

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Canevas de mise en conformité

OFFRE DE FORMATION L.M.D.

LICENCE ACADEMIQUE

2017 - 2018

Etablissement	Faculté / Institut	Département
Université Chadli Bendjedid El-Tarf	Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie	Agronomie

Domaine	Filière	Spécialité
Sciences de la Nature et de la Vie	Sciences Alimentaires	Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي و البحث العلمي

نموذج مطابقة

عرض تكوين

ل. م. د

ليسانس أكاديمية

2017-2018

القسم	الكلية/ المعهد	المؤسسة
علوم فلاحية	علوم الطبيعة و الحياة	جامعة الشاذلي بن جديد الطارف

التخصص	الفرع	الميدان
تكنولوجيا التغذية و مراقبة الجودة	علوم التغذية	علوم الطبيعة و الحياة

SOMMAIRE

I – Fiche d’identité de la Licence.....	4
1 - Localisation de la formation :.....	4
2- Partenaires extérieurs.....	4
3 – Contexte et objectifs de la formation	7
A – Organisation générale de la formation : position du projet.....	7
B - Objectifs de la formation.....	8
C – Profils et compétences visées	8
D – Potentialités régionales et nationales d'employabilité.....	9
E – Passerelles vers les autres spécialités	9
F – Indicateurs de performance attendus de la formation.....	9
4 – Moyens humains disponibles	11
A : Capacité d’encadrement.....	11
B : Equipe pédagogique interne mobilisée pour la spécialité	11
C : Equipe pédagogique externe mobilisée pour la spécialité	12
D : Synthèse globale des ressources humaines mobilisées pour la spécialité (L3).....	13
5 – Moyens matériels spécifiques à la spécialité	14
A- Laboratoires Pédagogiques et Equipements	14
Listing des laboratoires de recherche.....	14
Listing des équipements.....	14
B- Terrains de stage et formations en entreprise (voir rubrique accords / conventions) :	16
C- Documentation disponible au niveau de l’établissement spécifique à la formation proposée	16
D- Espaces de travaux personnels et TIC disponibles au niveau du département et de la faculté :	20
Récapitulatif global de la formation :	29
III - Programme détaillé par matière des semestres S5 et S6.....	30
IV- Accords / Conventions	55
LETTRE D’INTENTION TYPE	56
V – Curriculum Vitae succinct de l’équipe pédagogique mobilisée pour la spécialité	57
Curriculum Vitae succinct : Feknous Nesrine	58
Curriculum Vitae succinct : Boumendjel Mahieddine.....	59
Curriculum Vitae succinct : Hennouni Nacera	61
Curriculum Vitae succinct : Alayat Amel.....	62
Curriculum Vitae succinct : Medjeldi Saïda	63
Curriculum Vitae succinct : Benmeziane Farida	64
Curriculum Vitae succinct : Bencheikh Amel	65
Curriculum Vitae succinct : Benrachou Nora	66
Curriculum Vitae succinct : Khemis Houda	67
Curriculum Vitae succinct : Mekidèche Farah	68
Curriculum Vitae succinct : Touafchia Lynda.....	69
VI - Avis et Visas des organes Administratifs et Consultatifs.....	70
Intitulé de la Licence : Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité.....	70
VII – Avis et Visa de la Conférence Régionale	71
VIII – Avis et Visa du Comité pédagogique National de Domaine.....	71

I – Fiche d'identité de la Licence

1 - Localisation de la formation :

Faculté : Sciences de la Nature et de la Vie

Département : Agronomie

Références de l'arrêté d'habilitation de la licence (joindre copie de l'arrêté)

2- Partenaires extérieurs

- Autres établissements partenaires :

- Entreprises et autres partenaires socio-économiques :

Ministère du Commerce, Direction de la Concurrence et de Prix

- Partenaires internationaux :

Institut National Agronomique de Tunis, convention globale avec l'université d'El-Tarf. Convention cadre entre les deux institutions.

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

**MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

Arrêté n° 107 du 06 Mai 2009

**portant habilitation de licences ouvertes au titre de l'année universitaire 2008-2009
au Centre Universitaire d'El Tarf**

Le Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique,

- Vu la loi n°99-05 du 18 Dhou El Hidja 1419 correspondant au 4 avril 1999, modifiée et complétée, portant loi d'orientation sur l'enseignement supérieur,
- Vu le décret présidentiel n° 09-129 du 2 Jomada El Oula 1430 correspondant au 27 avril 2009, portant reconduction dans leurs fonctions de membres du Gouvernement,
- Vu le décret exécutif n°94-260 du 19 Rabie El Aouel 1415 correspondant au 27 Août 1994, fixant les attributions du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique,
- Vu le décret exécutif n°08-265 du 17 Chaâbane 1429 correspondant au 19 août 2008 portant régime des études en vue de l'obtention du diplôme de licence, du diplôme de master et du diplôme de doctorat,
- Vu le décret exécutif n°01-276 du 30 Jomada Ethania 1422 correspondant au 18 septembre 2001, modifié et complété, portant création d'un centre universitaire à El Tarf,
- Vu l'arrêté n°129 du 4 juin 2005 portant création, composition, attributions et fonctionnement de la commission nationale d'habilitation,
- Vu le Procès Verbal de la réunion de la Commission Nationale d'Habilitation du 31 mars - 1^{er} avril 2009.

ARRETE

Article 1^{er} : Sont habilitées, au titre de l'année universitaire 2008-2009, les licences académique (A) et professionnalisantes (P) dispensées dans le centre universitaire d'El Tarf conformément à l'annexe du présent arrêté.

Article 2 : Le Directeur de la Formation Supérieure Graduée et le Directeur du centre universitaire d'El Tarf sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au bulletin officiel de l'enseignement supérieur.

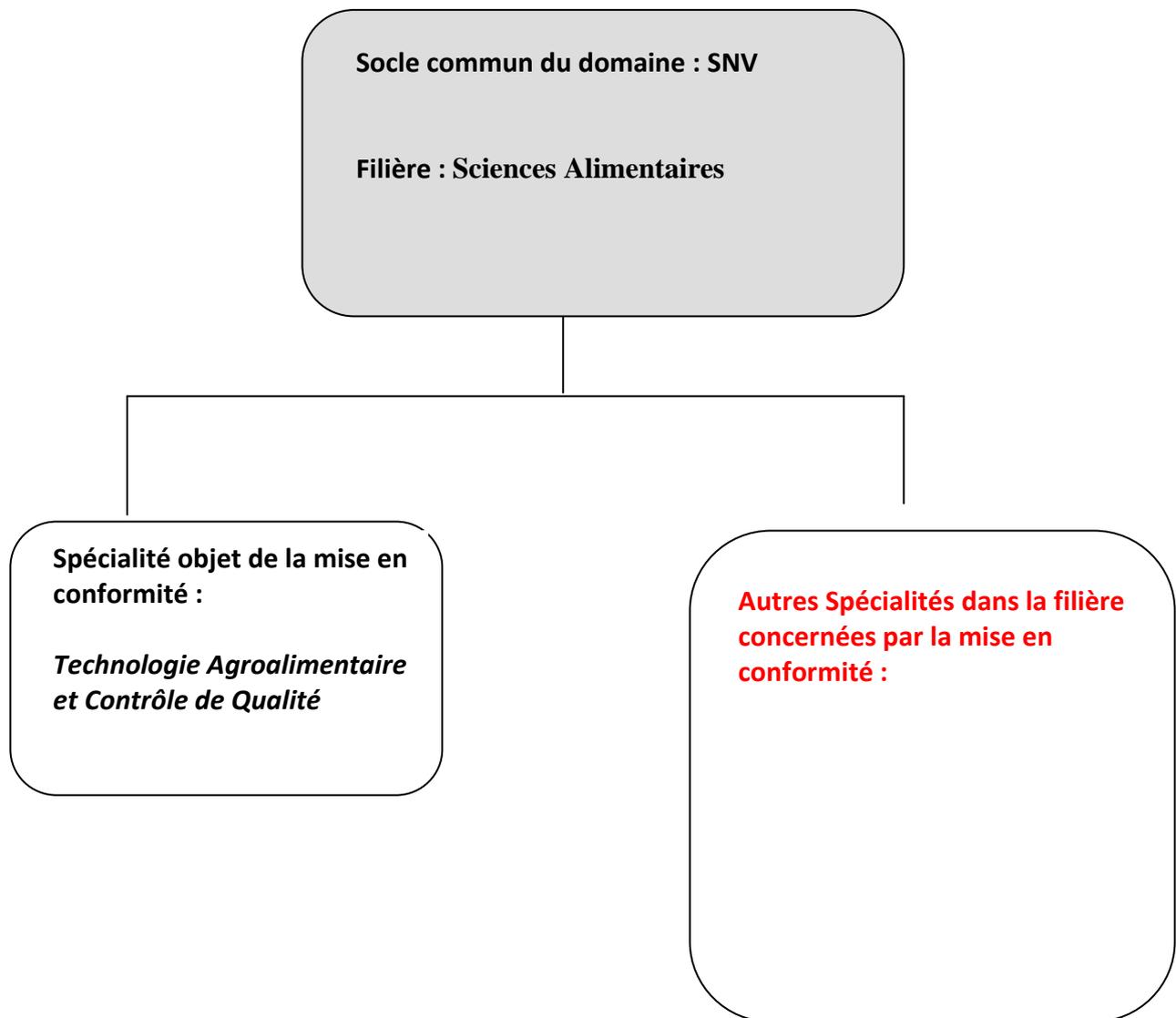
Annexe : Habilitation de Licences académique et professionnalisantes
Centre Universitaire d'El Tarf
Année universitaire 2008-2009

Domaine	Filière	Spécialité	Type
Sciences de la Nature et de la Vie	Biologie	Valorisation des ressources végétales	P
	Agronomie	Foresterie	A
		Contrôle de qualité en agro alimentaire	P

3 – Contexte et objectifs de la formation

A – Organisation générale de la formation : position du projet

Au sein de la filière Sciences Agronomiques, trois licences coexistent actuellement, comme le montre le diagramme ci-dessous.



B - Objectifs de la formation

Offrir au monde industriel des cadres de soutien de la production pour la mise en œuvre de produits de haute qualité et répondant aux normes nationales et internationales.

La référence aux connaissances scientifiques doit être bien renforcée par un encadrement humain et matériel adéquat et à tous les niveaux de l'échelle de l'activité agro-alimentaire.

Un contrôleur qualité en agroalimentaire sera capable de faire :

- une lecture et une évaluation des processus de production et de transformation en agroalimentaire selon les manuels des bonnes pratiques de fabrication.
- une modification des étapes d'un processus et le développement de nouveaux produits et leur validation par des tests au laboratoire.
- un contrôle sanitaire des étapes d'un processus selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- une mise en place d'un système de management (de la qualité : séries ISO 9001-2015, ISO 18000, ISO 22000, de l'environnement : série ISO 14000, de l'hygiène alimentaire : méthode HACCP, ...)
- un audit d'un système de transformation et l'amélioration continue des systèmes de management de la qualité.
- un bilan de production et un suivi des capacités de production.
- une mise en conformité et une gestion des stocks de produits finis.
- une lecture des résultats d'autocontrôle en vue de générer des solutions pratiques...etc.

Les enseignements proposés permettent à l'étudiant d'acquérir d'abord des connaissances de base de tronc commun en sciences de la nature (Mathématiques, Chimie, Physique, Biologie cellulaire, Géologie, zoologie, génétique, biochimie, microbiologie) sur une période d'environ 4 semestres.

A partir du semestre V, l'étudiant s'initiera aux domaines de l'agroalimentaire. L'étudiant découvrira la technologie de transformation des aliments, les techniques de conservation et l'analyse sensorielle. L'approfondissement des connaissances dans la spécialité proposée est programmé à partir du semestre V, où l'étudiant va connaître le contrôle de qualité et autocontrôle dans les industries agro-alimentaires, la normalisation et législation dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, l'emballage et stockage des aliments, la nutrition et pathologie de la nutrition, la microbiologie alimentaire, la biochimie alimentaire, le génie des procédés... la formation sera complétée par l'enseignement des modules : Hygiène alimentaire en restauration collective, économie et analyse de la situation nutritionnelle en Algérie. En fin de formation, l'étudiant à travers le stage de fin d'étude qui durera environ 120 heures va apprendre à mettre en application ses acquis théoriques et son savoir-faire pour réaliser un projet dont le thème sera proposé et discuté en collaboration avec un partenaire professionnel. Les résultats recueillis par le stagiaire seront exposés publiquement devant un jury d'examen proposé par l'établissement de tutelle et le partenaire.

C – Profils et compétences visées

Le savoir-faire acquis par les étudiants durant leurs formations théorique et pratique leur facilitera l'insertion dans les différents secteurs de la wilaya d'El-Tarf et des régions limitrophes à savoir :

- Les industries agroalimentaires
- Les chambres froides
- Les bureaux d'hygiène
- Les organismes de contrôle de qualité et de certification

- Les laboratoires de contrôle de qualité
- Les bureaux d'études en IAA
- Les entreprises de restauration collective

Métiers actuels et futurs visés

Les métiers possibles pour ces licenciés sont :

- Contrôleur qualité proprement dit
- Technicien de laboratoire
- Responsable de laboratoire de contrôle de qualité
- Auditeur en systèmes de management de la qualité

D – Potentialités régionales et nationales d'employabilité

La région étant à vocation agricole et industrielle, les potentialités d'employabilités sont quasi illimitée. Plusieurs industries de transformation agroalimentaire existent et tous sont intéressés par l'emploi d'un contrôleur qualité pour leur service production ou autocontrôle. Plusieurs entreprises d'emballage et de conditionnement de denrées alimentaires peuvent faire l'objet de démarche dans le sens de l'employabilité des nouveaux diplômés.

