

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE**  
**MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR**  
**ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**



**Etablissement :** Université 8 Mai 45 Guelma

**Faculté :** Sciences et de l'Ingénierie

**Département(s) :** BIOLOGIE

**Demande d'habilitation de**  
**Formation de niveau MASTER LMD**

Domaine	Mention / Filière	Parcours/Option	Type*	
Science de la Nature et de la Vie (S.N.V.)	BIOLOGIE	<i>Qualité des produits et sécurité Alimentaire</i>	Académique *	Professionnel

(\*) Cocher la case correspondante

Website: [www.univ-guelma.dz](http://www.univ-guelma.dz)

## **Avis et Visa**

**Nom et Signature du Responsable/coordonateur de la Formation :**

SOUIKI LYNDA

**Visa du Département**

**Visa de la Faculté**

**Visa du Chef d'établissement**

---

Avis de la Commission d'Expertise

Website: [www.univ-guelma.dz](http://www.univ-guelma.dz)

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE**  
**MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE**  
**SCIENTIFIQUE**

**Fiche d'évaluation – Offre de formation LMD**  
**Niveau Master**

**Identification de l'offre**

Etablissement demandeur : **Université 8 Mai 45 de Guelma.**

Domaine : **Science de la nature et de la vie**

Mention : **Biologie**

Option/Spécialité: *Qualité des produits et sécurité Alimentaire*

Type du Master:                    professionnel ☐

Académique ☒

Le dossier comporte-t-il les visas réglementaires                    Oui ☐

Non ☐

**Qualité du dossier** (cocher la mention retenue:A: satisfaisant, B : moyennement satisfaisant, C :peu satisfaisant)

Opportunité de la formation proposée ( exposé des motifs )	A	B	C
Qualité des programmes	A	B	C
Adéquation avec les parcours de Licence cités	A	B	C

Est- c qu'il y a des laboratoires de recherche associés à cette formation ?
Les thèmes de recherche de ces laboratoires sont - ils en rapport avec la formation demandée ?

Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Convention avec les partenaires cités
---------------------------------------

oui	non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Qualité de l'encadrement**

1- Effectif global des enseignants de l'établissement intervenants dans la formation	A	B	C
2- Parmi eux, le nombre d'enseignant de rang magistral ou titulaire d'un doctorat	A	B	C
3- Nombre de professionnels intervenant dans la formation	A	B	C

Appréciation du taux d'encadrement	A	B	C
------------------------------------	---	---	---

**Moyens mis au service de l'offre**

locaux -équipements- documentation - espaces TIC	A	B	C
--	---	---	---

**Autres observations** (mentionner les réserves ou les motifs de rejet, la commission peut rajouter d'autres feuilles de commentaires)

.....  
.....  
.....

**Conclusion**    A retenir                    A reformuler                    A rejeter

Offre de formation

**Date et signature du président de la Commission d'Expertise**

Website: [www.univ-guelma.dz](http://www.univ-guelma.dz)

## A. Fiche d'identité

---

**Intitulé du parcours**

En arabe : نوعية المواد والأمن الغذائي

En français : **Qualité des produits et sécurité alimentaire**

**Type**

**Professionnel** ☐

**Académique** ☒

**Localisation de la formation : Université 8 Mai 45 GUELMA**

- Faculté : **Sciences Ingénierie**
- Département : **BIOLOGIE**

**Responsable/Coordinateur de la Formation**

- Nom & prénom: **SOUIKI LYNDA**
- Grade : **Maître assistant**
- ☎: 073 46 72 09 Fax : 037 20 02 64 E - mail : [annouche74@yahoo.fr](mailto:annouche74@yahoo.fr)

**Partenaires extérieurs (conventions\*)**

Des projets de conventions avec les entreprises AGRO-ALIMENTAIRE installées dans la région de l'Est comme le complexe laitier Edoug –ANNABA, et l'usine de Tomate BEN- AMOR , Bouati - Mahmoud, GUELMA.

Des copies des conventions seront insérées au dossier après la finalisation des procédures d'engagement.

