

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

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

HARMONISATION
OFFRE DE FORMATION MASTER
ACADEMIQUE

Etablissement	Faculté / Institut	Département
Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem	Sciences de la nature et de la vie	Sciences alimentaires

Domaine : Sciences de la nature et de la vie

Filière : Sciences alimentaires

Spécialité : Agroalimentaire et contrôle de qualité

Année universitaire : 2018-2019

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

مواصلة

عرض تكوين ماستر

أكاديمي

القسم	الكلية/ المعهد	المؤسسة
علوم التغذية	علوم الطبيعة و الحياة	جامعة عبدالحميد ابن باديس – مستغانم

الميدان : علوم الطبيعة و الحياة

الشعبة : علوم التغذية

التخصص : التغذية الزراعية و مراقبة الجودة

السنة الجامعية: 2018/2019

SOMMAIRE

I - Fiche d'identité du Master	-----
1 - Localisation de la formation	-----
2 - Partenaires de la formation	-----
3 - Contexte et objectifs de la formation	-----
A - Conditions d'accès	-----
B - Objectifs de la formation	-----
C - Profils et compétences visées	-----
D - Potentialités régionales et nationales d'employabilité	-----
E - Passerelles vers les autres spécialités	-----
F - Indicateurs de suivi de la formation	-----
G – Capacités d'encadrement	-----
4 - Moyens humains disponibles	-----
A - Enseignants intervenant dans la spécialité	-----
B - Encadrement Externe	-----
5 - Moyens matériels spécifiques disponibles	-----
A - Laboratoires Pédagogiques et Equipements	-----
B- Terrains de stage et formations en entreprise	-----
C - Laboratoires de recherche de soutien au master	-----
D - Projets de recherche de soutien au master	-----
E - Espaces de travaux personnels et TIC	-----
II - Fiche d'organisation semestrielle des enseignement	-----
1- Semestre 1	-----
2- Semestre 2	-----
3- Semestre 3	-----
4- Semestre 4	-----
5- Récapitulatif global de la formation	-----
III - Programme détaillé par matière	-----
IV – Accords / conventions	-----

I – Fiche d'identité du Master

1 - Localisation de la formation :

- Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie.
- Département : Sciences alimentaires
- Références des arrêtés d'habilitation des Masters : Arrêté n° 552 du 4 septembre 2011 et Arrêté n° 878 du 3 octobre 2015
(Joindre copie de l'arrêté/ page suivante).

2 - Partenaires extérieurs *:

Etablissements Universitaires :

- Ecole Supérieure d'Agronomie- Mostaganem ;
- Ecole Supérieure d'Agronomie El harach-Alger ;
- Université d'Oran ;
- Université de Tissemsilt ;
- Université de Tlemcene ;
- Université de Bejaia ;
- Université de constantine ;
- Université de Tizi-ouzou ;
- Université de Boumerdes.

Entreprises et autres partenaires socio économiques :

- M. LARBI. ABED (Gérant)
Activité : Production de lait et dérivés
Laiterie vallée des jardins
Adresse : 17 chemin de l'hippodrome Debdeba Sayada Mostaganem
Mail : vjlait@yahoo.fr
Tél/Fax : 045202923
- M. BENMAHDI. TARIK (Directeur)
Activité : Contrôle sanitaire des animaux et de la qualité des aliments
Adresse: Laboratoire vétérinaire Régionale de Mostaganem Hassi Maméche
Mostaganem
Tél/ Fax : 040274824
- M^{me}. BEN ABDENABI AOuatif (Directrice)
Activité : Produits de nettoyage et de désinfection Agroindustrielles
Adresse: EL FILLAHIA N°86 Avenue Mokrani Lido Mohammadia 16000 Alger
Tél: 021204848

- M. METEDJI. MOHAMED (Directeur)
Activité : Minoterie semoulerie
Groupe Metidji Grand Moulin du DAHRA
Adresse: Zone Industrielle Route de la Salamandre Mazagran, Mostaganem 27000
Algérie.
Tél : (+213) 45 30 80 80, Fax : (+213) 45 30 81 81

- M. IKHLEF ABDELLAH (Directeur industriel)
Activité : Minoterie semoulerie
Groupe Metidji Grand Moulin du DAHRA
Adresse: Zone Industrielle Route de la Salamandre Mazagran, Mostaganem 27000
Algérie.
Tél : (+213) 45 30 80 80, Fax : (+213) 45 30 81 81

- M. CHELLALI FOUAD (Chef de production meunerie)
Activité :Minoterie semoulerie
Adresse: Groupe Metidji Grand Moulin du DAHRA
Zone Industrielle Route de la Salamandre Mazagran, Mostaganem 27000 Algérie
Tél : (+213) 45 30 80 80, Fax : (+213) 45 30 81 81

-M. MELLAH BACHIR (Gérant)
Activité : Crèmes glaces
SARL AGROPEC ANISSIMO-GLACES
Adresse: Zone Industrielle N°17 Mazagran Mostaganem Algérie.
Tél/Fax 045 30 84 43

-M. BACHA. SALAH (Co-Gérant)
Activité : Crèmes glaces
SARL AGROPEC ANISSIMO-GLACES
Adresse: Zone Industrielle N°17 Mazagran Mostaganem Algérie.
Tél/Fax 045 30 84 43

-M. ZEGGANE. FARID (Gérant)
Activité : Lait et dérivés
GIPLAIT Mostaganem
Adresse: GIPLAIT Mostaganem Algérie.
Tél : 0770651890/ 0453084 57

-M. DJILANI KOBIBI ABDELKADER (Gérant)
Minoterie Sidi Bendhiba
Activités : Farine panifiable
Adresse : Sidi Othmane Sayda Bp 225, Mostaganem
Tél : 045 27 14 60
045 27 14 51, Fax : 045 27 14 52

- BENSABEUR AZZOUZ
FROMAGERIE LA LIONNE (GOLDEN CHEESE)
Activités : Production et commercialisation des fromages

Adresse : Zone industrielle, n°/19 sidi benhaoua Mostaganem
Tél : +213 45 33 32 47
+213 45201770
+21345266790
Fax : +213 45 33 32 47

- M. KHRIDECHE. MNAOUAR (Gérant)
CRUSTAL
Activités : Poissons et Fruits de mer congelés
Adresse : 89, Dir El-Mehel Sayada Mostaganem
Tél : 0770611464
Email : eurlcrustal@hotmail.fr

- M. BOUANANE. AZIZE
Glaces Mosta
Activités : Production de glaces
Adresse : 19, rue Moumene Habib, Mostaganem
Tél : 0770529400

-M. SMAHI. CHEIKH (Gérant)
Chocolux
Activités : Fabrication de confiserie.
Adresse : Ain Sidi Cherif, Mostaganem
Tél :
045 27 51 11
045 27 51 22
Fax : 045 27 51 22

-Biscuiterie SKIB
Activités : Biscuiterie
Adresse : Z.I N°36, Mostaganem
Tél :
045 33 39 64
Fax : 045 33 39 64
045 26 46 49

- BENYAGOUB ABDELLAH
Biscuiterie BIMBA
Activités : Biscuiterie
Adresse : 34, Zone d'entrepôt SIDI BENHAOUA 27000 Mostaganem Algérie.

-Etablissements DJAHED ADDA
BISCUITERIE « VITAL »
Activité : Gaufrettes fourrées
Adresse : Ain sidi cherif Mostaganem
Tél: 045-27-51-00, 045-27-51-23 & 045-27-51-24

-M^{me}. KHELIL Née HAMIDAT
Le MERIDIEN

Activités : Fromage fondu (Portion)
Adresse : 01 Boulevard Mustapha Benboulaïd Stidia Mostaganem
Tél : 045-22-12-94
045-22-10-18

-LAHRECHE EL MAJID
LIMONADERIE MIMOSA

Activités : Boissons gazeuses non alcoolisées
Adresse : Zone industrielle N°3 SIDI BENHAOUA Mostaganem Algérie
Tél : 045-26-37-83

-Etablissements BENDANI CHAREF
LIMONADERIE TCHIN

Activités : Boissons gazeuses non alcoolisées
Adresse : Boulevard KHEMISTI BOUGUIRAT Mostaganem Algérie
Tél : 045-22-42-39 & 045-22-43-55

-Etablissements Belharmi Hadj

Laiterie Sidi Belkacem

Activités : Lait et dérivés

Adresse : Route d'Oran Route nationale N° 11 Mazagran
Tél : 045-21-24-63

-LES PRAIRIES DE OUED EL KHEIR

Activités : Lait et dérivés

Adresse : BOULEVARD 72 OUED EL KHEIR MOSTAGANEM
Tél : 0771802694

-SPA DELPHINE

Activités : Conditionnement produits de pêche

Adresse : Port de Mostaganem 27000 Algérie

Tél : 045-21-28-64

Fax : 0661-23-24-23 & 0662197276

-DRAHMOUNE MOKHTAR

Activités : Conserves d'huile et légumes

Adresse : Route Belhadri N° : 41 AIN TEDLESS Mostaganem Algérie.

Tél : 0771352242

Partenaires internationaux :

-UMR PEGASE INRA de RENNES France.

-Laboratory of Food Chemistry University of Athens Greece.