La région étant aussi frontalière, plusieurs postes de contrôle aux frontières existent pour la wilaya d'El-Tarf, dont deux sont commerciaux. Les étudiants ont bénéficié d'une formation spécifique et font des visites et sorties pédagogiques durant leur formation accompagnés d'inspecteurs de la DCP et de douaniers.

E – Passerelles vers les autres spécialités

Un Master existe au niveau de la faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, filière Sciences Alimentaires, intitulé : « Sécurité Alimentaire et Assurance Qualité »

Ce master vise à former en alternance des cadres capables de maîtriser la mise en place, la gestion d'un service qualité et d'assurer la sécurité des produits alimentaires. Les profils ouvrant droit : Analyses biologiques, contrôle de qualité en agroalimentaire (ancienne appellation), Technologie Agroalimentaire et Contrôle Qualité.

F – Indicateurs de performance attendus de la formation

Critères de viabilité

Notre licence a bénéficié de l'expérience des enseignants intervenant dans le domaine de l'assurance qualité, le management de la qualité, l'audit qualité, les sciences de l'éducation, le e-learning, les nouvelles technologies de l'information et de la communication...etc.

Nous avons donc mis en place un comité de pilotage de la formation sous forme de comité pédagogique qui procède régulièrement à des évaluations et introduit des améliorations continues aux contenus prodigués mais aussi aux méthodes d'enseignement proposées.

Les enseignants de l'équipe pédagogique ont bénéficié d'un certain nombre d'ateliers pratiques et de formations afin d'atteindre des niveaux de performance internationaux.

Un atelier Transfer 3.4 de l'AUF (Agence Universitaire de la Francophonie) sur le Tutorat a été organisé pour les équipes intervenant dans la formation LMD et la gestion pédagogique.

Un atelier sur le téléenseignement et l'utilisation des TICE a été organisé au profit des enseignants de l'équipe pédagogique de l'université d'El-Tarf

Une formation en PGS IDE@ a été prodiguée par l'université d'Annaba et l'ENS Kouba et plusieurs de nos enseignants ont suivi la formation aboutissant à la conception de projets innovants au profit des étudiants de la licence.

Taux de réussite des étudiants

L'équipe de pilotage du projet veille à chaque comité pédagogique à ce qu'il y ait dans chaque module ou unité d'enseignement des évaluations formatives et sommatives. Les évaluations formatives concernent : présence/participation aux activités pédagogiques du groupe ainsi que les travaux personnels de recherche ; micro-interrogations écrites ; compte-rendu des travaux dirigés et travaux pratiques ; compte-rendu des sorties et visites pédagogiques ; exposés écrits et oraux ; ateliers de formation ; stages en entreprise et les examens finaux (évaluation sommative).

Cet ensemble d'évaluation font en sorte que tous les étudiants évoluent dans leur apprentissage et qu'ils soient tous pris en charge par leurs enseignants et le tuteur de la formation. Seuls les cas d'abandon ne réussissent pas dans la formation. Les cas d'abandon sont encadrés par le tuteur de la formation afin de définir l'origine de l'abandon (problèmes familiaux, sociaux, santé, techniques, pédagogiques, administratifs...etc.).

Employabilité

Tous les étudiants sortant bénéficient d'une formation sous forme d'un atelier en « Entrepreneuriat et création d'emploi » co-organisé par l'université et l'ANSEJ. Les étudiants abordent des aspects inhérents à la création d'entreprises et les possibilités et potentialités de la région même dans laquelle ils habitent et évoluent.

4 – Moyens humains disponibles

A : Capacité d'encadrement

Le nombre d'étudiants est aux environs d'une quinzaine au total afin d'optimiser les mises en stages et les travaux pratiques prodigués.

B : Equipe pédagogique interne mobilisée pour la spécialité

Nom, prénom	Diplôme graduation	Diplôme de spécialité (Magister, doctorat)	Grade	Matière à enseigner	Emargement
Feknous Nesrine	DES Microbiologie	Microbiologie appliquée à l'agroalimentaire	MCB	Microbiologie alimentaire, techniques d'expression, Emballage et stockage des aliments.	A signée + CV
Benrachou Nora	Ing. INATA	Technologie Agroalimentaire	MCA	Contrôle de qualité	A signée + CV
Derradji-Benmeziane Farida	Ing. INATA	Nutrition	MCA	Technologie IAA, toxicologie alimentaire, Conservation	Signée + CV
Boumendjel Mahieddine	DES Biochimie	Biochimie appliquée à l'agroalimentaire	MCA	Biochimie alimentaire, conservation, technologie IAA, emballage et stockage, techniques d'expression, Informatique, Anglais	A signé + CV
Hennouni Nacera	Ing. Agronome INA	Production végétale	MCA	Analyse de la situation économique, toxicologie alimentaire	A signée + CV
Medjeldi-Merzougui Saida	DES Biochimie	Biochimie	MCB	Analyses de laboratoire, Biochimie alimentaire	A signée + CV
Bencheikh Amel	DES Biochimie	Biochimie	MAA	Biochimie alimentaire	A signée + CV
Taibi Faiza	DES Biologie	Production animale	MCA	Emballage et stockage des aliments, techniques d'expression, Informatique, Anglais	A signé + CV
Yahia Ahmed	Ing. INATA	Nutrition	MAA	Nutrition, Biochimie alimentaire	A signé
Alayat Amel	Biologie	Biologie	MCB	Biochimie alimentaire	A signée + CV

Visa du département

Visa de la faculté ou de l'institut

C : Equipe pédagogique externe mobilisée pour la spécialité

Nom, prénom	Etablissement de rattachement	Diplôme graduation	Diplôme de spécialité (Magister, doctorat)	Grade	Matière à enseigner	Emargement
Mekideche Farah	Ministère du commerce	Ing. INA	Master en Qualité des Produits et Sécurité Alimentaire	Directrice du Commerce	Normalisation, législation, génie des procédés, contrôle de qualité et autocontrôle, hygiène en restauration collective	CV
Toubal Azzeddine	Ministère de l'agriculture	Doc. Vétérinaire	Magistère, inscrit en doctorat en sciences vétérinaires	Chef de service Assurance Qualité au Laboratoire Vétérinaire Régional	Normalisation, législation, génie des procédés, contrôle de qualité et autocontrôle, hygiène en restauration collective	CV
Khemis Houda	Ministère du commerce	Licence en Contrôle de Qualité en Agroalimentaire	Master en Qualité des Produits et Sécurité Alimentaire	Chef de service Contrôle de Qualité à la Direction du Commerce	Normalisation, législation, génie des procédés, contrôle de qualité et autocontrôle, hygiène en restauration collective	CV
Touafchia Lynda	APC	Doc. Vétérinaire	Master en Qualité des Produits et Sécurité Alimentaire	Service d'Hygiène	Normalisation, législation, génie des procédés, contrôle de qualité et autocontrôle, hygiène en restauration collective	CV

Visa du département

Visa de la faculté ou de l'institut

D : Synthèse globale des ressources humaines mobilisées pour la spécialité (L3)

Grade	Effectif Interne	Effectif Externe	Total
Professeurs	0	-	0
Maîtres de Conférences (A)	5	-	5
Maîtres de Conférences (B)	3	-	3
Maître Assistant (A)	4	-	4
Maître Assistant (B)	-	-	-
Autre (*)	-	3 masters + 1 magistère	4
Total	12	4	16

(*) Personnel technique et de soutien

5 – Moyens matériels spécifiques à la spécialité

A- Laboratoires Pédagogiques et Equipements

La Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie dispose d'une dizaine de laboratoires pédagogiques organisés comme suit :

1. Laboratoire pédagogique de Chimie. Capacité : 15 étudiants minimum
2. Laboratoire pédagogique d'Histologie. Capacité : 15 étudiants minimum
3. Laboratoire pédagogique de Biochimie. Capacité : 15 étudiants minimum
4. Laboratoire pédagogique de Zootechnie. Capacité : 15 étudiants minimum
5. Laboratoire pédagogique de Biologie Végétale. Capacité : 15 étudiants minimum
6. Laboratoire pédagogique de Biologie Animale. Capacité : 15 étudiants minimum
7. Laboratoire pédagogique de Microbiologie. Capacité : 15 étudiants minimum
8. Laboratoire pédagogique de Microscopie. Capacité : 15 étudiants minimum
9. Laboratoire pédagogique d'Analyses Biologiques. Capacité : 15 étudiants minimum
10. Laboratoire pédagogique d'Anatomie. Capacité : 15 étudiants minimum
11. Laboratoire pédagogique de Parasitologie. Capacité : 15 étudiants minimum
12. Laboratoire pédagogique de Phytochimie. Capacité : 15 étudiants minimum
13. Laboratoire pédagogique de Biomarine. Capacité : 15 étudiants minimum
14. Laboratoires pédagogiques d'encadrement des PFE. Capacité : 15 étudiants minimum
15. Cellule de Téléenseignement. Capacité : 15 étudiants minimum
16. Salle Internet. Capacité : 15 étudiants minimum

Listing des laboratoires de recherche

La Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie dispose de six laboratoires de recherche qui viendront, selon leurs objectifs, en soutien à la formation.

Département	Intitulé du Laboratoire	Date de Création
Sciences Vétérinaires	1. Santé Animale, Productions végétales, Environnement, Sécurité alimentaire	2006
	2. Productions Animales, Biotechnologies et Santé	2011
Agronomie	3. Agriculture et Fonctionnement des Ecosystèmes	2012
Biologie	4. Biodiversité et Pollution des Ecosystèmes	2012

Listing des équipements

La Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie dispose d'un certain nombre d'équipements, d'appareils et d'outils pédagogiques pouvant être utilisés et engagés dans la formation des étudiants. Nous donnons à titre indicatif un inventaire de ces équipements présents au niveau de nos laboratoires :

1. Agitateurs
2. Agitateur (IKA labotechnik MINI MR 1 basic)
3. Agitateur magnétique (IKA-VIBRAX-VXR)
4. Alcoolomètre
5. Anse de platine
6. Autoclaves
7. Bain de sable
8. Bain marie (Mettler)
9. Balance standard 0.1g – 500g
10. Balance (sartorius portable)
11. Balances analytiques 0.1mg – 100g

12. Balance analytique électronique type TP-241
13. Balance de précision
14. Balance électronique portable type DL-2
15. Bec bunsen
16. Boite à lames préparées
17. Boîtes de Pétri en verre
18. Burette digitale
19. Centrifugeuses
20. Centrifugeuse (Hettich Rotanta/s)
21. Centrifugeuse (SEGMA)
22. Chambre de culture
23. Chambre thermostatique
24. Chromatographie sur colonne
25. Chromatographie sur couche mince
26. Chromatographie HPLC
27. Compteur a main
28. Compteur électronique de globules
29. Conductimètre
30. Cuve de développement (CCM)
31. DBO mètre
32. Densimètre
33. Détecteur de gaz
34. Distillateur
35. Distillateur (GFL)
36. Electrophorèse
37. Etuves
38. Etuve INB
39. Fours
40. Glacière 28L
41. Glacière 45L
42. Hotte d'aspiration
43. HPLC
44. Jarres en verre
45. Loupes
46. Loupe OPTIK
47. Loupe micrométrique
48. Loupes Binoculaires (02)
49. Masque ABYSS MIMETIC
50. Micropipette 0.5 -10µl
51. Micropipette 0-25µl
52. Micropipette 0-300µl
53. Microscopes
54. Microscopes binoculaires
55. Minéralisateur KJELDAHL
56. Mortier
57. Multi-paramètres
58. Osmoseur inverse
59. Osmoseur inverse RO20
60. Oxymètre portable type Oxi 315i SET
61. Pycnomètre
62. Pied à coulisse numérique
63. pH mètres
64. pH mètre (HANNA PH 209)
65. pH mètre portable
66. Photomètre
67. Plaques chauffantes
68. Plaque chauffante agitateur
69. Plaque chauffante agitateur magnétique (IKA labotechnik RCT Basic)
70. Plaque lumineuse
71. Polarimètre (ATAGO polax-2L)
72. Pompe (Vario-Pumpsystem ismatec)
73. Pompe à vide
74. Portoirs des tubes à essai
75. Réfractomètre
76. Réfrigérateur
77. Rotavapor
78. Salinomètre
79. Soxhlet
80. Spectrophotomètres
81. Spectrophotomètres (UV mini 1240)
82. Stéréoscopes (Loupes)
83. Stérilisateurs
84. Tamis
85. Tamiseuse de laboratoire
86. Thermo hygromètre portable
87. Thermomètre à mercure
88. Thermomètre à immersion
89. Thermomètre laser
90. Thermohygromètre électronique
91. Thermomètre de laboratoire
92. Thermostat d'immersion MC + Cuve Bain Julabo
93. Tubes à essai
94. Turbidimètre de terrain
95. Ultrason SONICS
96. Viscosimètre rotatif type viscotester VT6 plus
97. Malette complète de Contrôle de Qualité sur terrain
98. Malette de contrôle des chlorures
99. Malette de contrôle de l'humidité
100. Malette de contrôle de la métrologie

B- Terrains de stage et formations en entreprise (voir rubrique accords / conventions) :

Tous nos étudiants effectuent habituellement un stage de fin d'étude qui vise une prise de conscience des étudiants des réalités rencontrées sur terrain. Ils ont tous effectué un stage d'au moins 30 jours dans l'une des institutions ou établissements suivants :