*(\*) Introduire les conventions établies avec les partenaires cités et précisant le type d'engagement de ces derniers dans la formation Master proposée.*

Website: [www.univ-guelma.dz](http://www.univ-guelma.dz)

## **B. Exposé des motifs**

---

### ***1. Contexte et Objectifs de la formation :***

Les industries alimentaires sont actuellement en pleine mutation. Elles doivent répondre aux nouvelles contraintes de réglementation mondiale d'environnement et de **sécurité alimentaire**, dans un contexte de compétition internationale de plus en plus difficile. Même si le consommateur y est fortement sensibilisé, la sécurité alimentaire n'est qu'une composante de la **qualité**. De plus en plus les différents maillons d'une chaîne de production et de transformation sont impliqués dans la définition des caractéristiques nutritionnelles, hygiéniques, technologiques et organoleptiques d'un aliment. Le master "**qualité des produit et sécurité alimentaire**" offre des ouvertures importantes vers la connaissance de l'entreprise agro-alimentaire, surtout que l'Algérie connaît une ouverture économique sur le marché mondiale et renforce le secteur agro-alimentaire tant en matière d'enseignement que de recherche.

L'objectif principal est de former dans la mesure du possible des académiques opérationnels et capables de s'adapter aux besoins des entreprises. C'est pourquoi nous avons le souci de faire évoluer le programme en fonction du marché de l'emploi, de mettre les étudiants en situation par des travaux pratiques, des exposés et des visites pédagogiques.

### ***2. Profils et Compétences visés :***

Le master "qualité des produits et sécurité alimentaire" vise à former des étudiants possédant des bases solides dans les matières fondamentales enseignées dans des formations de ce type (Biochimie, Biologie Moléculaire, Chimie organique, Microbiologie) complétées par des connaissances spécifiques (Sécurité alimentaire, Qualité, toxicologie alimentaire etc.). Cette formation pluridisciplinaire permet de familiariser les étudiants avec le secteur agro-alimentaire, tout en le préparant aux métiers de la recherche et de l'enseignement.

### ***3. Contextes régional et national d'employabilité :***

L'emploi dans ce secteur existe dans les grandes entreprises agro-alimentaires nationales et régionales et notamment dans les organismes privés installés à l'Est du pays. Les débouchés de cette formation se situent dans le domaine du contrôle de la qualité totale, microbiologique, technologique, organoleptique, formation. Les postes occupés sont essentiellement des postes de responsable qualité, responsable assurance qualité, responsable de laboratoire de contrôle, assistant qualité, chargé de mission ou responsable d'organisme certificateur, responsable de circuit de distribution (Qualité, sécurité alimentaire, traçabilité,...). Ils peuvent également se situer au niveau des postes recherche et développement, évoluer vers la responsabilité de production ou des ressources humaines.

## **Organisation générale de la formation**

### **C1- Position du Projet**

Au sein du département de Biologie de l'Université 8 Mai 45 GUELMA, cinq offres de formation en Master sont proposés; cependant l'offre intitulé ***Qualité des produits et sécurité alimentaire*** est la seule offre proposée dans le domaine alimentaire appliquée. Pour les autres offres, chacune traite un domaine différent : l'Immuno-Biologie Moléculaire, l'écologie des zones humides et la production et protection des végétaux.

### **C2 – Programme de formation Master par semestre**

#### **Semestre1**

**Tableau 1:** Synthèse des unités d'Enseignement

	<b>UE1</b>	<b>UE2</b>	<b>UE3</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Intitulé de l'Unité</b>	<b>Discipline Scientifique et Technologie I</b>	<b>Outil du Contrôle de la Qualité I</b>	<b>RechercheI</b>	<b>03</b>
<b>Type</b>	<b>Fondamentale 1</b>	<b>Fondamentale 2</b>	<b>Méthodologique</b>	<b>-----</b>
<b>VHH</b>	<b>10h 30 min</b>	<b>6h min</b>	<b>6h</b>	<b>22h 30 min</b>
<b>Crédits</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>02</b>	<b>30</b>
<b>Coefficient</b>	<b>06</b>	<b>06</b>	<b>01</b>	<b>13</b>

