

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)

Toxicologie et sécurité microbiologique des aliments

Filière :	Science alimentaire
Cycle :	Licence
Option :	Alimentation, Nutrition et Pathologie
Année d'étude :	2022-2023

ENSEIGNANT DU COURS ¹		Nom et prénom de l'enseignant			
		Réception des étudiants par semaine			
Email	beldjilaliaf@gmail.com	Jour :	Mardi	heure	13h30-15h00
Bureau/salle :	N°02	Jour ² :		heure	

TRAVAUX DIRIGES		(Réception des étudiants par semaine)					
NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS ³	Bureau/salle réception	Séance 1		Séance 2		Séance 3	
		jour	heure	jour	Heure	jour	heure

¹ Dupliquez le tableau en cas de plusieurs enseignant

² Mettez / en cas de vide

³ 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
BELDJILALI Asmaa	labo 10	mardi	8h30-12h30				
		jeudi	8h30-12h30				

DESCRIPTIF DU COURS ⁴	
Objectif	l'identification des risques liés à la contamination des aliments et d'en comprendre les conséquences.
Type Unité Enseignement	Unité d'enseignement Fondamentale 1 : Sécurité alimentaire
Contenu succinct	connaître les caractéristiques des germes impliqués dans les toxi-infections alimentaires
Crédits de la matière	4
Coefficient de la matière	2
Pondération Participation	5points
Pondération Assiduité	5poits
Calcul Moyenne C.C	moyenne des comptes rendues+moyenne de l'assiduité et présence/40
Compétences visées	maitriser les techniques d'un contrôle de qualité microbiologique et toxicologique des aliments. Prévention contre les intoxications alimentaires.

EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES
PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES :

⁴ Champs obligatoires du syllabus

Jour ⁵	Séance	Durée	Type ⁶	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (Date Consultation. copie)	Critères évaluation ⁷
Mardi et Jeudi	de TP	10 min	EX	oui	des questions notés sur 1 point	orale	D
DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour	Séance	Durée	Type	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (Date consultation copies)	Critères évaluation

EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES	
Adresses Plateformes	/
Noms Applications (Web, réseau local) ⁸	/
Polycopiés	oui
Matériels de laboratoires	oui
Matériels de protection	quelque

⁵ Mettez / en cas de vide

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

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

⁸Privilégiez les open sources et les freewares

Matériels de sorties sur le terrain	BLOUSES+STYLOS ET CARNET DE NOTE
-------------------------------------	----------------------------------

LES ATTENTES	
Attendues des étudiants (Participation-implication)	<ul style="list-style-type: none"> - Maitrise des techniques de contrôle de qualité des aliments au laboratoire. - Rédiger un rapport de sortie pédagogique.
Attentes de l'enseignant	<ul style="list-style-type: none"> - expliquer aux étudiants les conséquences des intoxications alimentaires. - Montrer aux étudiants les laboratoires d'hygiène et de contrôle de qualité qui existent à Oran.

BIBLIOGRAPHIE ⁹	
Livres et ressources numériques	MICROBIOLOGE ALIMENTAIRE TOXICOLOGIE DES ALIMENTS
Articles	
Polycopiés	https://www.univ-usto.dz/images/coursenligne/TSMA_AFB.pdf

⁹Obligatoire

Sites Web	
-----------	--