Lieu du stage	Nombre d'étudiants	Durée du stage
Direction de la Concurrence et des Prix (El-Tarf)	1	30 jours
Centre Algérien de Contrôle de la Qualité et de l'Emballage (Annaba)	1	30 jours
Laiterie Edough (Annaba)	1	30 jours
Cevital (Annaba)	1	30 jours
Conserverie CAB (Guelma)	1	30 jours
Conserverie SACA (El-Tarf)	1	30 jours
Minoterie Seybouse (Annaba)	1	30 jours
Entreprise des Boissons CARAJUS (El-Tarf)	1	30 jours
Laboratoire Régional Vétérinaire (El-Tarf)	1	30 jours
Abattoirs Municipaux ou Communaux (El-Tarf)	1	30 jours
Direction des Services Agricoles (El-Tarf)	1	30 jours
INPV – Institut National de Protection des Végétaux (El-Tarf)	1	30 jours
Hôtel Golden Tulipe Sabri (Annaba)	1	30 jours
Hôpital d'El-Tarf	1	30 jours
Hôpital d'El-Kala	1	30 jours
Hôpital Annaba	1	30 jours
Station d'Épuration des Eaux Usées El-Kala (El-Tarf)	1	30 jours
Laboratoires de la SEATA (El-Tarf et Annaba)	1	30 jours
CCLS El-Hadjar (Annaba)	1	30 jours

C- Documentation disponible au niveau de l'établissement spécifique à la formation proposée

L'Université d'El-Tarf a une large gamme de livres commandés spécialement dans le cadre de l'ouverture de la spécialité. Plusieurs titres sont disponibles au niveau de la bibliothèque centrale de l'université. De plus, le projet DjamiaTIC vient aussi en soutien aux étudiants en fournissant accès en ligne à toute une documentation gratuite et de qualité dans le domaine de spécialité de notre licence. Ci-dessous une liste non exhaustive des livres présents dans notre bibliothèque :

Liste des exemplaires pour un propriétaire trié par cote et code-barres	
C/574.76/72+001	1. Biologie, microbiologie
C/030/128+001	2. Dictionnaire de microbiologie générale
C/030/130+002	3. Dictionnaire encyclopédique des sciences de l'eau
C/030/133+002	4. Dictionnaire de biochimie alimentaire et de nutrition
C/030/146+001	5. Larousse agricole
C/030/147+002	6. Nouveau dictionnaire des huiles végétales
C/030/168+001	7. Le Guide des Champignons : En 900 photos et fiches
C/030/193+001	8. Atlas Agriculture Et Développement Des Savanes D'Afrique Centrale
C/030/206+001	9. Annuaire De L'Institut National De La Recherche Agronomique
C/541/129+001	10. Manuel pratique de chromatographie en phase gazeuse
C/546.22/131+001	11. L'enjeu de l'eau
C/546.22/132+001	12. L'eau
C/546.22/139+001	13. Usage agricole de l'eau
C/546.3/145+002	14. Dosage de certains métaux traces
C/570.15/04+001	15. Analyse statistique des données de survie
C/570.31/11+001	16. Statistique pour les sciences de la vie et de l'environnement
C/570.51/27+001	17. La régression non-linéaire
C/570.61/12+001	18. La vie de laboratoire
C/570/06+001	19. Analyse statistique des séquences biologiques
C/570/08+001	20. Exercices corrigés de statistique appliquée à la recherche clinique
C/570/08+002	21. Exercices corrigés de statistique appliquée à la recherche clinique
C/570/287+001	22. Statistique et probabilités pour les sciences de la vie et de la santé en 30 fiches
C/572/152+001	23. Biochimie
C/572/154+002	24. Biochimie illustrée
C/572/155+001	25. Abrégé de biochimie alimentaire
C/572/156+002	26. Principes des méthodes d'analyse biochimique tome 1
C/572/157+001	27. Biochimie structurale et métabolique
C/572/158+001	28. Biochimie et biologie moléculaire
C/572/159+001	29. Biochimie
C/572/160+001	30. Abrège Biochimie médicale
C/572/161+001	31. Abrège de Biochimie médicale 2- métabolismes et régulations
C/572/162+001	32. Abrégé de biochimie végétale
C/572/168+001	33. Dosage de certains métaux dans les sédiments et la matière en suspension par absorption atomique
C/572/182+001	34. Les glucides T2
C/572/182+002	35. Les glucides T2
C/572/191+001	36. Exercices de biochimie
C/572/33+001	37. 100 QCM corrigés biochimie
C/576/108+002	38. Microbiologie technique
C/576/131+002	39. Microbiologie
C/576/133+002	40. La microbiologie
C/576/135+002	41. Biologie nutrition et alimentation microbiologie
C/576/189+002	42. Génétique et physiologie cellulaire
C/576/286+001	43. Les OGM
C/576/99+001	44. Plant microbiology
C/579/181+002	45. Identifier les champignons transmis par les semences
C/579/183+001	46. Les champignons
C/579/23+001	47. Champignons Comestibles Sauvages
C/630.9/80+001	48. Histoire et agronomie
C/630/01+001	49. Agronomie
C/632.1/219+001	50. Qualité, sécurité, environnement
C/633.1/279+001	51. Contrôle de la qualité des céréales et protéagineux
C/633.1/497+001	52. Démarches qualité en grandes cultures
C/633.3/241+001	53. Les Plantes cultivées et l'homme
C/633.3/245+001	54. Légumineuses pour cultures fourragères, pâturages et autres usages en région méditerranéenne
C/633.3/250+001	55. L'aubergine
C/633.3/254+001	56. Filières maraîchères à Brazzaville
C/633.3/255+001	57. Laitues
C/633.3/256+002	58. Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France : Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France
C/633.3/262+001	59. Cultivez vos légumes et vos herbes en pots : Jardins - Terrasses - Balcons
C/633.3/263+001	60. Laitues de serre
C/633.3/264+001	61. Les légumes secs
C/633.3/265+001	62. Le mangetout et le flageolet
C/633.3/360+002	63. La pomme de terre

C/633.3/496+001	64. Féverole de printemps et d'hiver
C/633.3/498+001	65. Des clés pour produire et utiliser
C/633.3/502+001	66. Résultats des essais variétés maïs grain et maïs fourrage
C/633.34/251+001	67. La culture du fraisier sur substrat
C/633.34/261+001	68. Le commerce des fruits et légumes
C/633.65/237+001	69. La culture africaine
C/633.9/222+001	70. Catalogue des variétés de pommes de terre produites en France, édition 2005
C/633/228+001	71. Entreposage et conservation des fruits et légumes
C/634.63/325+001	72. Aliments et boissons
C/634/03+001	73. Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile
C/634/182+002	74. La tomate
C/634/312+002	75. Répertoire général des aliments, tome 3 : table de composition des fruits exotiques
C/636.089/23+001	76. L'Œuf transparent
C/636.089/23+002	77. L'Œuf transparent
C/636.089/298+001	78. Atlas en couleurs d'inspection des viandes et des volailles
C/660.30/03+001	79. Au carrefour de la chimie et de l'agriculture
C/660.6/02+001	80. Relever le défi des biotechnologies
C/660.6/04+001	81. Biotechnologie d'aujourd'hui
C/663/07+001	82. La Vinification par macération carbonique
C/663/09+001	83. Science et technique du vin
C/663/10+001	84. Sciences et techniques du vin : Sciences et techniques du vin
C/663/11+001	85. Sciences et techniques du vin : Vinifications, transformations du vin
C/664/08+002	86. Les industries agroalimentaires
C/664/13+002	87. Production alimentaire et environnement
C/664/14+001	88. Conservation des grains en régions chaudes
C/664/15+001	89. Industrie agroalimentaire
C/664/16+001	90. Répertoire général des aliments
C/664/17+001	91. Génie des procédés alimentaires
C/664/18+002	92. Traçabilité
C/664/19+001	93. Mémento évaluation sensorielle des fruits et légumes frais
C/664/20+001	94. Fromages fermiers
C/664/21+001	95. Fraîche d'industrie
C/664/22+001	96. Agro-industries et méthodes statistiques 2002
C/664/23+001	97. Gestion des problèmes environnementaux dans les industries agroalimentaires
C/664/24+001	98. Microbiologie des produits carnés
C/664/25+001	99. La matière grasse laitière
C/664/26+002	100. Aliments fonctionnels
C/664/27+001	101. Répertoire général des aliments. : Table de composition des corps gras
C/664/28+001	102. Hygiène alimentaire
C/664/29+001	103. Les groupes microbiens d'intérêt laitier
C/664/30+001	104. Science et technologie du lait
C/664/31+001	105. Récolte et traitements du sang des abattoirs
C/664/32+001	106. Enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires
C/664/33+001	107. Connaissance des aliments
C/664/34+001	108. Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries
C/664/35+002	109. Etiquetage des denrées alimentaires
P/510/19+020	110. Introduction à la statistique
P/510/20+001	111. Abrégé de statistique
P/510/23+003	112. Statistique théorique et appliquée. : Statistique descriptive et bases de l'inférence statistique
P/510/24+005	113. Statistique théorique et appliquée. : Statistique théorique et appliquée
P/510/25+010	114. Variables complexes. Cours et problèmes
P/510/27+001	115. Analyse statistique a plusieurs variables
P/574.63/15+006	116. Méthodes statistiques en biologie et en agronomie
P/630/36+001	117. Quelle Agriculture pour L'Algérie
P/630/37+030	118. L'agriculture biologique
P/633.1/16+001	119. Contrôle de la qualité des céréales et des protéagineux
P/633.1/17+004	120. Céréales et produits céréaliers
P/633.3/70+001	121. Tomate, pour un produit de qualité
P/633.3/82+004	122. Tomate
P/633.8/21+001	123. Dictionnaire des industries alimentaires
P/633.8/30+014	124. Les Industries des corps gras
P/633.8/41+001	125. Valorisations non-alimentaires des grandes productions agricoles
P/633/74+010	126. Table de composition et de valeur nutritive des matières premières produites en Algérie pour l'alimentation des ruminants
P/636.089/83+001	127. Tables de composition et de valeur nutritive des matières premières destinées aux animaux d'élevage
P/637.3/01+022	128. Dictionnaire laitier

P/637.3/03+001	129. Génie des procédés appliqué à l'industrie laitière
P/637.33/11+010	130. économie de la production laitière
P/637/02+001	131. Le fromage
P/637/04+003	132. HACCP pour PME et artisans, secteur viandes et poissons, 2 tomes, 1 livre, 1 classeur
P/637/05+001	133. Initiation à la physicochimie du lait
P/637/06+007	134. laitiers qualité bactériologique du lait et des produits
P/637/07+001	135. Produire Du Lait Aujourd'hui
P/637/08+006	136. Produire du Lait Biologique
P/637/09+001	137. Les produits industriels laitiers
P/637/10+028	138. Les Productions laitières : Les productions laitières
P/637/12+001	139. La conduite du troupeau laitier
P/637/13+003	140. Les œufs et les ovo-produits
P/637/14+001	141. 1 Les laits de mamelle à la laiterie
P/637/16+005	142. Lait, nutrition et santé
P/638.1/01+001	143. Apiculture
P/638.1/02+004	144. Apiculture intensive en rucher sédentaire
P/638.1/03+001	145. L'Abeille De A à Z
P/638.1/04+024	146. Les Abeilles Et Leur Elevages
P/638.1/05+001	147. Les Abeilles
P/638.1/06+005	148. Le grand livre des abeilles
P/638.1/07+001	149. La biologie de l'abeille
P/638.1/08+028	150. L'élevage Moderne des Abeilles
P/638.1/09+001	151. L'Homme et l'abeille
P/638.1/10+029	152. Manuel De L'Apiculture Spécialiste (2e édition)
P/638.1/11+001	153. Le Manuel de l'apiculteur néophyte
P/638.1/12+003	154. Le monde du miel et des abeilles
P/638.1/13+001	155. La pollinisation par les abeilles
P/638.1/14+029	156. Le Rucher De Rapport
P/638.1/15+001	157. Les insectes pollinisateurs
P/658/391+001	158. le management des ressources humaines
P/658/392+010	159. le management
P/658/400+001	160. La pratique du contrôle de gestion ABC/ABM
P/658/412+020	161. Management de l'information, redressement et mise à niveau des entreprises
P/658/416+001	162. Management stratégique
P/660.6/08+001	163. Les biotechnologies
P/660.6/11+019	164. Biotechnologie
P/660.6/12+001	165. Techniques d'analyse et de contrôle dans les industries agro-alimentaires : Techniques d'analyse et de contrôle dans les industries agro-alimentaires
P/660.65/49+003	166. Bactéries lactiques et probiotiques
P/660.81/04+001	167. Biotechnologies végétales
P/660/17+004	168. Fondements physicochimiques de la technologie laitière
P/660/36+001	169. Les vitamines dans les industries agroalimentaires
p/660/50+005	170. Les protéines laitières
P/664.3/25+001	171. Dictionnaire agro-alimentaire
P/664.65/26+012	172. Le défi Agro Alimentaire De L'Algérie
P/664/18+001	173. Technologie du lait
P/664/19+017	174. Manuel élémentaire d'alimentation humaine... : Les Bases de l'alimentation
P/664/20+001	175. La conservation des aliments
P/664/22+003	176. Les troubles du comportement alimentaire
P/664/23+001	177. commission du <i>codex alimentarius</i>
P/664/24+036	178. Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agro-alimentaires
P/664/27+001	179. Analyser et améliorer la traçabilité dans les industries agroalimentaires
P/664/28+029	180. L'Analyse végétale dans le contrôle de l'alimentation des plantes tempérées et tropicales
P/664/29+001	181. L'Alimentation, risque majeur, écologie systémique
P/664/30+004	182. Agro-alimentaire
P/664/32+001	183. Précis des risques alimentaires
P/664/34+003	184. Répertoire général des aliments. : Table de composition des produits laitiers
P/664/35+001	185. La science alimentaire de A à Z
P/664/37+003	186. Alimentation Mondiale 2050
P/664/38+001	187. Initiation à la technologie fromagère
P/664/39+013	188. Protéines animales
p/664/40+001	189. Pratique des normes en microbiologie alimentaire
p/664/41+009	190. Microbiologie alimentaire. : Microbiologie alimentaire
p/664/42+001	191. Microbiologie alimentaire
p/664/44+006	192. Microbiologie et toxicologie des aliments
p/664/45+001	193. Microbiologie alimentaire t1