**Tableau 2 :** La répartition en matières pour l'unité d'enseignement 1 (UE 1):

#### **Discipline Scientifique et Technologie I**

<b>Matières</b>	<b>Code</b>	<b>VHH</b>				<b>Crédits matières</b>	<b>Coef</b>
		<b>C</b>	<b>TD</b>	<b>TP</b>	<b>Travail Personnel</b>		
Biochimie Alimentaire	<b>BA</b>	3H	1h30 min	1h30 min/ 15 J	Visite d'entreprises 2h/ mois	08	04
Transformation des produits alimentaires	<b>TPA</b>	3H	---	-----	-----	07	02

**Tableau 3:** La répartition en matière pour l'unité d'enseignement 2 (UE 2):**Outils du Contrôle de la qualité I**

Matières	Code	VHH				Crédits matières	Coef
		C	TD	TP	Travail Personnel		
Enjeux économiques et juridiques de l'I.A.A	<b>EJ .IA.A</b>	3H	----	-----	-----	06	03
Les traitements technologiques	<b>TTC</b>	3H	1h 30min	-----	-----	07	03

**Tableau 4:** La répartition en matière pour l'Unité d'Enseignement 3 (UE 3):**Recherche I**

Matières	Code	VHH				Crédits matières	Coef
		C	TD	TP	Travail Personnel		
Anglais	<b>AN</b>	3H	----	-----	-----	02	01

**Semestre2****Tableau 1:** Synthèse des unités d'Enseignement

	<b>UE1</b>	<b>UE2</b>	<b>UE3</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Intitulé de l'Unité</b>	<b>Discipline Scientifique et Technologie II</b>	<b>Outil du Contrôle de la Qualité II</b>	<b>Recherche II</b>	<b>03</b>
<b>Type</b>	<b>Fondamentale 1</b>	<b>Fondamentale 2</b>	<b>Méthodologique</b>	<b>-----</b>
<b>VHH</b>	<b>9h</b>	<b>4h 30 min</b>	<b>1h 30 min</b>	<b>15h</b>
<b>Crédits</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>02</b>	<b>30</b>
<b>Coefficient</b>	<b>07</b>	<b>05</b>	<b>01</b>	<b>13</b>

**Tableau 2:** La répartition en matières pour l'unité d'enseignement 1 (UE 1):**Discipline Scientifique et Technologie II**

Matières	Code	VHH				Crédits matières	Coef
		C	TD	TP	Travail Personnel		
Aspect Microbiologique de la Sécurité et de la qualité	<b>AMSQ</b>	3H	----- -	1h30 min/	Visite d'entreprises 2h/ mois	08	04
Nutrition Humaine	<b>NH</b>	1H30 min	-----	-----	-----	05	02
Sécurité Alimentaire et Toxicologie	<b>S.A.T</b>	3H	1H 30 min	-----	-----	07	03

**Tableau 3:** La répartition en matière pour l'unité d'enseignement 2 (UE 2):**Outils du Contrôle de la qualité II**

Matières	Code	VHH				Crédits matières	Coef
		C	TD	TP	Travail Personnel		
Emballage et conservation	<b>EC</b>	1h 30min	----	-----	-----	05	03
La réglementation et les moyens d'une démarche de qualité	<b>R.Q</b>	1h 30min	-----	-----	-----	05	02

**Tableau 4:** La répartition en matière pour l'Unité d'Enseignement 3 (UE 3):**Recherche II**

Matières	Code	VHH				Crédits matières	Coef
		C	TD	TP	Travail Personnel		
Initiation à la Recherche Documentaire	<b>I.R.D</b>	1h 30min	----	-----	-----	02	01



### **Semestre3**

**Tableau 1:** Synthèse des Unités d'Enseignement

	<b>UE1</b>	<b>UE2</b>	<b>TOTAL</b>
Intitulé de l'Unité	<b>Communication et Marketing</b>	<b>Analyse</b>	<b>02</b>
Type	<b>Fondamentale</b>	<b>Méthodologique</b>	<b>-----</b>
VHH	<b>4H 30min (enseignement théorique) + Visite aux entreprises Agro-alimentaires 3H</b>	<b>3H (enseignement théorique) + 08H (recherche bibliographique)</b>	<b>18h</b>
Crédits	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>30</b>
Coefficient	<b>08</b>	<b>05</b>	<b>13</b>

