|  |
| --- |
| 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 Alimentaire |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **Nom et prénom de l'enseignant : SAFA MESSAOUDA** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | [safa.messaouda @univ-mascara.dz](mailto:larouci.mohammed@univ-mascara.dz) | Jour : | Mercredi | Heure | 10 :00 |
| Tél de bureau |  | Jour : | Mardi | Heure | 15 :00 |
| Tél secrétariat |  | Jour : |  | Heure |  |
| Autre |  | Bâtiment : | Salles | Bureau : | 8 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| SAFA MESSAOUDA | Salle | Dimanche | 15 :00 | Mardi | 15 :00 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | Acquérir les notions de base des différentes procèdes unitaire d’extraction, séparations et purification. |
| Type Unité Enseignement | Méthodologique |
| Contenu succinct | Principes généraux de la toxicologie, Dynamique du toxique, Principaux toxiques des aliments |
| Crédits de la matière | 1.5 |
| Coefficient de la matière | 1 |
| Pondération Participation | 10 % |
| Pondération Assiduité | 5% |
| Calcul Moyenne C.C | Note d’examen de TD + Note des Tests + Note Participation + Note Assiduité |
| Compétences visées | Acquérir les différentes substances toxiques présentes dans les aliments |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
| Dimanche | 2 | 20min | E | Non | 5 | Sur place | A et D |
| **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) | Evaluer et à la maîtriser des risques pour la santé reliés aux divers xénobiotiques (contaminants chimiques, toxines, drogues ou médicaments) auxquels la population est exposée. |
| Attentes de l’enseignant | Possède une connaissance des principes et de la méthodologie propres à la toxicologie générale et à l'analyse du risque et qui sont capables de reconnaître les problèmes causés par l'exposition à des agents chimiques, d'évaluer les propriétés toxiques de ces agents, de caractériser le risque toxicologique et d'intervenir de façon utile dans la solution des problèmes toxicologiques. |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | * [Toxicologie alimentaire](https://www.morebooks.shop/store/fr/book/toxicologie-alimentaire/isbn/978-620-3-43187-2), Miyada Zamoum; 2022. * Cours de toxicologie alimentaire, Bouhafdi D.F, 2018 [Edilivre-Aparis](https://www.fnac.com/e58596/Edilivre-Aparis)  Toxicologie & sécurité des aliments. DERACHE Roger. 1989, |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web | <https://www.inrae.fr> <https://www.em-consulte.com>  <https://www.mediachimie.org> |