|  |
| --- |
| 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** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **Nom et prénom de l'enseignant : SAHNOUNI FATMA** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | [f.sahnouni@univ-mascara.dz](mailto:f.sahnouni@univ-mascara.dz) | Jour : | Dimanche | heure | 14h45 |
| Tél de bureau |  | Jour : | Lundi | Heure | 10H.15 |
| Tél secrétariat |  | Jour : |  | Heure |  |
| Autre |  | Bâtiment : | Salle TD 18 | Bureau : | 4 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| KRIDECHE souhila | Labo n°. 04 | Dimanche | 13H | Mardi | 08H.30 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | |
| Objectif | Acquérir des données sur l’altération microbienne des aliments et moyens de lutte. |
| Type Unité Enseignement | Fondamentale |
| Contenu succinct | Microorganismes et aliment, Les bactéries lactiques, Les Altérations microbiennes des aliments et moyens de lutte |
| Crédits de la matière | 05 |
| Coefficient de la matière | 03 |
| Pondération Participation | 10% |
| Pondération Assiduité | 10% |
| Calcul Moyenne C.C | Note de TP + Note de Test + Note Participation + Note Assiduité |
| Compétences visées | Développer les connaissances sur l’origine de l’altération microbienne des aliments et ses conséquences. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  Mardi | 1  1 | 15min  15min | E    E | Non  Non | 8/8  8/8 | Dimanche  Mardi | A et R  A et R |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation(date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
| Dimanche  Mardi | 1  1 | 15min  15min | E    E | Non  Non | 8/8  8/8 | Dimanche  Mardi | A et R  A et 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 | 05 |
| Matériels de laboratoires | bec bunsen, balance, agitateur ,Autoclave, Microscope optique, étuves, centrifugeuse ……….etc. |
| Matériels de protection |  |
| Matériels de sorties sur le terrain |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **LES ATTENTES** | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Connaitre les différentes flores microbiennes altérant un produit alimentaire |
| Attentes de l’enseignant | Développement des connaissances et des compétences. |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | Microbiologie et qualité dans les industries agroalimentaires. Bonnefoy C., Guillet F., Leyral G., Bourdais E.V. 2002. Doin, Paris.  Qualité des Produits et Sécurité Alimentaire. Université 8 mai 1945-Guelma  Microbiologie Alimentaire. Guiraud J.P. 2012. Dunod, paris.  Microbiologie des produits carnés. Larpent J.P. 1992. Tec et Doc Lavoisier.  Contamination alimentaire. Environnement et santé publique - Fondements et pratiques, 2003. |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web |  |