

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

Faculté : Sciences de la nature et de la vie

Département : science Alimentaire

SYLLABUS DE LA MATIERE

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

Microbiologie Appliquée

Filière :	Science Alimentaire
Cycle :	Licence 3
Option :	Alimentation Nutrition et pathologies
Année d'étude :	2022/2023

ENSEIGNANT DU COURS ¹		Gharbi Samia			
		Réception des étudiants par semaine			
Email		Jour :	Dimanche	heure	
Bureau/salle :		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		Séance 4
		jour	heure	jour	jour	jour	heure	Jour heure
HARIR Mohammed	Labo 02	Dimanche	08h00 - 10h00	Dimanche	10h00-11h00			
/	/							
/	/							

DESCRIPTIF DU COURS ⁴	
Objectif	L'objectif est de permettre aux étudiants l'acquisition de connaissances pratiques sur le contrôlés microbiologiques des Aliments
Type Unité Enseignement	Unité methodologique
Contenu succinct	Contenu de la matière Contenu de la matière : I-Microbiologie de l'eau II-Microbiologie du lait III-Microbiologie des laits fermentés et des fromages IV-Microbiologie du beurre et des matières grasses V-Microbiologie des viandes et produits carnés VI-Microbiologie des volailles et des œufs VII-Microbiologie des poissons et produits et dérivés Travaux dirigés : Td1 : Méthodes de stérilisation. Travaux Pratiques : TP 1 : Coloration de GRAM. TP 2 : Recherche des Coliformes dans l'eau (analyse de l'eau). TP 3 : Recherche des Staphylococcies aureus dans le lait. TP 4 : Analyse des volailles TP 5 : Analyse de la viande rouge Autres : Analyses d'articles, exposés, vidéo-projection, sorties.....

⁴ Champs obligatoires du syllabus

	Mode d'évaluation : (type d'évaluation et pondération) Contrôle continu 40% et examen final 60%
Crédits de la matière	4
Coefficient de la matière	02
Pondération Participation	/
Pondération Assiduité	/
Calcul Moyenne C.C	Assiduité + compte rendu TP
Compétences visées	/

EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES							
PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour ⁵	Séance	Durée	Type ⁶	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date Consult. copie)	Critères évaluation ⁷
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

⁵ Mettez / en cas de vide

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

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

Adresses Plateformes	MOODLE
Noms Applications (Web, réseau local) ⁸	YOUTUBE
Polycopiés	/
Matériels de laboratoires	Etuve, Bec Bunsen, Micropipettes, Milieux de cultures, biotes de Pétri, Tubes à essais, Bain marie, Balances, spatule, Becher, éprouvettes, portoirs
Matériels de protection	Gants, les blouses, masques, gels hydro alcooliques.
Matériels de sorties sur le terrain	/

LES ATTENTES	
Attendues des étudiants (Participation-implication)	Les TP sont réalisés sous forme des sciences pour et dans chaque science un contrôle microbiologique d un aliment (technique de prélèvement, dilution décimale, ensemencements en masse et en surface, technique de dénombrement des microorganismes,)
Attentes de l'enseignant	La maitrise de la différente technique microbiologique, travaille dans les conditions d'asepsie, travailler indépendamment.

BIBLIOGRAPHIE ⁹	
Livres et ressources numériques	- Joseph-Pierre Guiraud Microbiologie alimentaire ; 2012 –Dunod ; 696 pages -C-M Bourgeois, J-F Mesclé, J Zucca Microbiologie alimentaire ; 1996 ; Tec & Doc (Editions) 672 pages
Articles	
Polycopiés	Polycopie d habilitation universitaires

⁸ Privilégiez les opensources et les freewares

⁹ obligatoire

Sites Web	Plateforme Moodle
-----------	-------------------