P/664/46+013	194. Microbiologie alimentaire. : Microbiologie alimentaire
P/664/47+001	195. Microbiochimie et alimentation
P/664/51+003	196. Science du lait
P/664/52+001	197. Science et technologie de l'œuf
P/664/54+004	198. Produits de protection des plantes
P/664/55+001	199. Alimentation et processus technologiques
P/664/56+004	200. science et technologie des aliments
P/664/57+001	201. Aliments et boissons
P/664/58+004	202. Science et technologie du lait
P/664/59+001	203. Techniques nucléaires de microanalyses
P/664/60+003	204. Science des aliments
P/664/61+001	205. Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques
P/664/62+010	206. Manuel de travaux pratiques en diététique et nutrition humaine
P/664/63+001	207. La Nutrition Humaine

D- Espaces de travaux personnels et TIC disponibles au niveau du département et de la faculté :

Un centre de calculs, un cyber espace et une Cellule de Téléenseignement sont à disposition des étudiants au sein de la Faculté. Une jeune équipe y développe des supports numériques sous forme de cédéroms, de sites web ou de cours en ligne sur la plateforme Moodle. 5 cédéroms multimédias interactifs à usage pédagogique conformes aux normes internationales ; 18 cours en ligne concernent des modules de la formation des étudiants de la licence. Ci-dessous un listing des supports développés :

Production multimédia

- [01]. BOUMENDJEL M., 2005.  Cédérom multimédia interactif d'autoformation à usage pédagogique CDAOA version 1.10. Auteur-concepteur-tuteur du Cours en ligne de Conservation des Denrées Alimentaires d'Origine Animale CDAOA [<http://cdao.djamiatic.net>] et du cours sur plateforme. Centre Universitaire d'El-Tarf. Copyright © Office National des Droit d'Auteur, juillet 2005.
- [02]. BOUMENDJEL M., 2006. Complément du cours de Biochimie structurale pour 1ère année vétérinaire.  Cédérom d'autoformation multimédia Biochemica version 1. 0. Centre Universitaire d'El-Tarf.
- [03]. BOUMENDJEL M., 2006. Support de cours multimédia clinique de Biochimie de 4ème année vétérinaire.  Cédérom d'autoformation multimédia Biochemie_4AV version 1. 0. Centre Universitaire d'El-Tarf.
- [04]. BOUMENDJEL M., 2006. Cours multimédia de méthodologie informatique pour Post graduation.  Cédérom multimédia Methodologica version 1. 0. Centre Universitaire d'El-Tarf.
- [05]. BOUMENDJEL M., 2009. Complément du cours Contrôle de qualité et auto-contrôle pour 3ère année Licence LMD Contrôle de Qualité en Agroalimentaire.  Cédérom d'autoformation multimédia Qualilab version 1.1. Centre Universitaire d'El-Tarf.

Mise en ligne de sites web et de cours de formation à distance sur Djamiatic

- [01]. BOUMENDJEL Mahieddine, 2007. Cours de Conservation des Denrées Alimentaires d'Origine Animale. <http://www.djamiatic.net/cdao/>
- [02]. BOUMENDJEL Mahieddine, 2007. Cours de méthodologie de recherche. <http://www.djamiatic.net/methodologie/>
- [03]. BOUMENDJEL Mahieddine, 2007. Cours de perfectionnement sur la Tomate Industrielle. <http://www.djamiatic.net/tomate/>
- [04]. BOUMENDJEL Mahieddine, 2007. Cours de Recherche Bibliographique. <http://www.djamiatic.net/biblio/>

- [05]. Cellule de Téléenseignement et de Formation à Distance, 2008. Cours de bureautique. <http://www.djamiatic.net/data/>
- [06]. BOUMENDJEL Mahieddine, 2008. Cours de Biochimie structurale. <http://www.djamiatic.net/bioch/>
- [07]. MESSARAH Amel, 2008. Cours de Biochimie Appliquée. www.djamiatic.net/downloads/Biochimie_appliquée.pdf
- [08]. BENMEZIANE Farida, 2013. Cours Emballage et Stockage des aliments. http://www.djamiatic.net/downloads/Cours_Emb_2.pdf
- [09]. BENMEZIANE Farida, 2013. Cours Nutrition et Pathologie de la Nutrition. http://www.djamiatic.net/downloads/Cours_Nut_2.pdf
- [10]. MESSARAH Amel, 2008. Cours de Biochimie et Physiologie appliquée. <http://www.djamiatic.net/downloads/MEBM.pdf>
- [11]. MESSARAH Amel, 2008. Cours Techniques générales de biologie moléculaire. <http://www.djamiatic.net/downloads/TGBM.pdf>
- [12]. TAIBI Faïza, 2008. Cours d'histologie. <http://www.djamiatic.net/histologie.htm>
- [13]. TAIBI Faïza, 2008. Cours de Physiologie Cellulaire. http://www.djamiatic.net/physiologie_cellulaire.htm
- [14]. MESSARAH Amel, 2009. Cours d'Immunologie Appliquée. <http://www.djamiatic.net/immuno/>
- [15]. TEBBOUB Malek, PGS IDE@ ENS Kouba 2011. Cours en ligne sur la Gestion des Ressources Humaines. <http://www.djamiatic.net/GRH2010/>
- [16]. BOUMENDJEL Amel, 2011. Cours de Physiologie des grandes fonctions. http://www.djamiatic.net/downloads/PGF_3_Dr_BOUMENDJEL.pdf
- [17]. BOUSHABA RIHAB, PGS IDE@ 2011. Cours en ligne sur les Techniques de Contrôle de Qualité et de Traçabilité des Aliments. <http://www.djamiatic.net/TECOTR/>
- [18]. SAMAR Mohamed Faouzi, 2014. Cours en ligne de Biostatistiques. <http://www.djamiatic.net/biostat/>

II – Fiche d’organisation semestrielle des enseignements de la spécialité (S5 et S6)

(y inclure les annexes des arrêtés des socles communs du domaine et de la filière)

Socle commun domaine « Sciences de la Nature et de la Vie »

Semestre 1

Unités d'enseignement	Matière		Crédits	Coefficients	Volume horaire hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Code	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*		Examen	
U E Fondamentale Code : UEF 1.1 Crédits : 18 Coefficients : 9	F 1.1.1	Chimie générale et organique	6	3	1h30	1h30	1h30	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	F 1.1.2	Biologie cellulaire	8	4	1h30	1h30	3h00	90h00	110h00	x	40%	x	60%
	F 1.1.3	Mathématique Statistique	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 1.1 Crédits : 9 Coefficients: 5	M 1.1.1	Géologie	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
	M 1.1.2	Techniques de Communication et d'Expression 1 (en français)	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 1.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	D 1.1.1	Méthode de Travail et Terminologie 1	2	2	1h30	1h30		45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 1.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	T 1.1.1	Histoire Universelle des Sciences Biologiques	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	-	-	x	100
Total Semestre 1			30	17	10h30	9h00	5h30	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle ; CC* = Contrôle continu.

Socle commun domaine « Sciences de la Nature et de la Vie »

Semestre 2

Unités d'enseignement	Matières		Crédits	Coefficients	Volume horaire hebdomadaire			VHS	Autre*	Mode d'évaluation			
	Code	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*	Examen		
U E Fondamentale Code : UEF 2.1 Crédits : 18 Coefficients : 9	F 2.1.1	Thermodynamique et chimie des solutions	6	3	1h30	1h30	1h30	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	F 2.1.2	Biologie Végétale	6	3	1h30	-	3h00	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	F 2.1.3	Biologie Animale	6	3	1h30	-	3h00	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 2.1 Crédits : 9 Coefficients : 5	M 2.1.1	Physique	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
	M 2.1.2	Techniques de Communication et d'Expression 2 (en anglais)	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 2.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	D 2.1.1	Sciences de la vie et impacts socio-économiques	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 2.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	T 2.1.1	Méthode de Travail et Terminologie 2	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	-	-	x	100%
Total Semestre 2			30	17	10h30	6h00	8h30	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle ; CC = Contrôle continu.

Annexe du programme des enseignements de la deuxième année licence
Domaine Science de la nature et de la vie Filière « Sciences Alimentaires»

Semestre 3

Unités d'enseignement	Matières	Crédits	Coefficients	Volume horaire Hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*		Examen	
U E Fondamentale Code : UEF 3.1 Crédits : 6 Coefficients : 3	Physiologie végétale	4	2	1h30	-	1h30	45h00	55h00	x	40%	x	60%
	Alimentation et système alimentaire	2	1	1h30	-	-	22h30	27h30	x	x	x	100%
U E Fondamentale Code : UEF 3.2 Crédits : 12 Coefficients : 6	Biochimie	6	3	3h00	1h30	-	67h30	82h30	x	40%	x	60%
	Génétique	6	3	3h00	1h30	-	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 3.1 Crédits : 4 Coefficients: 2	Techniques de Communication et d'Expression (en anglais)	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 3.2 Crédits : 5 Coefficients: 3	Biophysique	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 3.1 Crédits : 2 Coefficients : 2	Environnement et Développement Durable	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversale Code : UET 3.1 Crédits : 1 Coefficients : 1	Ethique et Déontologie Universitaire	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	-	-	x	100%
Total Semestre 3		30	17	15h00	7h30	2h30	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle; CC* = Contrôle continu.

Annexe du programme des enseignements de la deuxième année licence
Domaine Science de la nature et de la vie Filière « Sciences Alimentaires»

Semestre 4

Unités d'enseignement	Matières	Crédits	Coefficients	Volume horaire Hebdomadaire			VHS (15 semaines)	Autre*	Mode d'évaluation			
	Intitulé			Cours	TD	TP			CC*		Examen	
U E Fondamentale Code : UEF 4.1 Crédits : 6 Coefficients : 3	Physiologie animale	6	3	3h00	-	1h30	67h30	82h30	x	40%	x	60%
U E Fondamentale Code : UEF 4.2 Crédits : 12 Coefficients : 6	Microbiologie	8	4	3h00	1h30	1h30	90h00	110h30	x	40%	x	60%
	Aliments et Base de la technologie alimentaire	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 4.1 Crédits : 4 Coefficients: 2	Immunologie Appliquée	4	2	1h30	1h30	-	45h00	55h00	x	40%	x	60%
U E Méthodologie Code : UEM 4.1 Crédits : 5 Coefficients: 3	Biostatistique	5	3	1h30	1h30	1h00	60h00	65h00	x	40%	x	60%
U E Découverte Code : UED 4.1 Crédits : 2 Coefficients: 2	Plantes et Environnement	2	2	1h30	1h30	-	45h00	5h00	x	40%	x	60%
U E Transversal Code : UET 4.1 Crédits : 1 Coefficients: 1	Outils Informatiques	1	1	1h30	-	-	22h30	2h30	x	X	x	100%
Total Semestre 4		30	17	13h30	7h30	4h00	375h00	375h00				

Autre* = Travail complémentaire en consultation semestrielle ; CC* = Contrôle continu

Semestre 5 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem	C	TD	TP	Autres			Continu (40%)	Examen (60%)
UE fondamentales									
UEF 3.1.1 (O/P)									
Matière 1 : Microbiologie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X
Matière 2 : Biochimie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X
UEF 3.1.2 (O/P)									
Matière 1 : Technologie des IAA 1	67h30	1h30	1h30	1h30*	82h30	3	6	X	X
Matière 2 : Hygiène et sécurité des aliments	45h00	1h30	-	1h30*	55h00	2	4	X	X
TOTAL						9	18		
UE méthodologie									
UEM1 (O/P)									
Matière 1 : Contrôle de qualité et autocontrôle	60h	3h00	-	1h	65h	3	5	X	x
Matière2 : Normalisation et législation	45h	1h30	1h30	-	55h	2	4	X	x
TOTAL						5	9		
UE Découverte									
Matière 1 : Emballage et stockage	45h00	1h30	-	1h30*	5h	2	2	X	x
UED.1.1. transversale									
Matière 1 : Anglais scientifique (1)	22h30	1h30			2h30	1	1	X	X
TOTAL						3	3		
Total Semestre 5	375h	13h30 (202h30)	3h 45h	(8h30) (127h30)	375h	17	30		

* et sortie pédagogique

Semestre 6 :

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
	15 sem	C	TD	TP	Autres			Continu (40%)	Examen (60%)
UE fondamentales									
UEF 3.2.1(O/P)									
Matière 1 : Toxicologie alimentaire	45h00	1h30	-	1h30	55h00	2	4	X	X
Matière 2 : Techniques d'analyses	67h30	3h00	-	1h30	82h30	3	6	X	X
UEF 3.2.2(O/P)									
Matière 1 : Technologie des IAA 2	90h00	3h00	1h30	1h30	110h00	4	8	X	X
Total						9	18		
UE méthodologie									
UEM1 (O/P)									
Matière 1 : Stage de fin d'études	60-	-		4h-	65	3	5	x	x
UEM2 (O/P)									
Matière 1 : Techniques d'expression écrite et orale	45	1h30	1h30	-	55h	2	4	x	x
TOTAL						5	9		
UE découverte									
UED1 (O/P)									
Matière 1 : Economie et analyse de la situation économique en IAA	45h00	3h00	-	-	5h	2	2	x	x
UE Transversale									
Matière 1 : Informatique	22h30	1h30			2h30	1	1		
Total						3	3		
Total Semestre 6	375				375	17	30		

* et sortie pédagogique

Récapitulatif global de la formation :

(indiquer le VH global séparé en cours, TD, TP... pour les 06 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

Ci-dessous le total des volumes horaires des six semestres

VH \ UE	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	652h30	270h	135h	135h	1192h30
TD	315h -	172h30	112h30		600h
TP	247h30 -	187h30	22h30		457h30
Autre (préciser)	1485h	720h	30h	15h	2250h
Total	2700h	1350h	300h	150h	4500h
Crédits	108	54	12	6	180
% en crédits pour chaque UE	60%	30%	6,67%	3,33%	

III - Programme détaillé par matière des semestres S5 et S6

Semestre : 5

Unité d'enseignement fondamentale 1 (UEF 3.1.1)

Matière 1: Microbiologie alimentaire

Crédits : 4

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

L'enseignement de la microbiologie alimentaire vise à fournir les informations nécessaires concernant les principaux micro-organismes intéressant le domaine agro-alimentaire, à évaluer les qualités sanitaires et hygiéniques des aliments, à montrer que le développement de ces micro-organismes peut avoir des incidents d'ordre sanitaire dans le cas des germes pathogènes. Sur le plan technologique, il s'agit de montrer aussi les propriétés et les capacités des micro-organismes à produire des substances utiles à l'industrie alimentaire et aux Bio-industries.