-Laboratory of food technology (Gemma Nieto) University of Murcia ESPAGNE.

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

قرار رقم 99/05 المؤرخ في 4 - سبتمبر 2011
يتضمن تأهيل الماستر المفتوحة بعنوان السنة الجامعية 2011 - 2012
بجامعة مستغانم

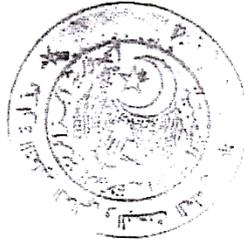
- إن وزير التعليم العالي والبحث العلمي،
- بيمتضى القانون رقم 99-05 المؤرخ في 18 ذي الحجة عام 1419 الموافق 4 أبريل سنة 1999 المتضمن القانون التوجيهي للتعليم العالي، المعدل والمتمم،
 - وبيمتضى المرسوم الرئاسي رقم 10-149 المؤرخ في 14 جمادى الثانية عام 1431 الموافق 28 مايو سنة 2010 المتضمن تعيين أعضاء الحكومة،
 - وبيمتضى المرسوم التنفيذي رقم 94-260 المؤرخ في 19 ربيع الأول عام 1415 الموافق 27 غشت سنة 1994 الذي يحدد صلاحيات وزير التعليم العالي والبحث العلمي،
 - وبيمتضى المرسوم التنفيذي رقم 08-265 المؤرخ في 17 شعبان عام 1429 الموافق 19 غشت سنة 2008 المتضمن نظام الدراسات للحصول على شهادة الليسانس وشهادة الماستر وشهادة الدكتوراه،
 - وبيمتضى المرسوم التنفيذي رقم 98 - 220 المؤرخ في 13 ربيع الأول عام 1419 الموافق 7 يوليو سنة 1998 المتضمن إنشاء جامعة مستغانم، المعدل والمتمم،
 - وبيمتضى القرار رقم 129 المؤرخ في 4 يونيو سنة 2005 المتضمن إنشاء اللجنة الوطنية للتأهيل وتشكيلتها وصلاحياتها وسيرها،
 - بناءا على محضر اجتماع اللجنة الوطنية للتأهيل بتاريخ 23 جوان 2011.

يقرر

المادة الأولى : تؤهل الماستر المفتوحة بعنوان السنة الجامعية 2011 - 2012 بجامعة مستغانم وفقا لملحق هذا القرار.

المادة 2 : يكلف مدير التكوين العالي في مرحلة التدرج ومدير جامعة مستغانم، كل فيما يخصه بتطبيق هذا القرار الذي ينشر في النشرة الرسمية لوزارة التعليم العالي والبحث العلمي.

وزير التعليم العالي والبحث العلمي
الأستاذ رشيد حمرلويس

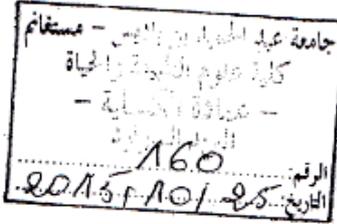


ملحق بتأهيل الماجستير
جامعة مستغانم
السنة الجامعية 2011 - 2012

الميدان	الفرع	التخصص	طبيعة
علوم وتكنولوجيا	هندسة مدنية	أشغال عمومية وتهيئة	أ
	هندسة الطرائق	هندسة الطرائق	أ
	هندسة ميكانيكية	نقل وتوزيع الغاز	أ
علوم الطبيعة والحياة	بيولوجيا	عقاقير وعلاج بالنباتات	أ
		بيوتكنولوجيا الأحياء الدقيقة	أ
		ميكروبيولوجيا أساسية وتطبيقية	أ
	بيوتكنولوجيا	استغلال الأحياء الدقيقة للنظم الأيكولوجية الحليبية	أ
		بيوتكنولوجيا غذائية X	أ
		استغلال وحماية الموارد الحية البحرية	أ
حقوق وعلوم سياسية	علوم البحر	حماية المحاصيل	أ
	علوم زراعية	دراسات جيو- سياسية	أ
	علوم سياسية	حضارة وأنثروبولوجيا	أ
اداب ولغات أجنبية	لغة الفرنسية	تحرير الواب واتصال	أ
	علوم إنسانية	علوم الإعلام والاتصال	علوم الإعلام والاتصال: وسائل الإعلام والمجتمع
علوم الإعلام والاتصال: صحافة مكتوبة واتصال			أ
علوم إنسانية واجتماعية		علوم اجتماعية	علم اجتماع: مدينة وتنمية
	علم اجتماع: علم الاجتماع التربوي		أ
	علم النفس: علم النفس العيادي وصحة عقلية		أ
علوم وتكنولوجيا النشاطات البدنية والرياضية	تدريب رياضي	رياضة، صحة في مرحلة الشيخوخة	أ



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE



MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Arrêté n° 178 du 03 . 2015

portant habilitation de masters ouverts au titre de l'année universitaire 2015 - 2016
à l'université de Mostaganem

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°15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement;
- Vu le décret exécutif n°98-220 du 13 Rabie El Aouel 1419 correspondant au 7 juillet 1998, modifié et complété, portant création de l'université de Mostaganem ;
- 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°13-77 du 18 Rabie El Aouel 1434 correspondant au 30 janvier 2013, fixant les attributions du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique;
- Vu l'arrêté n°167 du 13 avril 2015 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 26 juillet 2015.

ARRETE

Article 1^{er} : Sont habilités, au titre de l'année universitaire 2015 - 2016 les masters dispensés à l'université de Mostaganem conformément à l'annexe du présent arrêté.

Art.2 : Le Directeur Général des Enseignements et de la Formation Supérieurs et le Recteur de l'Université de Mostaganem sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au bulletin officiel de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique.

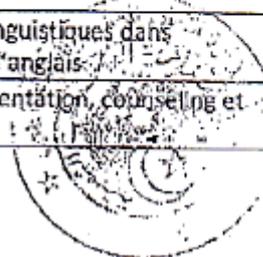


Fait à Alger le :

Le Ministre de l'enseignement supérieur
et de la recherche scientifique

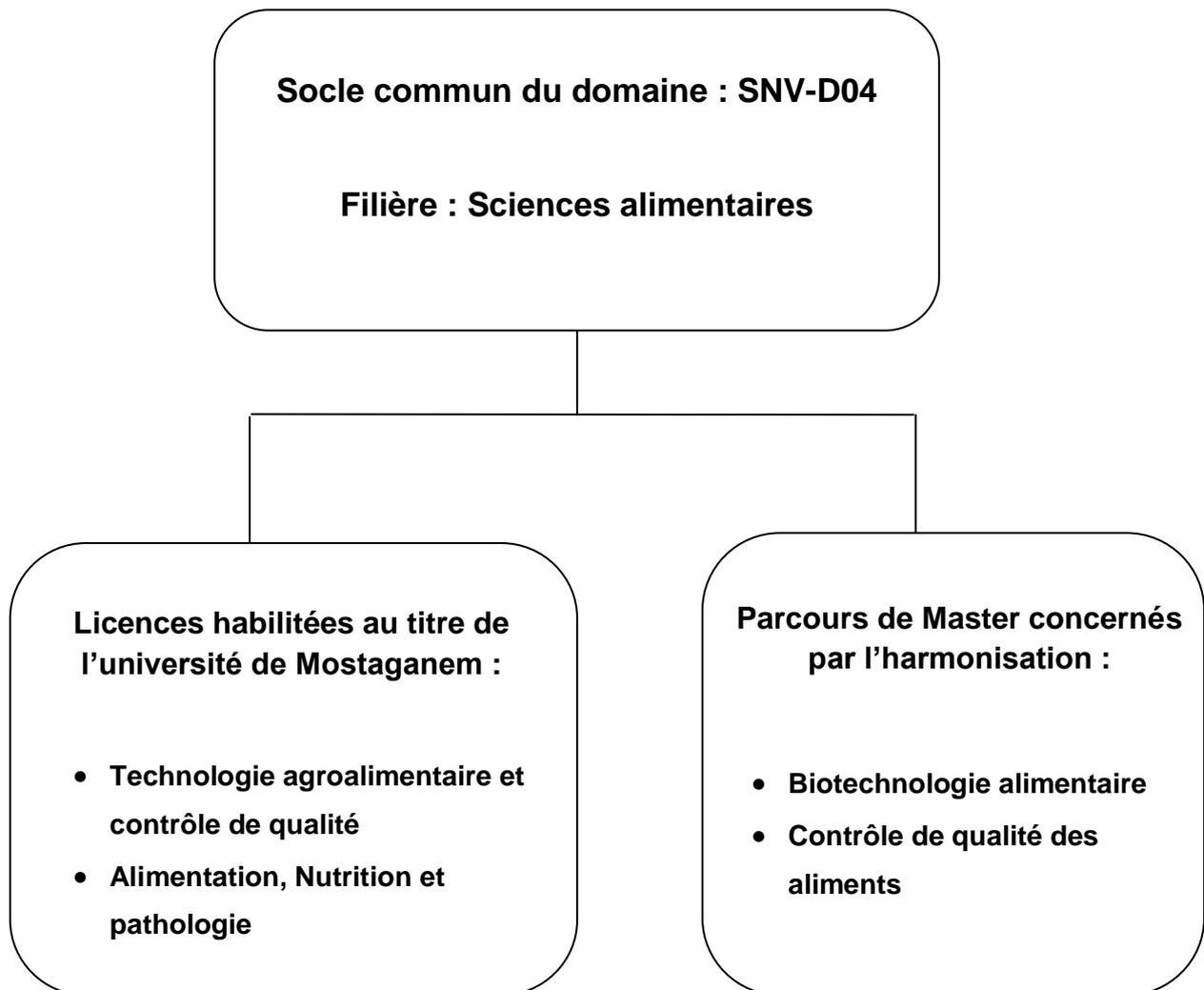
Annexe:
Habilitation de masters
Université de Mostaganem
Année universitaire 2015 – 2016

