|  |
| --- |
| 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 Sanitaire** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **Nom et prénom de l'enseignant : MEHENNI Fatima** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | [fatima\_magistere@yahoo.fr](mailto:fatima_magistere@yahoo.fr) | Jour : | jeudi | Heure | 9.30 |
| Tél de bureau |  | Jour : |  | Heure |  |
| Tél secrétariat |  | Jour : |  | Heure |  |
| Autre |  | Bâtiment : | Amphi/Salles TD/Labos. | Bureau : | 39 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| MEHENNI Fatima | Labo. 23 | Lundi | 13.30 |  |  |  |  |
| SIDE LARBI Khadidja | Labo. 23 | Mardi | 08.30 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | |
| Objectif | Etude des germes en cause dans différents pathologies |
| Type Unité Enseignement | Fondamentale |
| Contenu succinct | Toxi-infection alimentaires ; Maladies à transmission hydrique |
| Crédits de la matière | 02 |
| Coefficient de la matière | 02 |
| Pondération Participation | 25% |
| Pondération Assiduité | 10% |
| Calcul Moyenne C.C | Note de TP + Note de Test + Note Participation + Note Assiduité |
| Compétences visées | Maîtriser les techniques d’isolements et de culture des germes en cause et leurs identifications. Technique de prévention et maitrise de 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) |
| jeudi | 1 | 1h | E | Non | 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) |
| Lundi | 1 | 30min | EC | OUI | 5 |  | S ;D ;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) | PDF ;PPT |
| Polycopiés | Fiche technique |
| Matériels de laboratoires | Des milieux de cultures , réactifs  Appareillage (microscopes,incubateurs appareil de dosage... |
| Matériels de protection | !!! |
| Matériels de sorties sur le terrain |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **LES ATTENTES** | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Comprendre les causes et prévenir les complications |
| Attentes de l’enseignant | Participation et preparation |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | Toxi-infections alimentaires en Belgique en 2013, Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses  Service scientifique Pathogènes alimentaires Rue Juliette Wytsman 14 1050 Bruxelles | Belgique.  **The Microbiological Safety of Food:**Proceedings of the Eighth International Symposium on  Food Microbiology, Reading, Eng Betty Constance Hobbs, J. H. B. Christian  Academic Press, 1973 - [Ayres, John Clifton](https://www.google.dz/search?tbo=p&tbm=bks&q=subject:%22Ayres,+John+Clifton%22&source=gbs_ge_summary_r&cad=0) - 487 pages |
| Articles |  |
| Polycopiés | Cours sécurité alimentaire et toxicologie |
| Sites Web | <https://confkhalifa.com/trainingkhalifa/wp-content/uploads/2014/2015/08/Les-toxi-infections-alimentaires.pdf>  https://www.solidarites.org/fr/aider-plus-loin-temoigner/combattre-les-maladies-hydriques/maladies-liees-a-leau-lexique/  https://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/bmhc/maladies\_transmissibles/content/maladies\_origines\_alimentaires\_hydriques.html |