**Tableau 2:** La répartition en matières pour l'unité d'enseignement Fondamental (UEF):

#### **Communication et Marketing**

Matières	Code	VHH				Crédits matières	Coef
		C	TD	TP	Travail Personnel		
Initiation au Marketing	<b>I.M</b>	1H 30min	----	1h30 min/	Visite d'entreprise 10h/ mois	09	04
Statistiques des procès	<b>S.P</b>	1H 30 min	1H 30 min	-----		09	04

**Tableau 4:** La répartition en matière pour l'Unité d'Enseignement 2 (UE 2): méthodologique

**Analyse**

Matières	Code	VHH				Crédits matières	Coef
		C	TD	TP	Travail Personnel		
Informatique appliquée	I.A	1h 30min	----	2H	-----	12	05

Semestre4 :

**MEMOIRE DE FIN D'ETUDE**

- 1- Stage pratique de 30 à 45 jours dans un laboratoire de contrôle de la qualité
- 2- Recherche bibliographique sur le sujet (partie théorique du travail)
- 3- **Type de l'unité d'enseignement : FONDAMENTAL**
- 4- **VOLUME HORAIRE GLOBAL: 20H / SEMAINE**
- 5- **NOMBRE DE CREDITS: 30**
- 6- **COEFFICIENT: 08**

**Récapitulatif global :**

(Les VH global séparé en cours, TD ..., pour les 04 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE).

<b>VH \ UF</b>	<b>UEF1</b>	<b>UEF2</b>	<b>Méthodologique</b>	<b>Thèse Master</b>	<b>Total</b>
<b>Cours</b>	13h30 min	15H	6H	-	34H 30min
<b>TD</b>	3H TD + 4H sorties	1H 30min	-	-	8H 30min
<b>TP</b>	3H	---	2H	-	5H
<b>Travail personnel</b>	20H Mémoire	8H	-	-	28 H
<b>Total</b>	<b>43 H</b>	<b>24h</b>	<b>8H</b>	-	<b>75H (pour les quatre semestres)</b>
<b>Crédits</b>	<b>33</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	<b>120</b>
% en crédits pour chaque type d'UE	<b>27,5 %</b>	<b>19,16 %</b>	<b>3,33%</b>	<b>25%</b>	<b>100%</b>

## **Commentaire sur l'équilibre global des enseignements**

La répartition du volume Horaire globale dans cette formation est de 46% pour les cours, environ 11% pour les travaux dirigés, 6% pour les travaux pratiques et de 37% pour le travail personnel de l'étudiant consacré surtout aux visites pédagogiques, exposés, et projet).

## **D- LES MOYENS DISPONIBLES**

### **D1- Capacité d'encadrement**

Il est possible d'encadrer la totalité des étudiants du parcours par l'ensemble des enseignants participant à la formation et notamment ceux qui font partie du département de biologie, que ce soit pour les cours ou les sujets de fin de cycle.

### **D.2- Equipe de Formation Master**

#### **D2.1 Encadrement interne**

Nom, prénom	Diplôme	Grade	Laboratoire de rattachement	Spécialité	Type d'intervention
Lalaoui Bendjedou Dalila	Doctorat	M.C	Laboratoires d'Immunologie de Paris	Immunologie	Cours 100%
Biddioui Soraya	Magister	C.C	Laboratoires de microbiologie d'Annaba	Microbio- Toxicologie	Cours 100%
Djekoun Mohamed	Magister	C.C	Laboratoire de toxicologie cellulaire	Toxicologie cellulaire	Cours 100%
Khalaf Messaouda	Magister	C.C	Laboratoires de microbiologie (BMA) Guelma	Microbiologie appliquée	Cours 100%
Boukamar Hanen	Magister	M.A		Biochimie	Cours 100%
Mokhtari Abdelhamid	Magister	M.A		Biochimie	Cours 100%
Souiki Lynda	Magister	M.A	Laboratoire de toxicologie cellulaire ANNABA	Biochimie Appliquée	Cours 100%
ALLioui Nora	Magister	C.C	-	Ecotoxicologie	Cours 100%
Ait Hamlat Smina	Magister	C.C	-	Microbiologie	Cours 100%
Torche Asma	Magister	M.A	-	Microbiologie	Cours 100%
Hemici Ahmed	Magister	C.C	-	Immunologie	Cours 100%
Zeoui Fahima	Licence	Vacataire	Département d'anglais Université de Guelma	Anglais	Cours 100%