Domaine	Filière	Spécialité	Type
Sciences de la Nature et de la Vie	Sciences agronomiques X	Contrôle de qualité des aliments	A
	Sciences biologiques	Génétique moléculaire et génomique des microorganismes	A
	Sciences infirmières	Initiation à la recherche clinique épidémiologique	A
Sciences Economiques, de Gestion et Commerciales	Sciences de gestion	Gestion des structures hospitalières	P
Droit et Sciences Politiques	Droit	Droit des assurances et de la responsabilité	A
		Droit des entreprises et développement durables	A
		Droit international des droits de l'homme	A
		Droit procédural et organisation judiciaire	A
Lettres et Langues Etrangères	Langue anglaise	Questions psycholinguistiques dans l'enseignement de l'anglais	A
Sciences Humaines et Sociales	Sciences sociales – psychologie	Psychologie de l'orientation, counseling et évaluation	A



3 - Contexte et objectifs de la formation

A – Organisation générale de la formation : position du projet



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Arrêté n° 1590 du

06 OCT 2016

**modifiant l'annexe de l'arrêté n°768 du 05 août 2015
portant mise en conformité des Licences habilitées
au titre de l'université de Mostaganem
pour le domaine «Sciences de la Nature et de la Vie»**

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

- Vu le décret présidentiel n°15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement;
- Vu le décret exécutif n°98-220 du 13 Rabie El Aouel 1419 correspondant au 7 juillet 1998, modifié et complété, portant création de l'université de Mostaganem ;
- Vu le décret exécutif n°13-77 du 18 Rabie El Aouel 1434 correspondant au 30 janvier 2013, fixant les attributions du ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique;
- Vu l'arrêté n°768 du 05 août 2015, portant mise en conformité des Licences habilitées au titre de l'université de Mostaganem pour le domaine « Sciences de la Nature et de la Vie».
- Vu le procès verbal de la réunion du Comité Pédagogique National du Domaine «Sciences de la Nature et de la Vie», portant actualisation de la nomenclature des filières du domaine «Sciences de la Nature et de la Vie» et établissement des référentiels des programmes des socles communs des nouvelles filières, tenue à l'université de Bejaia, les 13 et 14 mars 2016.
- Vu le procès verbal de la réunion du Comité Pédagogique National du Domaine «Sciences de la Nature et de la Vie», portant validation de la conformité des licences, présentées par les établissements universitaires, avec le référentiel établi par le Comité Pédagogique National du Domaine, tenue à l'université de Boumerdes, les 22 et 23 avril 2015.

ARRETE

Article 1er : Le présent arrêté a pour objet de modifier l'annexe de l'arrêté n°768 du 05 août 2015, portant mise en conformité des Licences habilitées au titre de l'université de Mostaganem pour le domaine « Sciences de la Nature et de la Vie».

Art. 2: L'annexe de l'arrêté n°768 du 05 août 2015, est modifiée conformément à l'annexe du présent arrêté:

Art. 3 : Le Directeur Général des Enseignements et de la Formation Supérieurs et le Recteur de l'université de Mostaganem sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au bulletin officiel de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique.

Fait à Alger le :.....
Le Ministre de l'enseignement supérieur
et de la recherche scientifique

Annexe :
Mise en conformité des Licences habilitées
au titre de l'université de Mostaganem
pour le domaine « Sciences de la Nature et de la Vie »

Domaine	Filière	Spécialité	Type
Sciences de la Nature et de la Vie	Hydrobiologie marine et continentale	Biologie et écologie des milieux aquatiques	A
		Halieutique	A
	Sciences agronomiques	Production animale	A
		Production végétale	A
		Protection des végétaux	A
		Sol et eau	A
	Sciences biologiques	Biochimie	A
		Génétique	A
		Microbiologie	A
	Sciences alimentaires	Alimentation, nutrition et pathologies	A
Technologie agroalimentaire et contrôle de qualité		A	

B – Conditions d'accès (indiquer les parcours types de licence qui peuvent donner accès à la formation Master proposée)

Parcours de licence en vigueur (au sein de l'université de Mostaganem):

- Licence en Technologie agro-alimentaire et contrôle de qualité ;
- Licence en Alimentation, Nutrition et Pathologies ;
- Sur étude du dossier et accord de la commission pédagogique : En Master 2 (M2) : diplôme d'Ingénieur (niveau Bac + 5) en technologie agroalimentaire, nutrition , contrôle de la qualité des aliments.

C - Objectifs de la formation (*compétences visées, connaissances acquises à l'issue de la formation- maximum 20 lignes*)

De nos jours, les industries agro-alimentaires sont devenues une activité économique de premier plan dans la plupart des pays développées, malgré la crise économique qui sévit encore. Ce secteur est passé aujourd'hui d'un simple intermédiaire entre la production agricole et le consommateur pour acquérir une véritable dynamique de développement. Ceci est à mettre à l'actif d'une industrie de transformation profonde. Cette transformation a conduit à modifier les connaissances et le savoir-faire biologiques dérivant traditionnellement du traitement de la matière vivante. Toute fois, une telle évolution contribue aujourd'hui à aggraver la situation des industries alimentaires dans la maîtrise des coûts de production et de leurs débouchés. L'enjeu du redéploiement des connaissances dans l'industrie agro-alimentaire est devenu plus que nécessaire pour amorcer une nouvelle dynamique industrielle qui dépasse l'uniformisation des techniques classiques. Ainsi, les nouvelles techniques du génie et biotechnologie alimentaires seront en mesure de répondre aux nouvelles exigences du marché et des consommateurs modernes. Il est évident que le développement de l'enzymologie et de la microbiologie industrielle est devenu un outil obligatoire pour répondre à cette demande du consommateur et des nouveaux marchés internationaux. Il est clair que l'innovation dans le secteur agro alimentaire est une stratégie que les pouvoirs publics devraient adopter en vue de maîtriser et s'enquérir de nouveaux marchés.

Par ailleurs en Algérie, il est évidemment bien connu que le développement de cette filière nécessite de la mise sur le marché des compétences nouvellement formées qui sont à même d'épanouir ce secteur industriel si vital pour l'économie du pays.

L'enseignement de ce parcours de formation « *Agroalimentaire et Contrôle Qualité* » au sein de l'université de Mostaganem vise à dispenser aux étudiants des enseignements englobant des concepts de développement des nouveaux aliments et du génie alimentaire ainsi que des bonnes pratiques de maîtrise de la qualité des produits transformés indispensables dans ce secteur. Ce parcours est aussi l'occasion de former des futurs chercheurs dans le domaine de la nutrition et des industries alimentaires. Le laboratoire de recherche de technologie alimentaire et de nutrition avec sa composante humaine et ses moyens matériels est tout à fait indiqué pour développer cette formation.

D – Profils et compétences visées (maximum 20 lignes) :

Les candidats à leur issu de formation dans ce parcours auront capitalisé des connaissances pouvant les aider à confronter les domaines suivants :

- Concept des nouveaux aliments.
- Génie alimentaire.
- Enzymologie.
- Contrôle de la qualité alimentaire.
- Notions de diététique.
- Techniques d'analyses alimentaires.
- Procédés des technologies agroalimentaires.
- Mise à niveau des entreprises
- Maîtrise et amélioration de la qualité des produits alimentaires transformés.
- Conformation des entreprises aux standards internationaux de qualité.

E- Potentialités régionales et nationales d'employabilité

Les Futures lauréats peuvent dynamiser les secteurs économiques suivants:

- Industries agroalimentaires (céréales, viandes et produits carnés, sucres et confiseries, huiles et matières grasses, laits fromagerie et yaourterie, fruits et légumes).
- Laboratoires des fraudes et de contrôle de la qualité alimentaire
- Laboratoires vétérinaires et de santé animale
- Bureau d'expertises de la qualité des aliments et de mise à niveau des entreprises Agroindustrielles.
- Technologie et nutrition dans le domaine médicale.
- Sécurité alimentaire (prévention de souches et de substances toxiques).
- Initiation à la création de petites entreprises.
- Domaine de recherche en maitrise de la qualité des nouveaux aliments et diététique humaine.
- Organismes de normalisation.

F – Passerelles vers les autres spécialités

A l'issue du M1, le candidat aura acquis des bases fondamentales d'amélioration de la qualité des produits agroalimentaires au cours des procsss de fabrication, il pourra en toute aisance s'orienter (s'il le désir) vers les spécialités de biotechnologies microbiennes ou

génie enzymatique, de nutrition, de diététique humaine, d'hygiène et sécurité alimentaire et de Contrôle de la Qualité des Aliments.

