

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

Avis et Visa

Nom et Signature du Responsable/coordinateur de la Formation :

SOUIKI LYNDA

Visa du Département

Visa de la Faculté

Visa du Chef d'établissement

Avis de la Commission d'Expertise

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTÈRE 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 ?	Oui	Non
Les thèmes de recherche de ces laboratoires sont - ils en rapport avec la formation demandée ?		

Convention avec les partenaires cités	oui	non

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	<input type="checkbox"/> A retenir	<input type="checkbox"/> A reformuler	<input type="checkbox"/> A rejeter
Offre de formation			

Date et signature du président de la Commission d'Expertise

Website: www.univ-guelma.dz

A. Fiche d'identité

Intitulé du parcours	نوعية المواد والأمن الغذائي : En français : Qualité des produits et sécurité alimentaire
Type	Professional <input type="checkbox"/> Académique <input checked="" type="checkbox"/>

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

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.

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

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

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

Discipline Scientifique et Technologie I

Matières	Code	VHH				Crédits matières	Coef
		C	TD	TP	Travail Personnel		
Biochimie Alimentaire	BA	3H	1h30 min	1h30 min/ 15 J	Visite d'entreprises 2h/ mois	08	04
Transformation des produits alimentaires	TPA	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	EJ .IA.A	3H	----	----	-----	06	03
Les traitements technologiques	TTC	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	AN	3H	----	----	-----	02	01

Semestre2

Tableau 1: Synthèse des unités d'Enseignement

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

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	AMSQ	3H	----- -	1h30 min/	Visite d'entreprises 2h/ mois	08	04
Nutrition Humaine	NH	1H30 min	-----	-----	-----	05	02
Sécurité Alimentaire et Toxicologie	S.A.T	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	EC	1h 30min	-----	-----	-----	05	03
La réglementation et les moyens d'une démarche de qualité	R.Q	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	I.R.D	1h 30min	-----	-----	-----	02	01

Semestre3

Tableau 1: Synthèse des Unités d'Enseignement

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

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	I.M	1H 30min	----	1h30 min/	Visite d'entreprise 10h/ mois	09	04
Statistiques des procès	S.P	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).

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

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 sujet 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	Cours100%
Djekoun Mohamed	Magister	C.C	Laboratoire de toxicologie cellulaire	Toxicologie cellulaire	Cours100%
Khalaf Messaouda	Magister	C.C	Laboratoires de microbiologie (BMA) Guelma	Microbiologie appliquée	Cours100%
Boukamar Hanen	Magister	M.A		Biochimie	Cours100%
Mokhtari Abdelhamid	Magister	M.A		Biochimie	Cours100%
Souiki Lynda	Magister	M.A	Laboratoire de toxicologie cellulaire ANNABA	Biochimie Appliquée	Cours100%
ALLioui Nora	Magister	C.C	-	Ecotoxicologie	Cours100%
Ait Hamlat Smina	Magister	C.C	-	Microbiologie	Cours100%
Torche Asma	Magister	M.A	-	Microbiologie	Cours100%
Hemici Ahmed	Magister	C.C	-	Immunologie	Cours100%
Zeoui Fahima	Licence	Vacataire	Département d'anglais Université de Guelma	Anglais	Cours100%

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

Grade	Effectif permanent	Effectif vacataire ou associé	Total
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
Total	34	-	34

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

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 dirigées); (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 dirigées)

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:

Consequences 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 dirigées)

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

Semestre : 1

Unité d'Enseignement : Discipline scientifique et technologieI

Enseignant responsable de l'UE : SOUIKI LYNDA

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 dirigées

Website: 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 LYNDA

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

Intitulé de la matière : *Les traitements technologiques*

Code : TTC

Semestre : 1

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

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%