Connaissances préalables recommandées Microbiologie générale, Biochimie, Analyse microbiologique, Chimie...etc.

Contenu de la matière :

Introduction

Chapitre 1 : Les grandes bactéries

1. Les grands groupes microbiens intéressant la microbiologie alimentaire
 - 1.1. Généralités
 - 1.2. Les entérobactéries
 - 1.3. Les pseudomonas
 - 1.4. Les bactéries acétiques
 - 1.5. Les vibrions
 - 1.6. Les brucella
 - 1.7. Les microcoques
 - 1.8. Les streptocoques
 - 1.9. Les lactobacilles
 - 1.10. Les actinobactéries
 - 1.11. Les bactéries sporulées aérobies
 - 1.12. Les bactéries sporulées anaérobies
2. Les champignons
 - 2.1. Les moisissures
 - 2.2. Les levures
 - 2.2.1. Fermentation alcoolique
 - 2.2.2. Métabolisme respiratoire
 - 2.2.3. Nutrition physiologique

Chapitre 2 : Influence des techniques de fabrication sur les microbes

1. Destruction de la flore de fabrication sur les microbes
2. Facteurs chimiques (antiseptiques, fongicides, antibiotiques)

3. Stabilisation de la flore
 - 3.1. Facteur physiques (froid, congélation, lyophilisation)
 - 3.2 Facteurs chimiques (fongostatiques, bactériostatiques)
4. Activation et orientation de la flore
5. Recherche des conditions de milieu optimal pour le développement de la flore

Chapitre 3 : Les problèmes microbiologiques d'une usine alimentaire

1. Contamination par l'air, le personnel, les matières premières etc...
2. Les accidents de fabrication

Chapitre 4 : Procédés biotechnologiques

1. Préparation des acides aminés,
2. Préparation des acides organiques,
3. Préparation des vitamines,
4. Préparation des protéines d'organismes unicellulaire

Chapitre 5 : Les intoxications et toxi-infections

1. Botulisme
2. Salmonellose
3. Staphylocoques
4. Mycotoxines
5. Poisons d'aliments marins

Travaux pratiques

Analyse microbiologiques des aliments

1. Eau
2. Lait
3. Laits fermentés et fromages
4. Le beurre et la matière grasse
5. Viandes et produits carnés
6. Poissons et produits de la mer
7. Boissons alcoolisées et non alcoolisées
8. Produits végétaux et dérivés
9. Conserves
10. Aliments divers (crèmes, plats cuisinés etc...)

Mode d'évaluation :

Contrôle continu et Examen semestriel

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 5

Unité d'enseignement Fondamentale 1 (UEF 3.1.1)

Matière 2: Biochimie alimentaire

Crédits : 4

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

L'enseignement de la biochimie alimentaire vise à décrire aux étudiants les grands constituants alimentaires, leur importance en matière de propriétés technologiques et fonctionnelles. Cette matière vise également l'initiation des étudiants aux principales évolutions (ou modifications) biochimiques des constituants majeurs en cours des procédés technologiques.

Connaissances préalables recommandées

Biochimie, chimie, physique, thermodynamique,...etc.

Contenu de la matière :

Chapitre 1 : L'eau

- Généralités

1. Structure de l'eau
2. Propriété physique
3. Activité de l'eau
4. Comportement de l'eau des solutions lors de la congélation
5. Les isothermes d'adsorption
6. Phénomènes d'hystérésis des isothermes
7. Isotherme de sorption dans les I.A.A.

Chapitre 2 : Les systèmes protéiques

1. Propriétés physiques des protéines
2. Extraction des protéines alimentaires (méthodes, propriétés et utilisation des concentrations et isolats protéiques)
3. Les protéines de l'œuf : propriétés et utilisation
4. Les propriétés fonctionnelles des protéines laitières et amélioration
5. Les ingrédients protéiques

Chapitre 3 : Les lipides

1. Propriétés chimiques et physiques des lipides
2. Propriétés fonctionnelles de certains corps gras
3. Les besoins nutritionnels en corps gras
4. Conservation et altération

Chapitre 4 : Etude des polysaccharides

1. La cellulose et ses dérivés
2. L'amidon
 - 2.1. Phénomène de gélification et rétrogradation
 - 2.2. Comportement rhéologique

3. Propriétés fonctionnelles de l'amidon natif et amidons modifiés
4. Les enzymes amylolytiques et leur utilisation
5. Les fibres alimentaires
 - 5.1. Cas des pectines
 - 5.2. La gélification

Chapitre 5 : Systèmes alimentaires

1. Aspects généraux
2. Système alimentaire d'origine végétale
 - 2.1. Métabolites primaires et secondaires
 - 2.2. Céréales, légumineuses, fruits et légumes, algues
3. Système alimentaire d'origine animale
 - 3.1. Muscles
 - 3.2. Œufs
 - 3.3. Lait
4. Système alimentaire non conventionnelle (P.A. I.)
 - 4.1. Protéines
 - 4.2. Lipides,
 - 4.3. Biomasse

Chapitre 6 : Altérations alimentaires

1. Rôle de l'eau
2. Sources potentielles d'altérations
3. Altérations microbiologiques, enzymatiques et chimiques

Mode d'évaluation

Compte rendu et Examen semestriel.

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 5

Unité d'enseignement Fondamentale 2 (UEF 3.1.2)

Matière 1: Technologie des IAA 1

Crédits : 6

Coefficient : 3

Objectifs de l'enseignement

Cette matière permet aux étudiants de maîtriser les techniques et les procédés de transformation du lait, du sucre, des corps gras.

Connaissances préalables recommandées

Chimie, Biochimie, Microbiologie, physique, thermodynamique, énergétique...etc.

Contenu de la matière :

Partie1 : Lait et produits laitiers

1. LE LAIT : définition, structure, composition biochimique, facteurs de variation de la composition
2. TECHNIQUES LAITIÈRES
3. TECHNIQUES BEURRIÈRES
4. TECHNIQUES FROMAGÈRES
5. TECHNIQUE DE FABRICATION DES CRÈMES GLACÉES
6. TRAITEMENTS ET UTILISATION DES SOUS-PRODUITS DE LA TRANSFORMATION DU LAIT

Partie 2 : Sucrierie

1. INTRODUCTION

2. SUCRERIE DE BETTERAVE

- 2.1. Préparation de la betterave
- 2.2. Extraction du sucre de betterave
- 2.3. Epuration des jus de diffusion
- 2.4. Evaporation
- 2.5. Cristallisation

3. RAFFINAGE DU SUCRE

- 3.1. Définition du sucre roux
- 3.2. Raffinage
- 3.3. Refonte et clarification
- 3.4. Concentration et cristallisation
- 3.5. Conditionnement

Partie 3 : Corps gras et industrie des huiles

Introduction

- 1. Matière première** : rappels sur les lipides
- 2. Principales fractions de la chimie des corps gras**
 - 2.1. Hydrolyse

2.2. Neutralisation - saponification

2.3. Estérification

3. Technologie des corps gras : HUILERIE

3.1. Trituration

3.2. Extraction par solvant

3.3. Raffinage

4. Margarinerie

5. Aspect microbiologique

6. Législation

7. Technologie de fabrication de l'huile d'olive

Partie 4 : Boissons

I. APERÇU ÉCONOMIQUE SUR L'INDUSTRIE DES JUS DE FRUITS

II. LES ÉTAPES CLASSIQUES DE LA FABRICATION

1. Définition d'un jus

2. Ligne de fabrication

3. Préparation des fruits

4. Extraction

5. Traitement des jus

6. Le matériel

7. Les opérations unitaires continues

8. Traitement thermique et enzymatique du jus

9. Traitement physique

10. La pasteurisation

III. LES BOISSONS GAZEUSES

1. Composition

2. Les différents traitements

3. Conditionnement

Travaux Pratiques :

Visite d'unité de transformation (laiterie, Raffinerie de sucre,...etc.)

Mode d'évaluation

Compte rendu et Examen semestriel

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 5

Unité d'enseignement Fondamentale 2 (UEF 3.1.2)

Matière 2: Hygiène et sécurité des aliments

Crédits : 4

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

Cette matière traite le respect des exigences en matière d'hygiène et de qualité des denrées alimentaires en vue de la protection de la santé du consommateur d'une part. d'autre part donner les outils nécessaires pour maîtriser la notion de qualité vue par les consommateurs ou utilisateurs ainsi que par les professionnels

Connaissances préalables recommandées

Microbiologie, Microbiologie alimentaire, Biochimie, Biochimie alimentaire

Contenu de la matière :

Chapitre 1 : Qu'appelle-t-on qualité ?

Chapitre 2 : Composantes de la qualité

1. Signes de la qualité
2. Outils qualité
3. Bonnes pratiques d'hygiène
4. HACCP
5. ISO 22000

Travaux Pratiques : Visites des unités ayant mis en place le système HACCP et/ou certifié ISO22000 pour la réalisation d'une évaluation sur les bonnes pratiques d'hygiène et la surveillance CCP et PRPO.

Mode d'évaluation

Compte rendu et Examen semestriel

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 5

Unité d'enseignement Méthodologique UEM1

Matière : Contrôle de qualité et autocontrôle

Crédits : 5

Coefficient : 3

Objectifs de l'enseignement

Dans cette unité d'enseignement, l'étudiant doit connaître l'intérêt du contrôle de la qualité et de l'autocontrôle, la gestion de la qualité, l'interprétation des résultats de contrôle dans la gestion de la qualité au sein d'une entreprise agroalimentaire.

Connaissances préalables recommandées

Aucun pré-requis car ce séminaire est indépendant des autres.

Contenu de la matière :

Chapitre 1 – Démarche qualité

- Qualité
- Assurance qualité
- Autocontrôle
- Normes ISO
- Organismes de normalisation

Chapitre 2 – sécurité alimentaire

- Principe du système de sécurité alimentaire
- *Codex Alimentarius*
- Comités des aliments de productions

Chapitre 3- Aperçu sur les différents dangers

- Dangers biologiques
- Dangers chimiques
- Dangers physiques

Chapitre 4 – Le système HACCP

- Contrôle selon le système HACCP
- Exigences du système HACCP
- Objectifs du système HACCP
- Méthode HACCP et autocontrôle

Chapitre 5 – Contrôle de qualité des denrées alimentaires

- Contrôle de qualité des huiles et graisses
- Contrôle de qualité des graines et céréales
- Contrôle de qualité du lait et produits laitiers
- Contrôle de qualité des conserves alimentaires à pH inférieur à 4,5
- Contrôle de qualité des conserves alimentaires à pH supérieur à 4,5
- Contrôle de qualité des produits carnés

- Contrôle de qualité des jus et boissons non alcoolisées
- Contrôle de qualité des eaux de sources et eaux minérales

Chapitre 6 -Le Codex à barre universel

Travail personnel :

Rapport de sortie

Rapports de TP

Exposés

Travaux pratiques

TP : Initiation au laboratoire

TP : Sécurité au laboratoire

TP : Matériel et équipements de laboratoire

TP : Certification et étalonnage des équipements de laboratoire

Sorties :

Visite d'usines agroalimentaires certifiées conformes aux normes ISO et HACCP

Mode d'évaluation :

Evaluation formative : micro-interrogation ; compte-rendu de TP ; compte-rendu de sortie ; exposés ; présence et participation aux travaux de groupe et au séminaire (40%)

Evaluation sommative : examen de fin de séminaire (60%)

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 5

Unité d'enseignement méthodologique – matière 2

Matière : Normalisation et législation

Crédits : 4

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

Dans cette unité d'enseignement, la lecture de la législation nationale et internationale, l'intégration des notions d'hygiène et sécurité alimentaire dans les procédures de production et les normes appliquées pour chaque denrées alimentaires.

Connaissances préalables recommandées

Aucun pré-requis car ce séminaire est indépendant des autres.

Contenu de la matière :

VOLET I : Législation et Réglementation

- Chapitre 1: connaissances générales en droit
- Chapitre 2; législation relatif à la sécurité des aliments
- Chapitre 3: la loi 09/03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes
- Chapitre 4 : textes d'applications (décrets et arrêtés)
 - a- hygiène des denrées alimentaires
 - b - étiquetage des produits
 - c- les critères microbiologiques
 - d- les additifs alimentaires
 - e- le contrôle aux frontières
- Chapitre 5: procédés d'inspection en vue de la réglementation en cours

VOLET II : Normalisation

- Chapitre 1: la normalisation
- Chapitre 2: management de la qualité (principes généraux et outils)
- Chapitre 3: la norme ISO 9001 : 2008 -Management de la qualité
- Chapitre 4: la norme ISO 22000 : 2005 -Management de la sécurité des denrées alimentaires
- Chapitre 5: référentiels IFS version5 et BRC version 5.

Mode d'évaluation :

Evaluation formative : micro-interrogation ; TD ; compte-rendu de sortie ; exposés ; présence et participation aux travaux de groupe et au séminaire (40%)

Evaluation sommative : examen de fin de séminaire (60%)

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 5

Unité d'enseignement méthodologique UEM2 (O/P)

Matière 1 : Emballage et Stockage

Crédits : 2

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

Dans cette unité d'enseignement, les divers traitements d'imperméabilisation et de renforcement auxquelles les matériaux d'emballages mis en contact de l'aliment peuvent être soumis. Une classification des emballages et leurs usages en Agroalimentaire.

