentaire |

|  |  |
| --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | **Nom et prénom de l'enseignant : HARIRI Ahmed** |
| Réception des étudiants par semaine |
| Email  | ahmed.hariri@univ-mascara.dz  | Jour :  | Lundi | Heure | 10.00 |
| Tél de bureau |  | Jour :  |  | Heure |  |
| Tél secrétariat |  | Jour :  |  | Heure |  |
| Autre |  | Bâtiment :  | Amphis | Bureau : | H |

|  |
| --- |
| 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 |
| HARIRI Ahmed | Salle 20 | Mercredi | 14h30 | Mercredi | 16h15 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 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 | Maitrise des concepts de la qualité, assurance qualité et qualité totale, des normes et réglementations, des techniques d’analyse et des règles d’hygiène et de sécurité, outils de contrôle et de maitrise de la qualité. |
| Type Unité Enseignement | Méthodologie |
| Contenu succinct | L'assurance de qualité,  management de qualité totale, système qualité, Réglementation en sécurité sanitaire, Normes (ISO, Afnor, CEN, IANOR, démarche de certification), Outils de contrôle de la qualité (trajets préventif et curatifs), Outils de Maîtrise de la qualité (système HACCP), Contrôles et traçabilité, Bonnes Pratiques de Laboratoire, Législation et Droit alimentaire, Méthodes analytiques appliquées au contrôle de qualité des aliments, Techniques de recherche et de dosage des additifs et contaminants, Analyse des principaux composants nutritionnels des aliments, Analyse microbiologiques et biochimiques des produits alimentaires, Méthodes statistiques appliquées à l'analyse alimentaire, Conditionnement et emballage des aliments. |
| Crédits de la matière | 2.5 |
| Coefficient de la matière | 2 |
| Pondération Participation | 25% |
| Pondération Assiduité | 10% |
| Calcul Moyenne C.C | Note des exposés + Note de Test + Note Participation + Note Assiduité |
| Compétences visées | Connaissance des normes et maîtrise des règles d’hygiène et de sécurité et des outils de contrôle, d’analyse et de maitrise de la qualité. |

|  |
| --- |
| **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) |
| Mercredi | 1 | 01h30 | EI | Oui | 5 |  | R |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation(date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
| Mercredi | 2 | 30min | E | Non | 5 |  | R |

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) | Savoir appliquer les différents outils de la qualité et maitriser les bonnes pratiques d’hygiène, de fabrication et de laboratoire. |
| Attentes de l’enseignant | Se familiariser avec les outils et normes de qualité. |
| **BIBLIOGRAPHIE** |
| Livres et ressources numériques | - AFNOR (2002). Traçabilité dans la filière agricole et alimentaire.- Audigié Cl., Dupont G. et Zonszain F. (1983). Principe des méthodes d’analyse biochimique. Tome II. Doin éditeur, Paris.- Audigié Cl., Dupont G. et Zonszain F. (1995). Principe des méthodes d’analyse biochimique. Tome I. Doin éditeur, Paris.- Bourgeois CM, et al., (1996). Microbiologie alimentaire. T1 et T2. Lavoisier Tec et Doc. - Daube G., (2004). Le risque microbiologique lié à l’alimentation. La sécurité alimentaire, une nouvelle approche scientifique. Institut Danone, p : 7-34.- Gavrilovic M., Maginot M.J., Gavrilovic C. S., Wallads J. (1996). Manipulation d’analyse biochimique Tome II. Doin éditeur Paris.- Gavrilovic M., Maginot M.J., Gavrilovic C. S., Wallads J. (1991). Manipulation d’analyse biochimique Tome I. Doin éditeur Paris.- ISO 22005, Système de traçabilité dans la chaîne alimentaire : principes généraux relatifs à la conception et à la réalisation. A publier. - Lederer J. (1986). Encyclopédie moderne de l’hygiène alimentaire Tome IV. Les intoxications alimentaires. Maloine, Paris.- Leural G. Vierling E. (2001). Microbiologie et toxicologie des aliments, hygiène et sécurité alimentaire. Doin éditeurs.- Marouf A, (2002). Analyse instrumentale à l’usage des biologistes. Edition Dar El Gharb.- Moll M. et Moll N., (2002). Précis des risques alimentaires. Edition Tec et Doc. Lavoisier. ISBN : 978-2-7430-1053-9, 125 E |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web |  |