G – Indicateurs de suivi du projet

A chaque fin de semestre, un bilan de la formation sera élaboré, il comportera les résultats pédagogiques globaux, le taux de réussite dans les unités et le semestre en général. Des correctifs peuvent être dressés pour le semestre prochain.

Chaque équipe modulaire et d'unité de formation fera son bilan des résultats et proposera les mesures nécessaires.

En fin d'études (S4), l'étudiant exposera son travail de mémoire de fin d'études devant une commission d'examen qui se prononcera sur son succès.

4 – Moyens humains disponibles

A : Capacité d'encadrement (exprimé en nombre d'étudiants qu'il est possible de prendre en charge) : 20

B : Equipe d'encadrement de la formation :

B-1 : Encadrement Interne :

Nom, prénom	Diplôme	Grade	Laboratoire de recherche de rattachement	Type d'intervention *	Emargement
SELSELET-ATTOU Ghalem	Doctorat d'état	Professeur	Technologie alimentaire et nutrition- Université de Mostaganem	Cours et encadrement	
BOUDEROUA Kaddour	Doctorat d'état	Professeur	Technologie alimentaire et nutrition- Université de Mostaganem	Cours et encadrement	
BAKHTI Abdellah	Doctorat d'état	Professeur	Biodiversité et préservation des eaux et des sols- Université de Mostaganem	Cours	
CHERIGUENE ABDERAHIM	Doctorat d'état	Professeur	Microbiologie et biologie végétale- Université de Mostaganem	Cours et encadrement	
HALBOUCHE MILOUD	Doctorat d'état	Professeur	Physiologie animale et appliquée (LPAA)- Université de Mostaganem	Cours et encadrement	
BENAKRICHE MOHAMED	Doctorat d'état	Professeur	Nutrition humaine- Université d'Oran	Cours et Encadrement	
LARID MOHAMED	Doctorat d'état	Professeur	Biodiversité et préservation des eaux et des sols- Université de Mostaganem	Cours et Encadrement	
AIT SAADA Djamel	Doctorat Habilité	MCA	Technologie alimentaire et nutrition- Université de Mostaganem	Cours et encadrement	
KEDDAM Ramdane	Doctorat en Sciences	MCB	Technologie alimentaire et nutrition- Université de Mostaganem	Cours, TP et encadrement	
BELKACEMI LOUIZA	Doctorat Habilité	MCA	Technologie alimentaire et nutrition- Université de Mostaganem	Cours, TP encadrement	
BENABDELMOUMEN DJILLAU	Doctorat en Sciences	MCB	Physiologie animale et appliquée (LPAA)- Université de Mostaganem	Cours, TP encadrement	
AIT CHABANE OUIZA	Doctorat Habilité	MCB	Technologie alimentaire et nutrition- Université de Mostaganem	TD et TP	
ATTOU Sahnoun	Doctorat en Sciences	MCB	Sciences et techniques de production animale (LSTPA) -université de Mostaganem	Cours , TD encadrement	
Benbouziane Bouasria	Doctorat en Sciences	MCB	Micro organismes bénéfiques, des aliments fonctionnels de la santé (LMBAFS) - université de Mostaganem	Cours et Encadrement	
Labdaoui Djamel	Doctorat en Sciences	MCB	Economie et gestion	Cours, TD et Encadrement	
Boucherf Djillali	Doctorat d'état	MCA	Législation et économie de gestion	Cours et TD	
NEBBACHE SALIM	Doctorat en Sciences	MCB	Microbiologie et biologie végétale	Cours et TD	
BELMAHDI FAIZA	Doctorat	MCB	Technologie alimentaire et nutrition- Université de Mostaganem	Cours, TP encadrement	
Maghania Djamilia	Magister	MAA	Microbiologie	Cours, TP encadrement	

Visa du département

Visa de la faculté

B-2 : Encadrement Externe :

Nom, prénom	Diplôme	Grade	Etablissement de rattachement	Type d'intervention *	Emargement
BEKADA Ahmed Mohamed Ali	-Doctorat d'état en microbiologie	Professeur	Université de Relizane- Algérie	Cours, TP et Encadrement	
AISSAOUI Rachid	-Magister en Nutrition	MAA	Université de Mascara- Algérie	Cours, TP et Encadrement	
EL AFFIFI MOHAMED	Doctorat en Sciences	MCB	Université de Tlemcen- Algérie	Cours et Encadrement	

Visa du département

Visa de la faculté

B-3 : Synthèse globale des ressources humaines :

Grade	Effectif Interne	Effectif Externe	Total
Professeurs	07	01	08
Maîtres de Conférences (A)	03		03
Maîtres de Conférences (B)	08	01	9
Maître Assistant (A)	01	01	02
Maître Assistant (B)			
Autre (préciser)			
Total	19	03	22

B-4 : Personnel permanent de soutien (indiquer les différentes catégories)

Grade	Effectif
Technicien supérieur en biologie biochimie analytique	02
Ingénieur de laboratoire	01

5 – Moyens matériels disponibles

A- Laboratoires Pédagogiques et Equipements : Fiche des équipements pédagogiques existants pour les TP de la formation envisagée (1 fiche par laboratoire)

Intitulé du laboratoire : Microbiologie

Capacité en étudiants : 20

N°	Intitulé de l'équipement	Nombre	observations
1	Etuves	5	
2	Autoclave	2	
3	Hottes simples	2	
4	Agitateurs magnétiques	6	

Etablissement : Université de Mostaganem

Intitulé du master : Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

Année universitaire : 2018 / 2019

5	Plaques chauffantes	6	
6	Réfrigérateurs	3	
7	Congélateurs	2	
8	Microscopes optiques	12	
9	Bec benzène	30	
10	Compteurs des colonies	10	
11	Broyeurs	4	
12	Jarres	6	
13	Hotte Ultra violet	2	
14	Centrifugeuses	4	
15	Agitateurs des tubes	10	
16	pH mètres	05	
17	Spectrophotomètres	02	
18	Anses à platine	40	
19	Erlénes Meyer	30	
20	Béchers	30	
21	Boites de Petri en verre	200	
22	Pipettes graduées	40	
23	Pipettes pasteur	100 U	U= Boite de 500 pipettes
24	Boites de Petri getables	200 U	U= Sachet de 23 boites de Petri
25	Antonoires	30	
26	Bain marie	5	
27	Eprouvettes	40	
28	Rota vapeur	1	
29	Balances électroniques	4	
30	Balances de précisions	2	
31	Micropipettes	5	

Intitulé du laboratoire : Physicochimique

Capacité en étudiants : 20

N°	Intitulé de l'équipement	Nombre	observations
1	Matras	30	
2	Soxelet	15	
3	Spectrophotomètres UV	2	
4	Polarimètres	15	
5	Sacharimètre	5	
6	Bacs à chromatographie couche mince	8	
7	Centrifugeuses	4	
8	Butyromètre	20	
9	Lactodensimètre	10	
10	PH mètre	4	
11	Colorimètres	2	
12	Burettes	20	
13	Béchers	40	

14	Erlénes Mayer	40	
15	Eprouvettes	40	
196	Micropipettes	5	
17	Electrophorèses	3	
18	Rota vapeurs	2	
19	Hotte d'extraction	1	
20	Four à moufle	1	
21	Spectro d'absorption atomique	1	
22	Réfrigérateur	3	
23	Congélateur	3	
24	Bain marie	6	
25	Chauffes ballons	10	
26	Régulateurs de tension	20	
27	Ballons	40	
28	Dessiccateurs	8	
29	Pompes à vide	3	
30	Antonoires	20	
31	Minéralisateur	4	
32	Distillateurs	4	
33	Minéralisateur d'azote	02	

B- Terrains de stage et formation en entreprise :

Lieu du stage	Nombre d'étudiants	Durée du stage
Institut de médecine vétérinaire MOSTAGANEM	10	10jours
Abattoirs groupement avicole de l'ouest (GAO) MOSTAGANEM	20	15 jours
Laboratoire du GAO(groupement avicole de l'ouest)	05	7 jours
Laboratoire de contrôle de qualité d'ORAN	10	02 jours
Groupements industriels METIDJIS MOSTAGANEM	10	1 jour par semaine
Yaourtière TREFLE de Relizane	20	1jour/mois

C- Laboratoire(s) de recherche de soutien à la formation proposée :

Chef de laboratoire : AIT SAADA Djamel
Laboratoire : Technologie alimentaire et nutrition N° d'Agrément : Arrêté N° 42 du 05 fevrier 2001
Date : 07-03-2019
FAVORABLE
Avis du chef de laboratoire :


D- Projet(s) de recherche de soutien à la formation proposée :