Connaissances préalables recommandées

Aucun pré-requis car ce séminaire est indépendant des autres.

Contenu de la matière :

Introduction

Définition de l'emballage

Historique de l'emballage

- Préhistoire
- Antiquité chinoise et égyptienne
- Époque gréco-romaine
- Période moderne
- Aujourd'hui

Les fonctions de l'emballage

1. Les fonctions techniques

A : Protection

B : Distribution

- Emballage primaire
- Emballage secondaire
- Emballage tertiaire

2. Les fonctions marketing

- A: Alerte
- B: Information
- C: Service
- D: Positionnement
- F: Attribution

3. Utilité de l'emballage

- Protection
- Transport
- Unité
- Lot

4. Fonctionnalités industrielles

- Recyclage
- Mécanisation

Matériaux d'emballage

- Carton et papier
- Les matières plastiques
- L'acier et les matériaux métalliques
- Le verre
- Le bois

Formes d'emballage

Fonction d'information de l'emballage

- L'étiquetage informatif
- Les mentions obligatoires
- Dénomination de vente
- Liste des ingrédients
- La référence aux noms des allergènes utilisés comme ingrédients doit obligatoirement être indiquée de façon claire et explicite
- La quantité d'un ingrédient est indiquée
- Quantité nette
- Dates de consommation
 - Date Limite de Consommation (DLC)
 - Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)
- Lot de fabrication
- Coordonnées du responsable
- Mode d'emploi (ou conseil d'utilisation)
- Lieu d'origine

Les mentions obligatoires complémentaires

- Marque de salubrité
- Degré alcoolique
- Matière grasse (MG) des fromages
- Conditionné sous atmosphère protectrice

Les mentions facultatives

- Signes officiels de qualité
- Code barre
- L'étiquetage nutritionnel
- Les allégations

Travail personnel :

Rapport de sortie

Rapports de TP

Exposés

Travaux pratiques

TP : Classification des emballages alimentaires

TP : Contrôle de qualité des vernissages internes et externes

TP : Contrôle de qualité des sertissages

TP : Benchmarking et contrôle de conformité des étiquetages

Sorties :

Visite d'usines agroalimentaires possédant une unité de fabrication d'emballages

Mode d'évaluation :

Evaluation formative : micro-interrogation ; compte-rendu de TP ; compte-rendu de sortie ; exposés ; présence et participation aux travaux de groupe et au séminaire (40%)

Evaluation sommative : examen de fin de séminaire (60%)

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 6

Unité d'enseignement Fondamentale 1 (UEF 3.2.1)

Matière 1: Toxicologie alimentaire

Crédits : 4

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

Cette matière a pour objectif non seulement d'expliquer l'élaboration d'un protocole évaluant l'innocuité des substances pouvant entrer dans les aliments, mais également l'approche biochimique des diverses phases des relations toxique-organisme. Il vise donc l'explication des mécanismes de la toxicité. Ainsi face à un régime alimentaire présentant un déséquilibre ou une adjonction des substances xénobiotiques, expliquer le double aspect des relations toxique – organisme en introduisant les notions de phases toxicocinétiques et toxicodynamiques de l'effet toxique.

Connaissances préalables recommandées

Physiologie, Chimie, biochimie, microbiologie

Contenu de la matière :

Introduction générale

Chapitre 1 : Notions de toxicologie

1. Définitions

2. Modes de pénétration des substances toxiques

- 2.1. Voie respiratoire
- 2.2. Voie transtégumentaire
- 2.3. Trophique

3. Différentes phases d'action d'une substance toxique

- 3.1. Phase d'exposition
- 3.2. Phase toxicocinétique
- 3.3. Phase toxicodynamique

4. Interprétations biochimiques des différentes phases

- 4.1. Aspects biochimiques de la phase d'exposition (dite pharmaceutique), connaissance qualitative et quantitative des constituants de l'aliment, forme physico-chimique du contaminant et autres)
- 4.2. Aspects biochimiques de la phase toxicocinétique
 - 4.1.1. Processus de transport et de répartition
 - 4.1.2. Processus de bio - transformation
 - 4.1.3. Aspects biochimiques de la phase toxicodynamique
 - 4.1.3.1. Analyse des effets des composés sur l'organisme
 - 4.1.3.2. Identifier les organes cibles
 - 4.1.4. Mécanismes d'action : phase toxicodynamique
 - 4.1.4.1. Interaction toxique - récepteur
 - 4.1.4.2. Classification des effets

Chapitre 2 : Manifestation et évaluation de la toxicité

1. Différents types de toxicité

- 1.1. Toxicité aiguë
- 1.2. Variation taxonomique
- 1.3. Influence de l'état de l'individu

2. Facteurs extrinsèques

- 2.1. Bioactivation des substances toxiques
- 2.2. Action synergique et antagoniste

Chapitre 3 : Modulation des actions toxiques

- Introduction

- Principe de la modulation

1. Introduction de groupements restrictifs

- 1.1. Cas des additifs alimentaires
- 1.2. Cas des produits phytosanitaires (résidus)
- 1.3. Cas des drogues

2. Phénomène de bioactivation et inactivation (Etude du cas des insecticides)

3. Modèles compartimentaux et interactions hydrophobes

- 3.1. Rappels thermodynamiques
- 3.2. Coefficient de partage
- 3.3. Modèle compartimental : type eau - lipides
 - 3.3.1. Dispersion
 - 3.3.2. Absorption passive ou active (estomac, intestin)
 - 3.3.3. Transport : affinité avec les protéines du sang

4. Action dans le foie (activation bioinactivation par les systèmes enzymatiques)

5. Excrétion

6. Affinité particulière (accumulation tissu adipeux, tissus osseux)

7. Conclusion

Chapitre 4 : Etudes de cas particuliers

Mode d'évaluation

Compte rendu et Examen semestriel

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 6

Unité d'enseignement Fondamentale 1 (UEF 3.2.1)

Matière 2: Techniques d'analyses

Crédits : 6

Coefficient : 3

Objectifs de l'enseignement

La matière vise à développer aux étudiants les concepts des méthodes instrumentalisées impliquées dans le contrôle alimentaire. Cet enseignement repose sur 3 aspects :

1. Théories succinctes de la méthode
2. Description et fonctionnement de l'appareillage
3. Interprétation des résultats

Les méthodes instrumentales étant nombreuses, il sera développé dans le cadre de ce cours celles qui sont très utilisées dans les industries agro-alimentaires.

Connaissances préalables recommandées

Chimie, Physique et optique, Instrumentation...etc.

Contenu de la matière :

Chapitre 1 : Rappel des notions élémentaires

1. Généralités sur les bonnes pratiques au laboratoire

- 1.1. Mesures organisationnelles,
- 1.2. Produits (informations sur les dangers des produits chimiques, dangers et risques induits, stockage et déchets),
- 1.3. Matériels,
- 1.4. Opérations classiques,
- 1.5. Locaux,
- 1.6. Comportemental

2. Généralités sur les solutions

- 2.1. Définitions (soluté, solvant, concentrations)
- 2.2. Unités de concentration

3. Méthodes de préparations de solutions

- 3.1. Méthode par pesée
- 3.2. Méthode par dilution
- 3.3. Méthode la croix

Chapitre 2 : Méthodes Chimiques et Physico-chimiques d'analyses :

1. Méthodes chimiques d'analyses

- 1.1. Gravimétrie
- 1.2. Volumétrie

2. Méthodes physico-chimiques

- 2.1. pH-métrie,
- 2.2. conductimétrie,
- 2.3. Polarographie

Chapitre 3 : Méthodes Physiques d'analyses

1. Méthodes spectrophotométriques : UV- Visible
2. Méthodes chromatographiques : Couche mince, CPG et HPLC.
3. La polarimétrie
4. Réfractométrie
5. Emission à flamme et absorption atomique
6. Electrophorèse

Travaux pratiques

1. TP Initiation au laboratoire
2. TP Sécurité au laboratoire
3. TP Préparation des solutions
4. TP Réfractométrie
5. TP Polarimétrie
6. TP Spectrophotométrie
7. TP Potentiométrie
8. TP Chromatographie (CCM et HPLC)

Mode d'évaluation :

Compte rendu de TP et Examen semestriel

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 6

Unité d'enseignement fondamentale 2 (UEF 3.2.2)

Matière : Technologie des IAA 2

Crédits : 8

Coefficient : 4

Objectifs de l'enseignement

Cette matière permet aux étudiants de maîtriser les techniques et les procédés de transformation des céréales, des fruits et légumes et des viandes et poissons.

Connaissances préalables recommandées

Chimie, Biochimie, Microbiologie, physique, thermodynamique, énergétique...etc.

Contenu de la matière :

Partie 1 : Technologie des céréales

INTRODUCTION

Classification

Filières céréales

Utilisation des céréales dans le Monde

I. GRAINS DE CÉRÉALES

1. Structure

1. Structure histologique

2. Composition

1. Composition moyenne

2. Répartition des constituants dans le grain

II. LE BLÉ

1. Propriétés des protéines du blé

2. Transformation primaire du blé

1. Nettoyage

2. Préparation

3. Mouture

3. transformation linéaire du blé

1. Fabrication du pain

2. Fabrication des pâtes alimentaires

3. Fabrication du couscous

III. MÉTHODES D'APPRÉCIATION DE LA QUALITÉ DES BLÉS

1. Appréciation des blés tendres

1. Valeur boulangère

2. Essai de panification

2. Appréciation des blés durs

1. Valeur semoulière

2. Valeur pastière

3. Valeur couscoussière

IV. Les industries du maïs

1. Généralités

2. Transformation du maïs

V. LE RIZ

1. Généralités
2. Transformation primaire - usinage
3. Transformation secondaire
4. Qualité culinaire du riz cuit

Travaux Pratiques :

- Visite de minoterie et de semoulerie

Partie 2 : Technologie des fruits et légumes

Introduction

- Rappels sur l'utilité des techniques de conservation
- Les différents facteurs d'altération des fruits et légumes
- Maturité

I. Traitements préliminaires à l'appertisation, la congélation, la déshydratation

1. Lavage, triage, blanchiment

II. Conservation par la chaleur

1. Appertisation
2. Conditionnement
3. Remplissage, jutage
4. Sertissage
5. Préchauffage

III. Stérilisation

1. Rappels
2. Stérilisation des produits acides
3. Stérilisation des produits non acides
4. Appareils de stérilisation
5. Défauts de stérilisation
5. Utilisation des produits appertisés
6. Traitements par les micro-ondes

III. Technologie de fabrication des conserves

1. de légumes
2. de fruits

IV. Conservation par le froid

1. Rappels
2. La pré - réfrigération
3. La réfrigération
4. Entreposage en atmosphères conditionnées
5. Congélation
6. Surgélation

V. Déshydratation

1. Introduction
2. Relation entre les paramètres du séchage et les caractéristiques de l'aliment

3. Entreposage des aliments déshydratés
4. Appareils et procédés de séchage
5. Lyophilisation

VI. Traitements chimiques

1. Traitements chimiques qui ne modifient pas les caractères organoleptiques de l'aliment
2. Traitements qui modifient les caractères organoleptiques de l'aliment
3. Fermentation

VII. Traitements par les radiations ionisantes

1. Rappels
2. Principaux effets sur les aliments
3. Application

Travaux Pratiques :

Visité d'une unité de transformation, de conditionnement et de conservation des fruits et légumes

Partie 3 : Technologie des viandes et poissons

CHAPITRE I. PROBLÉMATIQUE DE LA FILIÈRE VIANDE

CHAPITRE II. RAPPELS SUR LA COMPOSITION ET LA STRUCTURE DE LA VIANDE

1. Généralités sur la matière première
2. Composition et structure de la viande

CHAPITRE III. LA PREMIÈRE TRANSFORMATION : L'ABATTAGE

1. Opération d'abattage des bovins et ovins
2. Opération d'abattage des volailles

CHAPITRE VI. TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS D'ABATTAGE, VALORISATION DU 5ème QUARTIER

CHAPITRE V. LES POISSONS

1. Composition
2. Nature

CHAPITRE VI. TRAITEMENT PAR LE FROID DES VIANDES ET POISSONS

1. Réfrigération
2. Congélation
3. Surgélation

CHAPITRE VII. LES PRODUITS DE LA 3ème TRANSFORMATION DES VIANDES

1. Technologies utilisées en Algérie : cuisson, hachage, salaison
2. La structuration des pâtes fines (pâté, cachir)

CHAPITRE VIII. LES CONSERVE DE POISSON (SARDINES, THON...)

Travaux Pratiques et sorties :

1. TP Contrôle de qualité d'une conserve alimentaire
2. Visite d'une conserverie
3. Visite d'une unité de transformation des viandes (abattoir) ou d'une sardinerie.

Mode d'évaluation

Compte rendu et Examen semestriel

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 6

Unité d'enseignement méthodologique UEM1

Matière : Economie et analyse de la situation économique en IAA

Crédits : 2

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

Dans cette unité d'enseignement, sont définis les domaines et objets de la science économique. Des notions générales sur la production, la consommation, les secteurs d'activités économiques, etc. sont abordées. La structuration sociale du système économique, Enfin, l'aspect législatif du contrôle de qualité et de la répression des fraudes et la situation nutritionnelle en Algérie.