### **D2.1 Encadrement externes :**

////

Tous les membres de l'équipe de formation font partie de département de BIOLOGIE de l'Université 8 Mai 1945 GUELMA

### **Synthèse globale des Ressources Humaines**

<b>Grade</b>	<b>Effectif permanent</b>	<b>Effectif vacataire ou associé</b>	<b>Total</b>
Professeur	02	-	02
M.C.	02	-	02
MAT/CC titulaires d'un doctorat	01	-	01
MAT et CC	25	-	25
Personnel de soutien	04	-	04
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>34</b>

### **D3- Moyens matériel disponibles**

-Huit (08) laboratoires pédagogiques fonctionnels existent au niveau du département de biologie de l'Université de GUELMA.

- Deux centres de calculs informatiques l'un au niveau du département de biologie et l'autre au niveau de la faculté des sciences et de l'ingénierie.

**L'EQUIPEMENT DE LABORATOIRE AINSI QUE LES R2FERENCES BIBLIOGRAPHIQUES SONT REPRESENTES DANS L'ANNEXE.**

### **D4- Conditions d'accès**

Les étudiants titulaires de licences suivants peuvent être autorisés à accéder à cette formation

- Licence en Biochimie Microbiologie Alimentaire
- Licence en Biochimie Appliquée
- Licence en Microbiologie
- Licence en Nutrition
- Licence en Chimie organique

### **D5- Passerelles vers les autres parcours types**

Les étudiants peuvent poursuivre des formations dans les parcours types suivants :

- Nutrition et sécurité alimentaire
- Agro-alimentaire
- Biotechnologies

Website: [www.univ-guelma.dz](http://www.univ-guelma.dz)

## **E- INDICATEURS DE SUIVI DU PROJET :**

Les modalités envisagées pour l'évaluation et le suivi du projet de la formation proposée sont:

- ❖ Des examens de moyenne durée (EMD): un (01) EMD par semestre pour chaque matière.
- ❖ Des micro interrogations écrites : (01) par semestre pour chaque matière
- ❖ Des travaux personnels : (exposés, rapport de sorties,...etc.)
- ❖ Notes TD/TP
- ❖ Notes pour apprécier l'assiduité de l'étudiant.

# **ANNEXE**

- **I - Détails des Programmes des matières proposées**
- **II – Equipement des laboratoires**
- **III – Références bibliographiques**

## **I- DETAIL DES PROGRAMMES DES MATIERES PROPOSEES**

**Intitulé de la matière : *Biochimie Alimentaire***

**Code : BA**

**Semestre : 1**

**Unité d'Enseignement : *Discipline scientifique et technologie I***

**Enseignant responsable de l'UE : SOUIKI LYNDA**

**Enseignant responsable de la matière: SOUIKI LYNDA**

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : ...30h...

TD : ...25h.....

**Nombre de crédits : 08**

**Coefficient de la Matière : 04**

**Objectifs de l'enseignement :** Connaître la structure et les propriétés chimiques et fonctionnelles des constituants alimentaires. Etudier les modifications spontanées ou dirigées des aliments. Analyser les mécanismes physico-chimiques nécessaires aux différentes opérations de technologie agroalimentaire. La formation théorique comporte des cours magistraux et des séances de TD, dont l'objectif principal est que les étudiants acquièrent les connaissances de base théoriques et pratiques de la Biochimie Alimentaire.

**Contenu de la matière :**

- 1-Biochimie structurale (glucides, protéines, lipides)
  - 2-Réactions biochimiques dans les aliments (brunissement enzymatique et non enzymatique, dénaturation des protéines, oxydation des lipides, etc.)
  - 3-Les enzymes en contrôle et production (enzymologie de base, méthodes de dosage enzymatique et immuno- enzymatique, utilisations industrielles).
  - 4-Propriétés techno-fonctionnelles
    - \*Définition et classification
    - \*Influence du procédé sur la biochimie et les propriétés techno fonctionnelles des aliments
    - \*Rhéologie des matériaux alimentaires
- .....