Intitulé du projet de recherche	Code du projet	Date du début du projet	Date de fin du projet
PRFU : Evaluation de la composition nutritionnelle et du potentiel nutraceutique de l'algue verte invasive <i>Caulerpa racemosa</i> var <i>cylindracea</i> récoltée sur la côte Mostaganemoise	D00L01UN270120180001)	2018	2021
PRFU : Effets antimicrobiens d'extraits de quelques plantes médicinales locales sur les germes spécifiques du yaourt. Impact sur certains germes pathogènes et la qualité d'un lait fermenté alicament.	D04N01UN270120180001.	2018	2021
CNEPRU : Aptitudes nutritionnelles et caractéristiques biochimiques des viandes de bovins d'Algérie de type local.	F02220130030	2014	2018
ATRST : Effets des niveaux de pollution de la côte Algérienne sur les qualités nutritionnelles, valeur santé et	66	2015	2018

aspects toxicologiques de quelques poissons pélagiques.			
Sécurité et technologie agro-industrielle	F06220120006	01/01/2013	2016
CNEPRU : Etude des effets antimicrobiens des extraits bruts, phénoliques et à base d'huiles essentielles du <u>Miswak</u> (<i>Salvadora persica</i>) sur les microorganismes responsables des infections buccales (Caries dentaires, Gingivite, Parodontite, Candidoses...etc.	F02220100041	2011	2015
PNR 2011 : Utilisation de la bentonite chez la poule pondeuse. Effets sur la croissance - la production d'œufs – les modifications métaboliques et histopathologiques.	1/u27/5166	2011	2014
C1NEPRU : Essai d'application du système HACCP en industries Agroalimentaires	F02220060014	2007	2008

E- Documentation disponible : *(en rapport avec l'offre de formation proposée)*

- une Bibliothèque est localisée au niveau du site (ex ITA) abritant la faculté des sciences de la nature et de la vie est pourvue des ouvrages traitant des domaines intéressant ce parcours de formation.

F- Espaces de travaux personnels et TIC :

- Salle Internet de Département SNV (20Postes) ;
- Salle Internet de la bibliothèque centrale (40 postes) ;

En plus, toutes les salles sont équipées d'une connexion internet via la WIFI.

II – Fiche d'organisation semestrielle des enseignements

(Prière de présenter les fiches des 4 semestres)

Semestre 1

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
		14-16 sem	C	TD	TP			Travail personnel	Continu 40%
UE fondamentales									
UEF1									
Biochimie(1) des denrées alimentaires d'origine végétales	67h30	2x1h30	-	1h30	82h30	3	6	x	x
Biochimie (2) des denrées alimentaires d'origines animales	67h30	2x1h30	-	1h30	82h30	3	6	x	x
Enzymologie et génie enzymatique	67h30	2x1h30	-	1h30	82h30	3	6	x	x
UE méthodologie									
UEM1									
Techniques de valorisation des sous produits Agroindustriels	60h	1h30	1h	1h30	65h	3	5	x	x
Législation et sécurité	22h30	1h30	-	-	27h30	1	2		x
Statistiques et traitement informatique des données	22h30	1h30	-	-	27h30	1	2		x
UE découverte									
UED1									
Bioéthique et société	22h30	1h30			2h30	1	1		x
UE transversales									
UET1(O/P)									
Anglais	22h30	1h30			2h30	1	1		x
Communication	22h30	1h30			2h30	1	1		x
Total Semestre 1	375 h	18h	1h	6h	375h	17	30		

Semestre 2

Unité d'Enseignement	VHS	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
		14-16 sem	C	TD	TP			Travail personnel	Continu
UE fondamentales									
UEF2									
Microbiologie et bio fermentation	67h30	2x1h30	-	1h30	82h30	3	6	x	x
Elaboration et transformation des aliments	67h30	2x1h30	-	1h30	82h30	3	6	x	x
Physiologie de la nutrition	67h30	2x1h30	1h30	-	82h30	3	6	x	x
UE méthodologie									
UEM2 (O/P)									
Contrôle de qualité et analyses des aliments	45h	1h30	-	1h30	80h	3	5	x	x
Technologie de l'information	37h30	1h30	1h		37h30	2	3	x	x
Toxicologie et Sécurité alimentaire	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1		x
UE découverte									
UED2									
Traitements technologiques et Qualité des aliments (biochimique, nutritionnelle et hédoniques)	45h	1h30	1h30	-	5h	1	2		x
UE transversales									
UET2									
Législation	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1		x
Total Semestre 2	375	16,5h	4h	4,5h	375	17	30		

Semestre 3

Unité d'Enseignement	VHS 14-16 sem	V.H hebdomadaire				Coeff	Crédits	Mode d'évaluation	
		C	TD	TP	Travail personnel			Continu	Examen
UE fondamentales									
UEF3									
Ingénierie microbienne alimentaire	67h30	2x1h30	-	1h30	82h30	3	6	x	x
Techniques de conservation dans les industries alimentaires	67h30	2x1h30	-	1h30	82h30	3	6	x	x
Nutrition- santé et diététique humaine	67h30	2x1h30	1h30	-	82h30	3	6	x	x
UE méthodologie									
UEM3									
Méthodologie de la recherche et expérimentation en sciences alimentaires	60h	2x1h30	1h	-	65h	3	5	x	x
Traçabilité dans les industries alimentaires	45h	1h30	1h30	-	55h	2	4	x	x
UE découverte 3									
UED3									
Physiologie sensorielle en industries alimentaires	45h	1h30	1h30	-	5h	2	2	x	x
UE transversales									
UET3									
Entrepreneuriat et gestion de projet	22h30	1h30	-	-	2h30	1	1		x
Total Semestre 3	375h	16,5h	5,5h	3h	375h	17	30		

Semestre 4

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie
 Filière : Sciences alimentaires
 Spécialité : Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

Stage en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance.

	VHS	Coeff	Crédits
Travail Personnel	225h	05	09
Stage en entreprise	450h	09	18
Séminaires	75h	03	03
Autre (préciser)			
Total Semestre 4	750	17	30

Récapitulatif global de la formation : (indiquer le VH global séparé en cours, TD, pour les 04 semestres d'enseignement, pour les différents types d'UE)

VH \ UE	UEF	UEM	UED	UET	Total
Cours	384	168	120	120	792
TD	48	72	48		168
TP	168	48			216
Travail personnel	800	275	170	54	1299
Autre (stages et séminaires)	525				525
Total	1925	563	338	174	3000
Crédits	72	36	7	5	120
% en crédits pour chaque UE	60	30	6	4	100

III - Programme détaillé par matière (1 fiche détaillée par matière)

Intitulé du Master : **Agroalimentaire et Contrôle de Qualité**

Intitulé de la matière : Biochimie (01) des denrées alimentaires d'origine végétales

Semestre : 01

Unité d'Enseignement : Fondamentale

Code : UEF1

Enseignant responsable de l'UE : Boudroua. K.,

Enseignant responsable de la matière: Boudroua. K.,

Objectifs de l'enseignement

L'unité de formation a pour objectif de prodiguer à l'étudiant des connaissances de composition et de métabolisme des denrées alimentaires d'origines végétales et de modification biochimique suite à des traitements

Contenu de la matière

Composition biochimique des aliments d'origine naturelle

- -Graines de céréales
- -Graines de légumineuses
- -Graines oléagineuses
- -Fruits et légumes
- -Autres produits (café, cacao,

Composition biochimique des aliments transformés

- -Farine de blé tendre
- -Farine de blé dur (semoule)
- -Fates alimentaires
- -Biscuits
- -Pâtisserie et amidons
- -Corps gras (huiles, margarines)
- -Conserves et jus

Altérations liées à la conservation et à la transformation

- -Dénaturation des protéines
- -Brunissement
- -Réaction de Maillard
- -Réactions colorées
- -Caramélisation
- -Polyphénol peroxydase
- -Réaction de brunissement enzymatique
- -Autoxydation
- -Hydrolyse des lipides et des protéines
- -Cristallisation

Travaux pratiques

- Détermination polarimétrique de l'amidon
- Dosage enzymatique des PPO
- Détermination des indices qualitatives des huiles végétales
- Dosage chromatographique des lipides
- Dosage spectrophotométrique et par électrophorèse des protéines
- Dosage des protéines alimentaire par la méthode de Kjeldhal

-Extraction des lipides au Soxhlet

Mode d'évaluation : Contrôles continus, Exposé, TP, sortie sur terrain, Contrôle final.

Références

-Cheftel, Jean-Claude - Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments volume 1 et 2 / Jean-Claude et Henri Cheftel. - Nouv. éd.. - Paris : Tec et Doc, 1992. - 400 p.

Cheftel, Jean-Claude - Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments volume 1 et 2 / Jean-Claude et Henri Cheftel. - Nouv. éd.. - Paris : Tec et Doc, 1992. - 400 p.

-Jeantet, Romain - Science des aliments vol.2 : biochimie microbiologie procédés produits / Romain Jeantet.- Paris : Lavoisier, 2007. – 456 1 et 2 p.

- Linden, Guy - Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden, Denis Lorient. - Paris : Masson, 1994. - 392 p.

-_ Marlène Frénot et Elisabeth Vierling 2001. Biochimie des aliments Diététique des sujets bien portant. 2^{ème} édition doin .2415 pages.