Connaissances préalables recommandées

Contenu de la matière :

Introduction

Définitions et généralités

Historique des échanges commerciaux de l'Algérie

Commerce des denrées alimentaire et balance alimentaire en Algérie

Organismes nationaux et internationaux de certification, de propriété intellectuelle et de statistique

Mode d'évaluation

Evaluation formative : micro-interrogation ; TD ; compte-rendu de sortie ; exposés ; présence et participation aux travaux de groupe et au séminaire (40%)

Evaluation sommative : examen de fin de séminaire (60%)

Références bibliographiques

1. BOUMENDJEL S., 2003. *Bréviaire économique de l'étudiant et du chercheur. Direction des Publications Universitaires. Université Badji Mokhtar Annaba. Mai 2003. 687 pages*
2. BOUMENDJEL S., 2000. *Guide statistique de l'étudiant. Office des Publications Universitaires. Alger. Mai 2000. 237 pages*

Semestre : 6

Unité d'enseignement méthodologique UEM2 (O/P)

Matière 1 : Techniques d'expression écrite et orale

Crédits : 4

Coefficient : 2

Objectifs de l'enseignement

Les méthodes d'expression écrite (rédaction d'un texte scientifique, rédaction d'un mémoire, d'un rapport de stage, d'un rapport de TP, d'un rapport de sortie) et orale (utilisation des outils pédagogiques, communication, exposés....) sont enseignées selon la norme APA 2012.

Connaissances préalables recommandées

Aucun pré-requis car ce séminaire est indépendant des autres.

Contenu de la matière :

Introduction

Classification des sources d'information

Organisation d'une bibliothèque

Sources webographiques

Evaluation de la crédibilité d'une source d'information

Notions de publication scientifique

Techniques d'expression écrite :

- Rédaction d'un document scientifique
- Organisation de la bibliographie.
- Normes de rédaction scientifique.

Techniques d'expression orale

- Présentation d'un document
- Communication orale

Mode d'évaluation

Evaluation formative : micro-interrogation ; TD ; compte-rendu de sortie ; exposés ; présence et participation aux travaux de groupe et au séminaire (40%)

Evaluation sommative : examen de fin de séminaire (60%)

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

Semestre : 6

Unité d'enseignement découverte UED1

Matière : Stage de fin d'études

Crédits : 5

Coefficient : 3

Objectifs de l'enseignement

Dans cette unité d'enseignement, un sujet de fin d'étude est proposé aux étudiants sortants. Les thèmes sont proposés en concertation avec les partenaires socio-économiques (privés et étatiques) qui accueilleront les stagiaires.

Connaissances préalables recommandées

Toutes les unités d'enseignement prévues au cursus de formation

Contenu de la matière :

Dépendra du contenu du stage.

Un carnet de stage est distribué aux étudiants afin de permettre le suivi rigoureux du stage par l'équipe pédagogique et le tuteur de stage.

Mode d'évaluation

Remise d'un rapport de stage de 25 à 30 pages

Soutenance devant un jury unique composé de tous les encadreurs de la promotion

Références bibliographiques

Voir section C et D du présent canevas

IV- Accords / Conventions

LETTRE D'INTENTION TYPE

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTERE DU COMMERCE
DIRECTION DU COMMERCE
DE LA WILAYA D'EL TAREF
N° : 988 / 2015

El Taref le 10 FEV 2015

A

Monsieur le Responsable de la Formation Licence Technologie
Agroalimentaire et Contrôle de Qualité,
S/C Monsieur le Doyen de la Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie,
Université Chadli Bendjedid El-Taref.

OBJET : Approbation du projet de lancement d'une formation de Licence intitulée :
Technologie Agroalimentaire et Contrôle de Qualité.

Par la présente, la **Direction Du commerce de la wilaya d'EL TAREF** déclare sa volonté de manifester son accompagnement à cette formation en qualité d'utilisateur potentiel du produit.

A cet effet, nous confirmons notre adhésion à ce projet et notre rôle consistera à :

- Donner notre point de vue dans l'élaboration et à la mise à jour des programmes d'enseignement,
- Participer à des séminaires organisés à cet effet,
- Participer aux jurys de soutenance,
- Faciliter autant que possible l'accueil de stagiaires soit dans le cadre de mémoires de fin d'études, soit dans le cadre de projets tuteurés.

Les moyens nécessaires à l'exécution des tâches qui nous incombent pour la réalisation de ces objectifs seront mis en œuvre sur le plan matériel et humain. De ce fait madame MEKIDECHE FARAH est désignée comme coordonnatrice externe de ce projet.

Veuillez recevoir, Monsieur, mes salutations distinguées.

PI Le Directeur



Direction du Commerce de la Wilaya d'El Taref
المستعملات وفتح القيد
فراج مقدر

V – Curriculum Vitae succinct de l'équipe pédagogique mobilisée pour la spécialité

Curriculum Vitae succinct : Feknous Nesrine

Nom et prénom : FEKNOUS Nesrine

Date et lieu de naissance : 06/03/1976 à Annaba

Mail et téléphone : nesrinefeknous23@gmail.com Tél : 05 50 82 50 05

Grade : Maître de Conférences

Etablissement ou institution de rattachement : Département d'Agronomie, Faculté des sciences de la nature et de la vie, Université Chadli Bendjedid –El-Tarf.

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- 25/05/2017 : **Doctorat** Option **Microbiologie appliquée**. Université Badji –Mokhtar, Faculté des sciences, Département de Biochimie, Annaba.
- 09/03/2010 : **Magister** Option **Microbiologie appliquée**. Université Badji –Mokhtar, Faculté des sciences, Département de Biochimie, Annaba.
- 21/07/1997 : **D.E.S** en **Biologie moléculaire et cellulaire** Option : **Microbiologie** Université Badji –Mokhtar, Faculté des sciences, Département de Biochimie, Annaba.
- Juillet 1993 : **Baccalauréat** Science Option : **Science de la nature**. Annaba.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées...etc)

Modules enseignés :

-**Micro-organismes et biotechnologie**, 3^{ème} année : Conservation et management des zones humides, Département : **Biologie**.

-**Microbiologie alimentaire**, 1^{ère} année master : Qualité des produits et sécurité alimentaire, Département : **Agronomie**.

-**Toxines et Toxi-infections Alimentaires**, 1^{ère} année master : Sécurité Agro-alimentaire et Assurance Qualité (SAAQ), Département: Des Sciences Agronomiques.

-**Microbiologie appliquée aux industries agro-alimentaires** 1^{ère} année master : Sécurité Agro-alimentaire et Assurance Qualité (SAAQ), Département: des Sciences Agronomiques.

-**Microbiologie alimentaire**, 3^{ème} année : Technologie agro-alimentaire et contrôle de qualité (TAACQ), Département : des Sciences Agronomiques.

Tp enseignés :

-**Microbiologie générale**, 2^{ème} année vétérinaire, Département : **Vétérinaire**

-**Contrôle de qualité microbiologique**, 2^{ème} année : Contrôle de qualité en agro-alimentaire, Département : **Agronomie**.

-**Micro-organismes et biotechnologie (L3)**. 2011-2012. 3^{ème} année licence: Conservation et management des zones humides, Département : **Biologie**.

Curriculum Vitae succinct : Boumendjel Mahieddine

Nom et prénom : BOUMENDJEL Mahieddine

Date et lieu de naissance : 06/09/1975 à Alger

Mail et téléphone : mahieddine@yahoo.com 0556318845

Grade : Maître de Conférences A

Etablissement ou institution de rattachement : Université Chadli Bendjedid El-Tarf

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- **Baccalauréat** : série Sciences. Juin 1992. *Lycée Saint Augustin*.
- **Diplôme d'Etudes Supérieures** en Biologie Moléculaire et Cellulaire. Option : Biochimie. Mention : assez bien. Juin 1996. *Université d'Annaba*. Direction : Pr. Ali Ladjama
- **Diplôme d'Etudes Approfondies** (1^{ère} année de Magistère). Spécialité: Biochimie Appliquée. Juin 1997. *Université Badji-Mokhtar Annaba*. Direction : Pr. Ali Ladjama
- **Magister** en Biochimie appliquée. Spécialité : Biochimie Appliquée. Mention : très honorable. Juin 2001. *Université Badji-Mokhtar Annaba*. Direction : Pr. Aissa Boutebba
- **Master 2 UTICEF**. Master Professionnel : Utilisation des Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Enseignement et la Formation. Mention : Bien. Janvier 2008. Université Louis-Pasteur de Strasbourg (France). Direction : Pr. Daniel Peraya
- **Doctorat es Sciences**. Biologie. Septembre 2015. Université Badji Mokhtar Annaba. Mention très honorable. Direction : Pr Soltane Mahmoud.
- **Habilitation universitaire**. Biologie. Juillet 2017. Université Chadli Bendjedid El-Tarf.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- 1) **Biochimie** (cours, TD, TP): 1^{er} année biomédical, 2^{ème} année biochimie, 1^{ère} année vétérinaire
- 2) **Clinique de biochimie** : 4^{ème} année vétérinaire. Centre Universitaire d'El-Tarf
- 3) **Conservation des denrées alimentaires** : 4^{ème} année zootechnie. 3^{ème} année LMD Contrôle de Qualité en Agroalimentaire. Centre Universitaire d'El-Tarf
- 4) **Méthodologie de recherche** : 5^{ème} année zootechnie. Centre Universitaire d'El-Tarf
- 5) **Recherche bibliographique** : 5^{ème} année phytotechnie. Centre Universitaire d'El-Tarf
- 6) **Méthodologie informatique** : 1^{ère} année magistère (Hybride entre présentiel et distanciel). Centre Universitaire d'El-Tarf
- 7) **Contrôle de Qualité et Autocontrôle en IAA** : TP de 3^{ème} année LMD Contrôle de Qualité en Agroalimentaire. Centre Universitaire d'El-Tarf

- 8) **Chambres froides** : PGS OPMEA en présentiel et sur cédérom d'autoformation (Optimisation et Performance du Matériel et Equipement Agricole). Université d'Annaba
- 9) **Techniques de conservation des aliments** : Licence Professionnelle Contrôle de Qualité en Agroalimentaire. Centre Universitaire d'El-Tarf
- 10) **Enseignement et TIC M321**: PGS Ide@ en ligne (Internet pour le Développement l'Enseignement @ Distance en Algérie). MESRS. Algérie
- 11) **Outils pour l'Enseignement à Distance 2 M322**: PGS Ide@ en ligne (Internet pour le Développement l'Enseignement @ Distance en Algérie). MESRS. Algérie
- 12) **Plateformes de FAD** : PGS Ide@ en ligne (Internet pour le Développement l'Enseignement @ Distance en Algérie). MESRS. Algérie
- 13) **Analyse et la conception des scénarios d'apprentissage M353**: PGS Ide@ en ligne (Internet pour le Développement l'Enseignement @ Distance en Algérie). MESRS. Algérie
- 14) **Méthodologie de conception d'un site web éducatif** : PGS Ide@ en ligne (Internet pour le Développement l'Enseignement @ Distance en Algérie). MESRS. Algérie
- 15) **Outils de l'enseignement à distance** : Master Pro UTICEF en ligne (Utilisation des Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Enseignement et la Formation). Université Louis Pasteur de Strasbourg. France
- 16) **Chimie et Microbiologie** : Master Pro GIRE en ligne (Gestion et Intégration des Ressources en Eau). Université d'Ouagadougou. Burkina Faso
- 17) **Introduction d'une innovation dans les structures d'enseignement ou de formation M372**: Master 2 Pro UTICEF en ligne (Utilisation des Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Enseignement et la Formation). TECFA de Genève. Suisse
- 18) **Médiation-médiatisation M342**: Master M2 ACREDITE. TECFA de Genève. Suisse
- 19) **Approches qualitatives** : Master M1 ACREDITE. TECFA de Genève. Suisse
- 20) **Elaboration de questionnaires** : Master M1 ACREDITE. TECFA de Genève. Suisse
- 21) **Génomique, protéomique et toxicogénomique** : Master 2 Ecotoxicologie, Environnement et Gestion des Eaux. Université d'El-Tarf. Algérie
- 22) **Techniques d'expression écrite et orale** : 3^{ème} année LMD Contrôle de Qualité en Agroalimentaire. Centre Universitaire d'El-Tarf
- 23) **Normalisation et législation dans le domaine agroalimentaire** : TD de 3^{ème} année LMD Contrôle de Qualité en Agroalimentaire. Centre Universitaire d'El-Tarf
- 24) **Gestion des Aires Protégées** : Master II en Ecotourisme. Université de Tunis. Tunisie
- 25) **Séchage, Conservation et Formulation des aliments UEF3**: Master II Professionnel Euromaghrébin : Agro-ressources fonctionnelles. Co-diplomation entre l'Université Badji Mokhtar-Annaba et l'Université de Lorraine (France).