**Mode d'évaluation : (60% : Examen) ; (20% : Travaux dirigés); (20% Travaux pratiques + participation).**



**Intitulé de la matière : *Nutrition Humaine*      Code : NH**

**Semestre : 2**

**Unité d'Enseignement :**      *Discipline scientifique et technologieII*

**Enseignant responsable de l'UE : SOUIKI LYNDA**

**Enseignant responsable de la matière:** Mme BENJEDOU LALAOUI.

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : ...25h...

TD : ...5h.....

**Nombre de crédits : 05**

**Coefficient de la Matière : 02**

**Objectifs de l'enseignement :** Nutrition et pathologie chez l'Homme

**Contenu de la matière :**

- 1-Méthodes d'investigation en nutrition humaine
- 2-Flux métaboliques
- 3-Insuline et Diabète: classification -physiopathologie
- 4-Nutrition et obésité
- 5-Nutrition et athérosclérose
- 6- Nutrition et santé publique
- 7- Syndrome polymétaboliques

**Mode d'évaluation :** (80% : Examen 20% : Travaux dirigés)

**Intitulé de la matière : *Sécurité alimentaire et toxicologie* Code : SAT**

**Semestre : 2**

***Unité d'Enseignement : Discipline scientifique et technologie II***

***Enseignant responsable de l'UE : SOUIKI LYNDA***

**Enseignant responsable de la matière: DJEKOUN MOHAMED**

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : ...30h...

TD : ...30h .....

**Nombre de crédits : 07**

**Coefficient de la Matière : 03**

**Objectifs de l'enseignement:**

Conséquences biologiques de la présence de contaminants alimentaires.

**Contenu de la matière :**

- \*Bioactivation des xénobiotiques, perturbateurs endocriniens et sécurité alimentaire.
- \*Evolution des risques alimentaires : méthodes et limites ;
- \*Structure fonction des cytochromes P-450 et des glutathion-transférases hépatiques ;
- Spores bactériennes : développement et risques biologiques dans les aliments ;
- \*Ecologie microbienne du tube digestif ;
- \*Mécanismes de transmission de bactéries pathogènes par les fruits et légumes ;
- \*Hydrocarbures aromatiques polycycliques comme exemple de produits néoformés au cours de traitements technologiques ;
- \*Mycotoxines : structure, mode d'action, synthèse par les microorganismes, présence dans les aliments, risques pour le consommateur et aspects réglementaires en nutrition humaine et animale ;
- \*Allergie alimentaire ;
- \*Signatures biologiques comme approche globale de l'évaluation toxicologique.

**Mode d'évaluation : (60% : Examen) ( 40% : Travaux dirigés)**

**Intitulé de la matière : *Transformation des produits alimentaires***  
**Code : TPA**

**Semestre : 1**

**Unité d'Enseignement : *Discipline scientifique et technologique***

**Enseignant responsable de l'UE : SOUIKI LYNDIA**

**Enseignant responsable de la matière: BOUKAMARA HANEN**

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : ...30h...

TD : ...25h .....

**Nombre de crédits : 07**

**Coefficient de la Matière : 02**

**Objectifs de l'enseignement:**

Connaissances des matières premières des industries alimentaires.

**Contenu de la matière :**

**Le lait**

Connaissance du lait matière première de l'industrie laitière.

Transformation et qualité du lait

Hygiène du lait

Travaux pratiques

**La viande**

Structure et biochimie du muscle, transformation du muscle en viande

Facteurs de variation et mesure de la qualité de la viande

Hygiène de la viande et des produits carnés

Réglementation, caractéristiques et technologies des produits carnés

Toxi-infection alimentaire collective

Hygiène des préparations des viandes et des produits carnés

**Produits végétaux**

Conservation des produits végétaux frais

Réfrigération, atmosphères contrôlées et modifiées, 4e gamme

Congélation, surgélation, séchage des produits végétaux

Qualité des produits de la vigne. Adaptation à la technologie

Facteurs agronomiques et qualité des produits

Qualité des produits et protéines végétales

Contrôle de fermentation

Panification, biscotterie, pâtes alimentaires

Propriétés fonctionnelles des constituants de la farine. Qualité des farines

Notions de technologie de fabrication

Réglementation, législation et contrôle

Maîtrise de la qualité de la vigne et du vin

Qualité contrôle technologique du raisin

Visites d'entreprises par petits groupes et éventuellement, participation à des colloques