Intitulé de la matière : Biochimie (2) des denrées alimentaires d'origine animales

Semestre : 01

Unité d'Enseignement : Fondamentale

Code : UEF1

Enseignant responsable de l'UE : BOUDEROUA. K.,

Enseignant responsable de la matière: BENABDELMOUMENE Djillali

Nombre d'heures d'enseignement : 67h30

Objectifs de l'enseignement

L'unité de formation a pour objectif de prodiguer à l'étudiant des connaissances de composition et de métabolisme des viandes et produits carnés et de modification biochimique suite à des traitements de conservation et de transformation

Contenu de la matière

Composition biochimique de certains aliments

- -biochimie du muscle (viandes rouges et blanches)
- -poissons
- -crustacées
- -laits
- -œufs

Composition biochimique des produits dérivés

- -pâtés de viandes, viandes fumés, etc...
- -charcuterie
- -viandes cuites (cuisson humide, rôties,.....)
- -yaourts et fromages
- -produits et plats préparés de poissons
- -ovoproduits

Modifications liées à la technologie

- -oxydation des produits carnés
- -altérations liées à la cuisson

Procédés de transformation fromagère

- Préparation du lait
- Coagulation
- Egouttage
- Salage

-Affinage

Fabrication des yaourts et des laits fermentés

-Définition

-Microbiologie de la fermentation lactique

-Biochimie de la fermentation lactique

-Types de yaourts et laits fermentés

-Etapas de la fabrication

-Laits fermentés et santé

-Matière grasse laitière

-Ecrémage du lait

-Fabrication du beurre

-Maturation biologique de la crème

-Maturation physique de la crème

-Qualité nutritionnelle

Fabrication du fromage fondu

-Présentation

-Ingrédients utilisés en fabrication

-Matières premières : les fromages

-Sels de fonte

-Classification

-Rôle et conséquences

-Aspects nutritionnels

-Dosages et mode d'emploi

-Technologie de fabrication du fromage fondu

-Préparation des matières premières

-Mélange, cuisson et fonte

-Stabilisation thermique de la pâte

-Crémage par ajustement de la consistance

-Conditionnement

-Refroidissement

Transformation d'animaux en carcasses

-Techniques d'abattage

-Etapas de transformation des bovins et volailles en carcasses

-Contrôle sanitaire

-Maturation des viandes

-Valorisation du 5^{ème} quartiers

Procédés de fabrication du pâté de volaille

-Hydratation

-Les protéines musculaires

-Mécanisme de l'hydratation

-Pouvoir de gonflement

-Coloration

-Cas de la viande fraîche

-Myoglobine

-Etat d'oxydoréduction du pigment

-Cas des produits de salaison

-Evolution des ions NO_3^- ET NO_2^-

-Formation du pigment nitrosé

-Autres rôle des nitrites

-Effets indésirables

-Autres colorants

-Dispersion, Emulsion

-Définition et structure d'une pâte fine

-Rôle des protéines du muscle et du foie dans l'émulsification

- Gras utilisés
- Emulsion froide (pâte fine de viande)
- Emulsion chaude (mousses/crème de foie)

Travaux pratiques

- déterminations des TBARS dans les graisses animales
- extraction des lipides à froid
- extraction des lipides à chaud
- Fabrication de laits fermentés
- Préparation d'un levain lactique
- Yaourt brassé
- Yaourt étuvé
- Leben
- Essai de fabrication d'un fromage à pâte mole type camembert
- Essai de fabrication d'une boisson lactée à base du jus de carotte
- Extraction de l'huile des olives par la méthode au soxelet
- Essai de fabrication du pâté de volaille.

Références :

- Cheftel, Jean-Claude - Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments volume 1 et 2 / Jean-Claude et Henri Cheftel. - Nouv. éd.. - Paris : Tec et Doc, 1992. - 400 p.
- Cheftel, Jean-Claude - Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments volume 1 et 2 / Jean-Claude et Henri Cheftel. - Nouv. éd.. - Paris : Tec et Doc, 1992. - 400 p.
- Jeantet, Romain - Science des aliments vol.2 : biochimie microbiologie procédés produits / Romain Jeantet.- Paris : Lavoisier, 2007. – 456 1 et 2 p.
- Linden, Guy - Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden, Denis Lorient. - Paris : Masson, 1994. - 392 p.
- _ Marlène Frénot et Elisabeth Vierling2001. Biochimie des aliments Diététique des sujets bien portant. 2^{ème} édition doin .2415 pages

Intitulé de la matière : Enzymologie et génie enzymatique

Semestre : 01

Unité d'Enseignement : Fondamentale

Code : UEF1

Enseignant responsable de l'UE : BOUDEROUA. K.,

Enseignant responsable de la matière: NEMICHE. S

Objectifs de l'enseignement : l'enseignement de cette matière a pour objectif de donner à l'étudiant des informations lui permettant d'apprendre des techniques enzymatiques se rapportant à des méthodes de séparation et d'immobilisation des protéines ainsi que de la mise en œuvre des réacteurs enzymatiques

Contenu du programme

- Propriétés générales des enzymes
- Les techniques de séparations
- Quelques exemples de mécanismes enzymatiques
- Les bases de la cinétique enzymatique
- Modification chimique des protéines
- Méthodes d'immobilisation des enzymes
- Propriétés fondamentales et mise en équation des systèmes à enzymes immobilisées
- Les réacteurs enzymatiques
- Immobilisation des organites et des cellules entières
- Perspectives d'avenir et problème à résoudre

Travaux pratiques

- détermination de l'activité enzymatique (β galactosidase)
- purification des protéines et enzymes
- Electrophorèse de quelques enzymes
- Cinétique enzymatique

Références :

- Biochimie enzymatique (Coll. Pole EAD - CNEDAuteur(s) : DAVID J.-C. Date de parution: 1995
- Lipid biotechnology : industrially relevant production processes.- Eur. J. Lipid Sci. Technol., vol. 111, n° 7, 2009, p. 627-645, en ang-lais.
- ADAMCZAK M., BORNSCHEUER U.T., BEDNARSKI W.,- The application of biotechnological methods for the syn-thesis of biodiesel.- Eur. J. Lipid Sci. Technol., vol. 111, n°8, 2009, p. 808-813, en ang-lais.
- KUMARI A., MAHAPATRA P., GARLAPI V.K., et al.- Enzymatic transesterification of Jatropha oil.- Biotechnology for biofuels, vol. 2, 2009, n°1, p. 1-7, en anglais.

Intitulé de la matière : Techniques de valorisation des sous produits Agroindustriels

Semestre : 01

Unité d'Enseignement :,méthodologie

Code : UEM 1

Enseignant responsable de l'UE : Ait saada. D

Enseignant responsable de la matière: KEDDAM Ramdan

Objectifs de l'enseignement

Cet enseignement a pour objectif de faire connaître aux étudiants les différentes techniques de valorisation des sous produits agroalimentaires et les propriétés technofonctionnelles de certains substances dans les produits transformés.

Contenu du programme

Valorisation du lactosérum

Valorisation à l'état brut

- Séchage
- Concentration

Valorisation à l'état modifié

Déminéralisation du lactosérum

Lactosérum délactosé

Valorisation des protéines du lactosérum

- Thermo coagulation
- Ultrafiltration
- Chromatographie échangeuse d'ions.

Fabrication de la gélatine

Principe

Matières premières

Procédés de fabrication

Types de gélatines

Propriétés et utilisation des gélatines

Valorisation de la pulpe d'orange

- Alimentation des animaux
- Extraction d'essences, d'aromes, de pectine et de colorant

Valorisation des résidus de la sucrerie

Pulpe épuisée de betterave

Bagasse de la canne à sucre

Tourteaux de filtre

Mélasses

Techniques de récupération du saccharose

Mécanismes et produits de Fermentations
Levurerie
Valorisation du grignon d'olive et des noyaux de dates
Valorisation des issus de meunerie et semoulerie
Valorisation des graisses animales et végétales en savonnerie
Recyclage des œufs dans la fabrication des shampoings
Traitement des boues d'épuration
Bio filtres
Filtres percolateurs ou lits bactériens
Bio laveurs
Traitements biologiques aérobies de la pollution carbonée
Technologie de traitement par des cultures bactériennes libres
Technologie de traitement par des cultures bactériennes fixées
Traitements biologiques anaérobies
Processus biochimiques anaérobies de méthanisation
Fonctionnement d'un réacteur anaérobie
Traitement d'élimination de la pollution azotée.

Références :

- _ Bourgoi S.C.M. 1980. Techniques d'analyses et de contrôle dans les industries Agroalimentaires (volume 3), le contrôle microbiologique, techniques et documentation Lavoisier, 2^{ème} édition.
- _ Eck. A. 1997. Le Fromage, 3^{ème} édition, technique et documentation Lavoisier.
- _ Luquet. F 1990. Lait et produits laitiers, transformations et technologies, Lavoisier 2^{ème} édition.
- _ Veisseyre. R, 1975. Technologie du lait, édition maison Rustique.
- _ Veisseyer. R, 1979. Constitution, récolte traitement et transformation du lait, APRIA.
- _ Guot. A, 1992. Les yaourts, DLG Food, tec
- _ Linden G et Lorient D (1994). Biochimie ayro-industrielle, édition, Masson.

Intitulé de la matière : Législation et sécurité dans les industries agroalimentaires

Semestre : 01

Unité d'Enseignement : méthodologie,

Code : UEM 1

Enseignant responsable de l'UE : AIT SAADA. D.