Curriculum Vitae succinct : Hennoui Nacera

Nom et prénom : HENNOUNI Née SIAKHENE Nacera

Date et lieu de naissance : 07/12/1958 à l'ARBAA W. BLIDA

Mail et téléphone : hennoui_nacera@yahoo.fr

Grade : Maître de Conférences B

Etablissement ou institution de rattachement : Université Chadli Bendjedid El-Tarf

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- Bac Sciences (1978)
- Diplôme d'ingénieur d'état en agronomie : 1984 Option **Phytotechnie INA- EL HARRACH ALGER.**
- DEA en Agronomie 1985 **INA EL HARRACH.**
- Magister option : Pathologie des Ecosystèmes juin 2002. Institut de Biologie Université BADJI- MOKHTAR Annaba.
- Doctorat de l'Université BADJI- MOKHTAR Annaba. Option Toxicologie cellulaire Décembre 2012.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

- 2002-2003 : Modules enseignés : Viticulture, Physiologie végétale.
- 2003-2004 : Cultures maraichères, Viticulture, Mise en valeur des Terres et physiologie végétale.
- 2004-2005 : Cultures maraichères, cultures protégées, cultures florales, Physiologie végétale
- 2005-2006 : Cultures maraichères, cultures protégées, cultures florales, Physiologie végétales.
- 2006-2007 : C maraichères, cultures hydroponiques ; c. florales et physiologie végétale.
- 2007_2008 : C. maraichères ; C hydroponiques ; C. florales et Physiologie végétale.
- 2008-2009 : C .maraichères ; C hydroponiques ; C. florales et Physiologie végétale.
- 2009-2010 : C.maraichères ; C hydroponiques; Physiologie Végétale., Production de plants en Licence Foresterie
- 2010-2011 : C.maraichères ; C.hydroponiques ; Physiologie Végétale ; Production de plants en Licence Foresterie
- 2011-2012 : C maraichères ; C hydroponiques ; Phototrophie et métabolisme des plantes pour MasterI (ressources phytogéniques) ; Ecotoxicologie (Magister Biotechnologie). ; Production de plants (3^{ème} année Licence Foresterie
- 2012-2013 : Cultures hydroponiques, C maraichères ; Production de plants (3^{ème} année Licence Foresterie).
- 2013-2014 : Cultures hydroponiques ; Productions de plants ; Situation économique de l'Algérie (3^{ème} année licence Contrôle de qualité) ; Développement durable (Master I Développement durable de l'élevage)
- 2014-2015 : Production de plants ; Situation économique de l'Algérie (3^{ème} année licence Contrôle de qualité) ; Développement durable (Master I Développement durable de l'élevage)

Curriculum Vitae succinct : Alayat Amel

Nom et prénom : ALAYAT BOUMEDRIS Amel

Date et lieu de naissance : 02/02/1989 à Annaba

Mail et téléphone : amel.alayat@yahoo.com Tél : 06.58.40.29.59 / 07.91.89.30.21

Grade : Maître de Conférences classe B

Etablissement ou institution de rattachement : Département des Sciences Agronomiques, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Université Chadli Bendjedid El Tarf.

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- Doctorat en Biologie, option : Toxicologie (Thèse soutenue Juillet 2015, mention très honorable). Université Badji Mokhtar Annaba.
- Master 2 en Xénobiotiques et Risques Toxicologiques promotion 2011. Université Badji Mokhtar–Annaba.
- Licence en Ecotoxicologie promotion 2009. Université Badji Mokhtar –Annaba.
- Baccalauréat Sciences de la nature promotion Juin 2006 à Annaba.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Modules enseignées :

Toxicologie Alimentaire, Aliments et bases de la technologie agroalimentaire, Biochimie alimentaire, Toxicologie environnementale, Cytogénétique, Métabolisme des xénobiotiques, Immuno-Hémato-Toxicologie, Structure cellulaire, Protoxicologie et concepts du vivant, Méthodes d'étude des xénobiotiques, Aspects réglementaires et méthodologies appliquées.

Tp enseignés :

Botanique, Structure Cellulaire, méthodes des xénobiotiques, Toxicologie fondamentale.

Département :

- Département des Sciences Agronomiques Université Chadli Bendjedid d'El Tarf.
- Département de Biologie Appliquée, Université Larbi Tebessi Tébessa.
- Département de Biologie, Université Badji Mokhtar Annaba.

Curriculum Vitae succinct : Medjeldi Saïda

Nom et prénom : Medjeldi Saïda

Date et lieu de naissance : 26/11/56 à Guelma

Mail et téléphone : saidamedjeldi@yahoo.fr 0798629869 ou 0772414580

Grade : Maître de Conférences B

Etablissement ou institution de rattachement : Unv. Chadli Ben jédid El Taref - SNV- Biologie

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- ▶ **Baccalauréat** : Sciences (1978) ; Mention **A. Bien**
Lycée Mahmoud Ben Mahmoud de Guelma - Algérie.
- ▶ **Ingénieur d'Etat** : Industries Alimentaires (1983) ; Mention **Très Bien**
Université Mentouri Constantine - Département de Biologie
- ▶ **Magistère** : Biochimie Appliquée (1994) ; Mention **Très Honorable**
Université Badji Mokhtar Annaba - Département de Biochimie
- ▶ **Doctorat** : Biochimie Appliquée (2012) ; Mention **Très Honorable**
Université Badji Mokhtar Annaba - Département de Biochimie

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Université d'Annaba – Institut de Biologie - Département de Biochimie

28/02/84 - 27/02/88 : Assistante stagiaire

28/02/88 – Juin 1995: Maître Assistante titulaire

Juin 95 – Septembre 2001 : Maître Assistante chargée de cours

Université du sud-Tunisie

1997- 1998 : Maître Assistante vacataire à l'Institut Préparatoire à la formation d'Ingénieurs, à Sfax (IPEIS)

1998- 2000 : Assistante contractuelle à l'Institut Préparatoire à la formation d'Ingénieurs, à Gabes (IPEIG)

2000- 2003 : Assistante contractuelle à l'Institut Préparatoire à la formation d'Ingénieurs, à Sfax (IPEIS).

Université Chédli Ben Jedid d'El-Tarf

Octobre 2005 - Octobre 2012: Maitre Assistante B puis A

10 Octobre 2012 : Maitre de conférences B

Curriculum Vitae succinct : Benmeziane Farida

Nom et prénom : BENMEZIANE Farida

Date et lieu de naissance : 22/ 10/ 1981 à Béjaïa

Mail et téléphone : benmezianefarida@yahoo.fr - 0775613108

Grade : Maitre de Conférences A

Etablissement ou institution de rattachement : Université Chadli Bendjedid – El-Tarf

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- Juillet 2017 : Habilitation Universitaire à l'Université Chadli Bendjedid El-Tarf
- Juin 2015 : Doctorat en Biologie Végétale à l'Université Badji Mokhtar. Annaba. **Thème de la thèse** : « effet de la nature du sol sur la composition phénoliques de quelques variétés de raisin de la région d'El-Tarf »
- **Novembre 2008** : Diplôme de Magister en Biologie, Sciences Alimentaires à l'université Abderrahmane Mira, Béjaïa, Algérie, mention « **Très bien** ». **Thème du mémoire** : "Évaluation du degré de la pollution inorganique des trois bassins du Port de Béjaïa".
- Juin 2005 : Diplôme d'ingénieur d'Etat en Sciences alimentaires, à l'Université Abderrahmane Mira. Béjaïa, Algérie, mention « Très bien » (Bac+5). **Thème du mémoire** : "Système de contrôle de la qualité du blé".
- **Juin 2000** : Baccalauréat scientifique, mention « assez bien » à Béjaïa.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Enseignante Chercheur à l'université d'El-Tarf depuis 18 / 12 / 2009.

Modules enseignés

- **LMD (3^{ème} année Contrôle de Qualité) :**
 - Nutrition et pathologie de la nutrition ;
 - Technologie de Transformation des aliments ;
 - Emballage et Stockage des Aliments ;
 - Hygiène Alimentaire en Restauration Collective.
- **LMD (2^{ème} année Contrôle de Qualité) :**
 - Technologie de Transformation des aliments ;

2008 – 2009 : Enseignante vacataire (Université Abderrahmane Mira de Béjaïa – Département des Sciences alimentaires). Algérie

Modules enseignés

- **4^{ème} Année Contrôle de qualité**
 - TD et TP Technologie des Industries Agro-alimentaires
 - TP de Techniques de Contrôle Microbiologique
 - TP Microbiologie Alimentaires
- **3^{ème} Année Contrôle de qualité**
 - TD d'Enzymologie
 - TD de Techniques d'Analyse Biologique
 - TP de Biochimie Microbienne
- **3^{ème} Année LMD (Industries Laitières et Corps Gras)**
 - TD de Validation des méthodes analytiques
- **1^{ère} année Master Sciences Naturelles de l'environnement**
 - TP et TD Impact et pollution des eaux
 - TP de Physiologie des Micro-organismes

Curriculum Vitae succinct : Bencheikh Amel

Nom et prénom : Bencheikh Amel.

Date et lieu de naissance : 24 Novembre 1967 - Annaba.

Mail et téléphone :

N° mobile : 0552920164.

Mail : amel_benchikh23@yahoo.fr

Grade : Maitre-assistante - Classe A -

Etablissement ou institution de rattachement : Université Chadli Bendjedid – El-Tarf.

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- ✓ DES en Biochimie. Option : Biochimie appliquée. 1991, Université Badji-Mokhtar. Annaba.
- ✓ Magister en Biochimie. Option : Biochimie appliquée. 1999, Université Badji-Mokhtar. Annaba.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.) :

- ✓ Chargée de travaux dirigés (TD) en Biochimie - 1^{ère} année sciences vétérinaires. De 2005 à nos jours.
- ✓ Chargée de cours de Biochimie alimentaire – Master I – Département des sciences agronomiques. 2014/2015.

Tâches administratives :

- ✓ Chargée de la pédagogie de la 1^{ère} année sciences vétérinaires , de 2008 à 2011.
- ✓ Chargée de la pédagogie de la 1^{ère} et de la 2^{ème} années sciences vétérinaires, 2012/2013.
- ✓ Adjointe au Chef de département des sciences agronomiques, chargée de la pédagogie, 2014/2015.

Curriculum Vitae succinct : Benrachou Nora

Nom et prénom : BENRACHOU NOURA

Date et lieu de naissance : Le 17/03/1965 à Annaba

Mail et téléphone : n_benrachou@yahoo.fr

Grade : Maître de conférences A

Etablissement ou institution de rattachement : Département des sciences agronomique /
Faculté SNV / Université Chadli Bendjedid / El-Tarf

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

Année : 1989 **Diplôme :** Ingénieur d'état en nutrition, alimentation et
Technologies agro-alimentaire
Constantine – Algérie **Université** Mentouri

Année : 1998 **Diplôme :** Magister en sciences alimentaires
Constantine – Algérie **Université** Mentouri

Année : 2013 **Diplôme :** Doctorat en Biochimie appliquée
Annaba –Algérie **Université** Badji-Mokhtar

Année : 2018 **Diplôme :** Habilitation Universitaire en Biochimie appliquée
Annaba –Algérie **Université** Badji-Mokhtar

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Département d'Agronomie :

Biologie moléculaire 2004 à 2010

Biotechnologie 2004 à 2010

Contrôle de qualité et autocontrôle en IAA. (3^e année LMD)

Nutrition humaine (Master)

Qualité et sécurité alimentaire (Master)

Département de Biologie

Biochimie générale + Travaux dirigés / 2004/ 2005

Département des sciences vétérinaire

1/- H.I.D.A.O.A I (Hygiène et inspection des denrées alimentaires d'origine animale)
pour les 4^{ième} année vétérinaire depuis janvier 2004 à ce jour

2/- H.I.D.A.O.A II pour les 5^{ième} année vétérinaire de 2004 à 2006.

3/- Travaux pratiques du module H.I.D.A.O.A I

Curriculum Vitae succinct : Khemis Houda

Nom et prénom : Melle KHEMIS HOUDA

Date et lieu de naissance : 24 /02/ 1972 à ANNABA

Mail et téléphone : hdkhms7@gmail.com Tél : 05-50-74-68-95

Grade : /

Etablissement ou institution de rattachement : /.

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- 1988-1989 : Bac biochimie (Technicum Annaba)
- 1989-1993 : DEUA Analyses Biologiques et Biochimiques (Université Badji Mokhtar Annaba)
- 2013-2014 : Licence Technologie Agroalimentaire et contrôle de qualité (Université Chadli Bendjedid El-Tarf)
- 2014-2015 : Master 1, Qualité des produits et sécurité des aliments (Université Chadli Bendjedid El-Tarf)
- 2015-2016 : Master 2, Q.P.S.A (Université Chadli Bendjedid El-Tarf)

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Modules enseignés : Législation et Réglementation des denrées alimentaires **Département :** Agronomie

Tp enseignés : /

Curriculum Vitae succinct : Mekidèche Farah

Nom et prénom : Mekidèche Farah

Date et lieu de naissance : 25 Mai 1975 à Annaba

Mail et téléphone :

Mail : farah.mekideche@yahoo.fr

N°tél : 0677323677

Grade : Inspecteur principal du contrôle de qualité et de la répression des fraudes.

Etablissement ou institution de rattachement : Direction du commerce d'El Taref (ministère du commerce).

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- Ingénieur d'état en agronomie spécialisé en technologie alimentaire et nutrition humaine, diplôme obtenu en 1999 de l'institut national d'Agronomie (INA El Harrach).
- Auditeur (système de management qualité -ISO 2200) obtenu à ONIRIS (ex ENITIAA) NANTES -LOIRE ATLANTIQUE- Année 2011.
- Superviseur HSE (hygiène sécurité et environnement) diplôme obtenu en 2013 de la chambre du commerce et de l'industrie.

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Matière enseignée :

- Normalisation et législation relative à l'hygiène et à la sécurité des aliments - 3^{ème} année LMD -licence en technologie agroalimentaire et contrôle de qualité. Université Chadli Bendjedid El-Taref - Département d'Agronomie.

Curriculum Vitae succinct : Touafchia Lynda

Nom et prénom : TOUAFCHIA Lynda Fatma Zohra

Date et lieu de naissance : 25/11/1975 à Annaba

Mail et téléphone : touafchialinda@hotmail.fr Tél : 0772643615

Grade : Docteur Vétérinaire

Etablissement ou institution de rattachement : APC Annaba (Bureau d'Hygiène).

Diplômes obtenus (graduation, post graduation, etc...) avec date et lieu d'obtention et spécialité :

- Docteur vétérinaire, 2003. Centre Universitaire d'El-Tarf
- Master Qualité des produits, 2017. Université Chadli Bendjedid El-Tarf

Compétences professionnelles pédagogiques (matières enseignées etc.)

Modules enseignés :

Nutrition et toxicologie humaine, Institut National d'Enseignement Professionnel

Gestion des entreprises, Institut National d'Enseignement Professionnel

Production laitière, Institut National d'Enseignement Professionnel

Tp enseignés :

Département :

VII – Avis et Visa de la Conférence Régionale
(Uniquement dans la version définitive transmise au MESRS)

VIII – Avis et Visa du Comité pédagogique National de
Domaine
(Uniquement dans la version définitive transmise au MESRS)