**Mode d'évaluation : 60% Examen ; 40% :Travaux dirigés**

Website: [www.univ-guelma.dz](http://www.univ-guelma.dz)

**Intitulé de la matière : *Aspects microbiologique de la sécurité et de la qualité***

**Code : AMSQ**

**Semestre : 2**

**Unité d'Enseignement :** *Discipline scientifique et technologie II*

**Enseignant responsable de l'UE :** *SOUIKI LYNDIA*

**Enseignant responsable de la matière:** BIDIOUI SORAYA

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : ...30h...

**Nombre de crédits : 06**

**Coefficient de la Matière : 02**

**Objectifs de l'enseignement:**

Conséquences biologiques de la contamination bactérienne en industries

**Contenu de la matière :**

- \* Ecologie microbienne des différentes filières de produits alimentaires.
- \* Application du système HACCP sur des cas concrets.
- \* Etude de l'environnement microbiologique dans les industries de transformation des produits alimentaires.
- \* Production des conservateurs naturels par des microorganismes dans les fermentations alimentaires.
- \* Désinfection et nettoyage dans les industries agro-alimentaires.

**Mode d'évaluation : 80% Examen; 20% : Participation et présence**

Website: [www.univ-guelma.dz](http://www.univ-guelma.dz)

**Intitulé de la matière : *Les traitements technologiques***

**Code : TTC**

**Semestre : I**

**Unité d'Enseignement : *Outils du contrôle de la qualité I***

**Enseignant responsable de l'UE : BIDIOUI SORAYA**

**Enseignant responsable de la matière: SOUIKI LYNDA**

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : 30h

TD: 5h

**Nombre de crédits : 07**

**Coefficient de la Matière : 03**

**Objectifs de l'enseignement:**

Principes et applications des techniques lourdes à l'étude de molécules d'intérêt biologique.

**Contenu de la matière :**

- \*Méthodes physiques d'étude des protéines et du métabolisme cellulaire : cristallographie, résonance magnétique nucléaire et spectrométrie de masse ;
- \*Traitements technologiques et détérioration des acides aminés indispensables des protéines ;
- \*Réactions de Maillard : implications physiopathologiques et nutritionnelles ;
- \*Auxiliaires technologiques et additifs alimentaires ;
- \*Traitements technologiques des lipides et glucides alimentaires.

**Mode d'évaluation : 70% : Examen 30% : Travaux dirigés**

**Intitulé de la matière:** *La réglementation et les moyens d'une démarche de qualité*

**Code :** RQ

**Semestre :** 2

**Unité d'Enseignement :** *Outils du contrôle de la qualité II*

**Enseignant responsable de l'UE :** *BIDIOUI SORAYA*

**Enseignant responsable de la matière:** DJEKOUNE MOHAMED

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : 30h

TD: 5h

**Nombre de crédits :** 05

**Coefficient de la Matière :** 02

**Objectifs de l'enseignement:**

Connaître les normes de la réglementation

**Contenu de la matière :**

L'assurance de la qualité, gestion de la qualité

La qualité : définition, concept, réglementation - Méthode HACCP

Les signes officiels de la qualité

Les organismes certifiants

Rôle des services vétérinaires

Gestion et organisation de la production. Les méthodes.

L'assurance de la Qualité. Les normes ISO 9000 - Les référentiels, IFS, BRC,

L'audit Qualité

Le système qualité

L'INAO et les AOC

Qualité, Hygiène et conception des bâtiments en AA

**Mode d'évaluation :** 80% Examen ; 20% Travaux dirigés

**Intitulé de la matière:** *Enjeux économiques et juridiques de l'IAA* **Code:** EJ. IAA

**Semestre :** *1*

**Unité d'Enseignement :** *Outils du contrôle de la qualité*

**Enseignant responsable de l'UE :** *BIDIOUI SORAYA*

**Enseignant responsable de la matière:**

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : 25h

TD: 5h

**Nombre de crédits :** **06**

**Coefficient de la Matière :** **03**

**Objectifs de l'enseignement:**

Aspects juridiques et économiques de la circulation des produits alimentaires.

