

**Nom EES:** Université des Sciences et de la Technologie D'Oran (USTO-MB)

**Faculté :** Sciences de la Nature et de la Vie

**Département :** Biotechnologie

## SYLLABUS DE LA MATIERE

(à publier dans le site Web de l'institution)

Gestion de la qualité des aliments

<b>Filière :</b>	Sciences alimentaires
<b>Cycle :</b>	L3
<b>Option :</b>	Alimentation, nutrition et pathologie
<b>Année d'étude :</b>	2022-2023

ENSEIGNANT DU COURS <sup>1</sup>		Nom et prénom de l'enseignant : Mme SALAH SAMIA			
		Réception des étudiants par semaine			
Email	samia.nour31@gmail.com	Jour :		heure	
Bureau/salle :		Jour <sup>2</sup> :		heure	

TRAVAUX DIRIGES		(Réception des étudiants par semaine)					
NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS <sup>3</sup>	Bureau/salle réception	Séance 1		Séance 2		Séance 3	
		jour	heure	jour	Heure	jour	heure
Mme SALAH SAMIA	13	dimanche	8h30	dimanche	10h30	Lundi	8h30
	13	lundi	10h30				

<sup>1</sup> Dupliquez le tableau en cas de plusieurs enseignant

<sup>2</sup> Mettez / en cas de vide

<sup>3</sup> Supprimez en cas où il n'y a pas d'assistants

--	--	--	--	--	--	--	--

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 <sup>4</sup>	
Objectif	Après validation de cette matière, l'étudiant (e) possèdera les connaissances nécessaires sur les procédures et les aspects normatifs et réglementaires de prévention et de préservation de la qualité sanitaire des aliments.
Type Unité Enseignement	Unité d'enseignement Fondamentale 1: Sécurité alimentaire
Contenu succinct	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Outils de la qualité</li> <li>2. Etudes des normes ISO</li> <li>3. Référentiel de travail et d'organisation (BPF, BPL et BPH)</li> <li>4. Les organismes de normalisation</li> <li>5. Certification, Accréditation, Audit</li> <li>6. Législation nationale et internationale</li> </ol>
Crédits de la matière	4
Coefficient de la matière	2
Pondération Participation	
Pondération Assiduité	
Calcul Moyenne C.C	
Compétences visées	

<sup>4</sup> Champs obligatoires du syllabus

EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES							
PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour <sup>5</sup>	Séance	Durée	Type <sup>6</sup>	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (Date Consultation. copie)	Critères évaluation <sup>7</sup>
Dimanche et Lundi	12 Mars et 13 Mars	30 minutes	E	Doc autorisé			
DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour	Séance	Durée	Type	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (Date consultation copies)	Critères évaluation
dimanche et Lundi	19 Mars et 20 Mars	30 minutes	E	Doc non autorisé			

EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES	
Adresses Plateformes	
Noms Applications (Web, réseau local) <sup>8</sup>	
Polycopiés	

<sup>5</sup> Mettez / en cas de vide

<sup>6</sup>Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM

<sup>7</sup>Critères évaluation : A=Analyse, S=synthèse, AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

<sup>8</sup>Privilégiez les open sources et les freewares

Matériels de laboratoires	
Matériels de protection	
Matériels de sorties sur le terrain	

LES ATTENTES	
Attendues des étudiants (Participation-implication)	
Attentes de l'enseignant	

BIBLIOGRAPHIE <sup>9</sup>	
Livres et ressources numériques	<p>1. La gestion de la qualité : Outils et applications pratiques, ISHIKAWA. Dunod, 2007</p> <p>2. La qualité des produits alimentaires : Politique, incitations gestion et contrôle. Tec &amp; Doc, 1994.</p>
Articles	
Polycopiés	

---

<sup>9</sup>Obligatoire

Sites Web	