Enseignant responsable de la matière : KABS Noreddine.

Contenu de la matière

- Mettre en Œuvre la veille juridique en matière de santé et de sécurité au travail
 1. Cadre législatif actuel (algérien, européen et mondial)
 2. Source d'informations internes/externes
 3. Organisation de la veille juridique
- Identification des obligations auxquelles l'entreprise doit se conformer
 1. La prévention
 2. Les conditions de travail
 3. La formation
 4. Les sous-traitants
 5. Les accidents du travail
 6. Les maladies professionnelles
 7. Les outils pour suivre ces exigences et s'y conformer
 8. L'évaluation de conformité
- Connaissance des acteurs de la sécurité et se conformer à leurs exigences
 1. Les acteurs internes de l'entreprise
 2. Identification des rôles et missions des acteurs externes (inspection du travail, médecin du travail,...)

3. Gestion des relations avec les administrations et les autres acteurs concernés
 4. Respect des obligations administratives (déclarations obligatoires, mise en place des registres, vérifications...).
 - Evaluer les responsabilités en cas d'accidents du travail
1. Responsabilités civiles et pénales impliquées lors d'une infraction à un règlement
 2. La délégation de pouvoir et ses conditions de mise en Œuvre.
 3. Les sanctions encourues.

Références : journal officiel et code de travail + site swebs

- SPREIJ Melvin, VAPNECK Jessica. Perspectives & directives de législation alimentaire et nouveau modèle de loi alimentaire (FAO études législatives, N° 94). 2007. 308p.

Intitulé de la matière : Bioéthique

Code :

Semestre : 01

Unité d'Enseignement : découverte

Code : UED 1

Enseignant responsable de l'UE : Medjahed Mostapha

Enseignant responsable de la matière: Medjahed Mostapha

Objectifs de l'enseignement : La bioéthique est destinée à l'étudiant comme culture générale se rapportant à la problématique des nouveaux aliments et les problèmes d'éthiques en générale.

Contenu de la matière :

Définition

Réglementation internationale

Réglementation algérienne

Bioéthique et transplantation d'organe

Bioéthique et cellules souches

Nouveaux aliments et bioéthiques

Références bibliographiques :

- HERVE Christian - KNOPPERS Bartha Maria - MOLINARI Patrick - MOUTEL Grégoire. Place de la bioéthique en recherche et pratique de soins dans les services cliniques (Coll. Actes/Thèmes et commentaires). 2005. 214p.

- Journal international de bioéthique, 2-3 (2004) : droit et bioéthique / Law and bioethics. 2005. 222p.

- FROCHOT Didier. Information, documentation et veille juridiques (Dossiers d'experts, N° 494) (2° Ed.). 2007. 268p.

- ABDS. Documentaliste sciences de l'information Vol. 45 N° 4 Novembre 2008 : pleins feux sur la veille. Enjeux, pratiques et scénarios. Les contours / Les outils / Les perspectives. 2008. 80p.

- ABDS. Documentaliste Sciences de l'information Vol. 44 N° 4-5 Octobre 2007. Le visual...Catalog. Veille stratégique en Suisse romande. Recherche d'information en BU. Transversalité et travail collaboratif. La documentation Web 2.0. IFLA 2007. RPI. 2008. 76p.

- MATHIEU. La bioéthique (Coll. connaissance du droit). 2009. 142p.

- LEMAS Nicolas. Bioéthique : une nouvelle frontière des valeurs ? (Coll. Transversale, débats).2009. 220p.

- HAVE Henk A.M.J.ten - JEAN Michèle S. UNESCO : la déclaration universelle sur la bioéthique et les droits de l'homme. Histoire, principes et application. (Coll. Éthiques). 2009. 416p.

-HAMROUNI Salwa. Le droit international à l'épreuve de la bioéthique. 2009 - 652p.

- HAMROUNI Salwa. Le droit international à l'épreuve de la bioéthique 2009 - 652p.

- HAVE Henk A.M.J.ten - JEAN Michèle S. UNESCO : la déclaration universelle sur la bioéthique et les droits de l'homme. Histoire, principes et application. (Coll. Éthiques). 2009. 416p.

- Les cahiers de droit de la santé du Sud-Est, N° 9. La Constitution face au défi de la bioéthique. 2008. 198p.

Intitulé de la matière : Anglais

Semestre : 01

Unité d'Enseignement : transversale

Code : UET 1

Enseignant responsable de l'UE : Mokhtar Meriem

Enseignant responsable de la matière: Mokhtar Meriem.

Objectifs de l'enseignement : Cet enseignement a pour objectif de familiariser l'étudiant à la pratique de l'anglais ainsi que de lui donner quelques atouts nécessaires à la compréhension des textes rédigés en cette langue. Il vise aussi à faire connaître à l'étudiant les bases scientifiques de la spécialité.

Contenu de la matière

1. Le texte scientifique : The Food Industry

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

2. Usage de la langue

- Exercices de prononciation
- Comparaisons(égalité, supériorité, infériorité)
- Superlatifs
- Superlatifs irréguliers
- Constructions idiomatiques verbales (Get, Make, Set, etc...)
- Prépositions
- Pronoms et adjectifs possessifs
- Adjectif
- Grammaire
- Conjugaison
- Traduction.

Intitulé de la matière : Statistiques et traitement informatique des données expérimentaux

Semestre : 01

Unité d'Enseignement : découverte

Code : UET 1

Enseignant responsable de l'UE : Mokhtar Meriem.

Enseignant responsable de la matière: Halbouche M.

Objectifs de l'enseignement

Dans cette matière, l'étudiant est censé d'apprendre les différentes méthodes de calcul statistique permettant de traiter les données expérimentales et de traitement ainsi que de l'aide à la prise de décision

Contenu de la matière :

Statistique(s) et Probabilité(s)

Statistique

Population et échantillon

Statistique et probabilité
Echantillonnage représentatif au cours d'une étude expérimentale
Analyses de variance
Analyses mono factorielles
Analyses mono factorielles
Analyse en carré latin.
Analyse en Split plot
Tests de comparaison des moyennes

Introduction
Test de Student
Test de Dunet
Test de Duncane
Test de Newman et keuls
Liaison entre deux et trois variables continues : notion de corrélation
Introduction
Régression simple
Régression multiple
Corrélation simple
Corrélation multiple
Analyse de variance de la régression simple et multiple
Exploitation des logiciels software en vue de :
- sélectionner la représentation graphique la plus appropriée ;
- analyser statistiquement, d'une façon simple et appliquée, les résultats expérimentaux ;
- réaliser une présentation claire de ces résultats sous la forme d'un diaporama.
Création de pages Web à l'aide d'un composeur, ouvrant ainsi les étudiants
à la communication d'informations scientifiques (ou autres) par internet.

Formation de base en informatique
- à l'exploitation des bases de données biologiques (proces technologiques et de fermentation)
alignements

Références :

- CALOT (G.). – Cours de statistique descriptive. Dunod (1973).
- MÉLÉARD (S.). – Probabilités. Concepts fondamentaux. AF 166 (2002).
- Méthodologie et techniques statistiques appliquées aux relations industrielles (Traitement de données avec Excel et SPSS, avec CD-ROM) Auteur(s) : BAILLARGEON Gérald 2006.
- T.T. Soong. Fundamentals of probability and statistics for engineers . state university of New York at Buffalo, New York, USA. John Wiley and sons, Ltd, 2004. 408 pages.

Intitulé de la matière : Communication

Unité d'Enseignement : transversale

Code : UET 1

Enseignant responsable de l'UE : Mokhtar Meriem

Enseignant responsable de la matière: Medjahed. M

Objectifs de l'enseignement

Analyser les objectifs de la communication interne et externe et présenter les méthodologies nécessaires pour conduire les principales actions de communication

Connaissances préalables recommandées

Les bases linguistiques

Compétences visées

- Capacité de bien communiquer oralement et par écrit
- Capacité de bien présenter et de bien s'exprimer en public

- Capacité d'écoute et d'échange
- Capacité d'utiliser les documents professionnels de communication interne et externe
- Capacité de rédiger des documents professionnels de communication interne et externe

Contenu de la matière

- Renforcement des compétences linguistiques
- Les méthodes de la Communication
- Communication interne et externe
- Techniques de réunion
- Communication orale et écrite

Travail personnel

- Exposé

Références (Livres et photocopiés, sites internet, etc.)

Mattelart, A., Emanuel, S. L'invention de la communication. Paris : La Découverte, 1994.

Floch, JM., Pinson, C. Sémiotique, marketing et communication: sous les signes, les stratégies. Paris : Presses universitaires de France, 1990.

Bateson, G., Bansard, D., Cardoen, A., et al., La nouvelle communication. Edition Seuil, 1981.

Intitulé de la matière : Microbiologie et bio fermentation

Semestre : 02

Unité d'Enseignement : fondamentale

Code : UEF2

Enseignant responsable de l'UE :AIT SAADA. D

Enseignant responsable de la matière: BEKADA. AHMED Mohamed Ali

Objectifs de l'enseignement :

L'objectif de cette matière se veut de donner des enseignements sur la conception de la bio fermentation ainsi que le choix des souches capables de résoudre les problèmes inhérents. Des différents domaines d'applications sont aussi à prévoir dans ce module.