**Contenu de la matière :**

- \*Droit de la consommation et de l'alimentation dans le contexte international ;
- \*Economie internationale des produits alimentaires ;
- \*Economie industrielle et gestion internationale des entreprises agro-alimentaires ;
- \*Sujet de recherche bibliographique différent de la thématique de stage de l'étudiant.

**Mode d'évaluation :** 80% : Examen 20% : Travaux dirigés

Website: [www.univ-guelma.dz](http://www.univ-guelma.dz)

**Intitulé de la matière:** *Emballage et conservation*      **Code:** EC

**Semestre :** 2

**Unité d'Enseignement :** *Outils du contrôle de la qualité*

**Enseignant responsable de l'UE :** *BIDIOUI SORAYA*

**Enseignant responsable de la matière:** KHALAF MESSAOUDA

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : 30h

TD: h

**Nombre de crédits :** 05

**Coefficient de la Matière :** 03

**Objectifs de l'enseignement:**

Relations entre les différents matériaux d'emballage et les technologies de conservation.

**Contenu de la matière :**

- \*Les matériaux d'emballage
- \*Les caractéristiques de conservation ;
- \*Les technologies de Conservation;
- \*Les méthodes de conservation en I.AA

**Mode d'évaluation :** 100% : Examen



**Intitulé de la matière:** *Initiation à la recherche*

**Code:** IR

**Semestre :** 2

*Unité d'Enseignement : Méthodologique*

*Enseignant responsable de l'UE : MOKHTARI MS*

**Enseignant responsable de la matière:** MOKHTARI MS

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : 30h

TD: 15 h

**Nombre de crédits :** 02

**Coefficient de la Matière :** 01

**Objectifs de l'enseignement:**

Initiation des étudiants à la recherche documentaire

**Contenu de la matière :**

- \*Les bases de la bibliographie
- \*La collecte des informations;
- \*Les méthodes de recherche sur Internet
- \*Les étapes de rédaction d'un article ou d'une publication
- \*Les étapes de rédaction d'un mémoire de fin de cycle.

**Mode d'évaluation :** 80% : Examen Travaux dirigés : 20%

**Intitulé de la matière: ANGLAIS**

**Code: AN**

**Semestre : 2**

*Unité d'Enseignement : Méthodologique*

*Enseignant responsable de l'UE : MOKHTARI MS*

**Enseignant responsable de la matière: ZIOUI N**

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : 45h

**Nombre de crédits : 02**

**Coefficient de la Matière : 01**

**Objectifs de l'enseignement:**

Familiariser les étudiants avec les textes scientifiques publiés.

**Contenu de la matière :**

**Le texte scientifique : The Food Industry**

- \* Histoire
- \* Perte de fonction de l'agriculture
- \* Fonction et caractéristiques de l'industrie agro – alimentaire
- \* La matière première de base (lait, matières grasses, et huiles, amidon, sucre)
- \* Transformation alimentaire
- \* Industrie agro – alimentaire
- \* Avantages de la transformation
- \* Perspectives

**Mode d'évaluation : 100% : Examen**

**Intitulé de la matière: *Informatique Appliquée***

**Code: IA**

**Semestre : 3**

***Unité d'Enseignement : Méthodologique***

***Enseignant responsable de l'UE : MOKHTARI MS***

**Enseignant responsable de la matière: DJEKOUNE**

**Nombre d'heures d'enseignement**

Cours : 40h

TP: 30 h

**Nombre de crédits : 02**

**Coefficient de la Matière : 01**

**Objectifs de l'enseignement:**

Initiation des étudiants à la recherche Informatique ( traitement de données)

**Contenu de la matière :**

\*GENERALITES

\*TYPES DE TABLEURS A UTILISER EN FONCTION DES DONNES ET DE OBJECTIFS

\*METHODES DE TRAITEMENT DES DONNEES

\*INTERPRETATION DES RESULTATS

\* PRESENTATION DES RESULTATS

**Mode d'évaluation : 60% Examen ; Travaux pratiques 20%**

