

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)
Traçabilité des Aliments

Filière :	Sciences Alimentaires
Cycle :	2
Option :	Qualité des Produits et Sécurité des Aliments
Année d'étude :	Master 1

ENSEIGNANT DU COURS ¹		Nom et prénom de l'enseignant			
		Réception des étudiants par semaine			
Email	lazreglouiza@yahoo.fr	Jour :	mardi	heure	11h-12h 30
Bureau/salle :	département de Biotechnologie	Jour ² :	Mercredi	heure	11h-12h 30

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
	département Biotechnologie						

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

DESCRIPTIF DU COURS ⁴	
Objectif	acquérir des connaissances sur la traçabilité des aliments, objectifs et outils
Type Unité Enseignement	méthodologie
Contenu succinct	introduction, références réglementaires, objectifs, méthodologie et outils
Crédits de la matière	5
Coefficient de la matière	3
Pondération Participation	/
Pondération Assiduité	/
Calcul Moyenne C.C	CC1 + CC2
Compétences visées	

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

⁴ Champs obligatoires du syllabus

⁵ Mettez / en cas de vide

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

				Non)		(Date Consultation. copie)	
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	
Matériels de laboratoires	
Matériels de protection	
Matériels de sorties sur le terrain	

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

⁸ Privilégiez les open sources et les freewares

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

BIBLIOGRAPHIE ⁹	
Livres et ressources numériques	Benjamin Faraggi (2006). Traçabilité : réglementation. Normes. Technologie. Mise en œuvres. Ed Dunod. Chi Dung Ta (2002). Traçabilité Totale en agro-alimentaire. AFNOR.
Articles	
Polycopiés	
Sites Web	

⁹ Obligatoire