

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

Faculté : SNV

Département : Vivant et Environnement

SYLLABUS DE LA MATIERE

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

Microbiologie Industrielle

Filière :	Sciences biologiques
Cycle :	Licence
Option :	Microbiologie
Année d'étude :	

ENSEIGNANT DU COURS¹		MOHAMED-BENKADA Mustapha			
		Réception des étudiants par semaine			
Email	mustapha.benkada@univ-usto.dz	Jour : Mardi		13h00	
Bureau/salle :		Jour ² : Jeudi		13h00	

TRAVAUX DIRIGES			(Réception des étudiants par semaine)				
NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS³	Bureau/salle réception	Séance 1		Séance 2		Séance 3	
		jour	heure	jour	Heure	jour	heure
Vacataires							

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
Vacataires							

DESCRIPTIF DU COURS ⁴	
Objectif	<p>Cette matière permet l'étude :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du fonctionnement des fermenteurs et de la pratique industrielle des fermentations. - Des potentialités des souches microbiennes en matière de biosynthèse de métabolites importants (vaccins, antibiotiques, enzymes, protéines, levures, P.O.U., fromages, arômes,...) - Des optimisations et des améliorations de souches sauvages (facteurs et conditions du milieu, mutagénèse, recombinaison génétique en vue d'une production maximale de métabolites. <p>Des méthodes d'isolement, de purification et de l'obtention des métabolites.</p>
Type Unité Enseignement	UEF
Contenu succinct	<p>Introduction : Domaines d'activité de la microbiologie industrielle et intérêt de l'utilisation des microorganismes</p> <p>Les Microorganismes utiles (Archaea, Bactéries, Champignons, Algues et Virus)</p> <p>Les milieux de culture industriels.</p> <p>Les fermentations industrielles :</p> <p>Les produits de fermentations industrielles</p>
Crédits de la matière	6
Coefficient de la matière	3

⁴ Champs obligatoires du syllabus

Pondération Participation	
Pondération Assiduité	
Calcul Moyenne C.C	
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	
Adresses Plateformes	
Noms Applications (Web, réseau local) ⁸	

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

⁸ Privilégiez les opensources et les freewares

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

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

BIBLIOGRAPHIE⁹	
Livres et ressources numériques	
Articles	
Polycopiés	

⁹ obligatoire

Sites Web	