Contenu de la matière :

Introduction

- Historique et évolution des industries de fermentation
- Les industries microbiennes
- Les actions microbiennes

Notions sur la conception des fermenteurs

- Différents types de fermenteurs
- Critères de sélection
- Dimensionnement et extrapolation

Fermentations

- les milieux de culture
 - Composition
 - Préparation
 - Stérilisation et transferts stériles
- Recherche, sélection et amélioration des souches
- Cinétique de croissance
- Conduits d'une fermentation
 - Inoculum
 - . Contrôle des conditions de culture
 - Aération, agitation
 - Contrôle de la formation de mousse
 - Régulation du pH
 - Principaux types de cultures
 - Culture en milieu solide et semi-solide

- Culture discontinue et continue en milieu liquide
- Culture des microorganismes par dialyse
- Séparation des corps microbiens
- Extraction des métabolites
 - Par les solvants
 - par adaptation, élution
 - Par précipitation
 - Par filtration sur gel
 - Par filtration sur membranes

Différentes actions microbiennes industrielles

- Fermentation alcoolique (Brasserie, enologie, cidrerie, panification)
- Fermentation lactique (fromage, laits fermentés, ensilages, olives,...)
- Fermentation acétique (Vinaigrerie), et autres (gluconique...)
- Production d'antibiotiques (antibactérienne et antifongiques)
- Production d'enzymes
- Production de vitamines, d'acides aminés, acides organiques
- Production de biomasse (levure de boulangerie, levure fourragère)
- Production de protéines (P.O.U.) (bactéries, levures, algues, champignons, filaments).
- Fermentation anaérobies (méthanogènes)

Travaux pratiques

- visite d'usine de lait et fromage
- visite d'usine de fabrication d'antibiotiques et de vitamines
- entraînement sur les réacteurs fermentaires
- méthode d'évaluation, de comptage et de connaissances bactériennes
- fermentation lactique
- Titrage microbiologique des antibiotiques
- Application des méthodes microbiologiques pour la détection des traces d'antibiotiques dans les aliments
- Techniques microbiologiques de détermination de l'activité antimicrobienne des antiseptiques et des désinfectants

Références

- Jeantet, Romain - Science des aliments vol.2 : biochimie microbiologie procédés produits / Romain Jeantet.- Paris : Lavoisier, 2007. – 456 1 et 2 p.
- Bourgoi S.C.M. 1980. Techniques d'analyses et de contrôle dans les industries Agroalimentaires (volume 3), le contrôle microbiologique, techniques et documentation Lavoisier, 2^{ème} édition.
- EL MANSI E. M. T. Fermentation microbiology and biotechnology 1999. 328p Hardback.
- EL MANSI E. M. T. Fermentation microbiology and biotechnology (paper). . - BRYCE C. F. A. 1999.308p.
- GUIRAUD. La microbiologie alimentaire (Technique et ingénierie Série agro-alimentaire) 04-1998. Env. 652p.

Intitulé de la matière : Elaboration et transformation des aliments

Semestre : 02

Unité d'Enseignement : fondamentale

Code : UEF2

Enseignant responsable de l'UE : AIT SAADA. D

Enseignants responsable de la matière: DAHOU AMINE

Objectifs de l'enseignement.

La description des différents procédés technologiques et industriels alimentaires est l'objectif premier à tirer comme intérêt de l'enseignement de ce module

Etablissement : Université de Mostaganem

Intitulé du master : Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

Année universitaire : 2018 / 2019

Contenu de la matière :

INTRODUCTION

CHAPITRE I. ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

1. Les viandes blanches

- -composition
- -Qualité des viandes
- -Transformations
- . Conservation

2. les viandes rouges

- -composition nutritionnelle
- -technologie de transformation
- -préservation

-

3. Les poissons

- Classification et composition
- . Conservation (froid, chaleur, séchage, salage, fumage)
- . Oufs et ovo produits
- . Qualité
- . Conservation

4. Les laits et dérivés

- . Traitements et transformations des laits
- Fabrications des fromages
- -yaourterie

CHAPITRE II. ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE

. Etude pratique des céréales (blés, riz)

. Transformation des farines et semoules : pains, pâtes, viennoiserie, biscuiterie, amidonnerie, couscousserie

CHAPITRE III. ALIMENTS LIPIDIQUES

- Procédés d'obtention et de raffinage des huiles (fruits et grains oléagineux)
- Fabrication des margarines
- Fabrication du beurre

CHAPITRE IV. LEGUMES ET FRUITS : CONSERVATION

CHAPITRE V. ELABORATION DE PRODUITS SUCRES : CONFISERIE , CHOCOLAT, MIEL, CONFITURES

CHAPITRE VI . FABRICATION DES BOISSONS : BOISSONS SUCREES , JUS DE FRUITS

Travaux pratiques ET SORTIES (30 HEURES)

Visites d'une journée d'unités de transformation agro-alimentaire dans la région de l'ouest :

- Un abattoir et unité de transformation des viandes blanches
- Une laiterie
- Une semoulerie- minoterie
- Une huilerie- margarinerie
- Une usine de jus et conserves
- Fabrication de laits fermentés
- Préparation d'un levain lactique
- Essai de fabrication du Yaourt brassé
- Essai de fabrication du Yaourt étuvé
- Essai de fabrication du Leben
- Essai de fabrication d'un fromage à pâte mole type camembert
- Essai de fabrication d'une boisson lactée à base du jus de carotte
- Extraction de l'huile des olives par la méthode au soxelet
- Essai de fabrication du pâté de volaille

Références :

- Alais. CH. (1965) (1974). Science du lait, principes des techniques laitières, 3^{ème} édition, Paris.
- Eck. A. 1997. Le Fromage, 3^{ème} édition, technique et documentation Lavoisier.
- Luquet. F 1990. Lait et produits laitiers, transformations et technologies, Lavoisier 2^{ème} édition.
- Veisseyre. R, 1975. Technologie du lait, édition maison Rustique.
- Guot. A, 1992. Les yaourts, DLG Food, tec
- NOUT R - Les aliments : transformation, conservation et qualité - 2003
- Sebastien Roustel - Alimentation et process technologique / Ed. EduCagri, France 2007. 293 p.
- La conserve appertisée : aspects scientifiques, techniques et économiques. TECH et Doc, 1991.

Intitulé de la matière : Physiologie de la nutrition

Semestre : 02

Unité d'Enseignement : FONDAMENTALE

Code : UEF2

Enseignant responsable de l'UE : AIT SAADA. D

Enseignant responsable de la matière: AIT SAADA. D

Objectifs : l'enseignement de la physiologie de la nutrition se veut de donner à l'étudiant des connaissances sur la nutrition ainsi que sur les différents métabolismes protéiques glucidiques et lipidiques.

Contenu du programme

1^{ère} partie : Rappels de biochimie des métabolismes

- Bioénergétique de la cellule
- Métabolisme des glucides et régulation
- Métabolisme des protéines et régulation
- Métabolisme des lipides et régulation

2^{ème} partie : Physiologie des grandes fonctions nutritionnelles

I. Physiologie du métabolisme général ou énergétique

- Signification du métabolisme énergétique
- Nature des dépenses d'énergie
- Facteurs de la dépense d'énergie
- Besoins énergétique

II. Physiologie du métabolisme protéique

- Signification du besoin d'azote
- Besoin azoté global
- Ajustement à bas niveaux d'ingestion
- Besoin qualitatif d'azote
- Qualité des protéines : méthodes de mesure et facteurs impliqués
- Les besoins protéiques

III. Physiologie du métabolisme des glucides

- Physiologie du métabolisme glucidique
- Répartition des glucides dans l'organisme
- Facteurs modifiant la distribution et l'utilisation du glucose
- Intérêt physiologique et plastique des métabolites glucidiques

IV. Physiologie du métabolisme des lipides

- Formes et état des lipides de l'organisme
- Origine des graisses de la carcasse
- Lipogénèse et lipolyse
- Nutrition et diététique des acides gras

V. Fonctions métaboliques des vitamines et des minéraux:

- Caractères généraux des vitamines
- Méthodes d'études et effet physiopathologiques d'une carence vitaminique
- Importance des minéraux : besoins et effets de carence

Références

- BOREL P., Gènes et absorption intestinale des microconstituants lipidi-ques (vitamines liposolubles, caroténoïdes et phytostérosi).- Cah. Nutr. Diét., n° 3, 2009, p. 124-131, en français.
- SEJOURNE C.,- Mécanismes d'actions des phytostérols au niveau intestinal.- Cah. Nutr. Diét., n° 3, 2009, p. 132-135, en français.
- BRENNAN T.J., SALEM N., SINCLAIR A.J.,- Alpha-linolenic acid supplementation and conversion to n-3 long chain polyunsaturated fatty acids in humans.- Prostaglandins Leukotrienes Essent. Fatty Acids, vol. 80, 2009, p. 85-91, en anglais.
- EGERT S., FOBKER M., ANDERSEN G., et al.- Effects of Dietary alpha-Linolenic Acid, Eicosapentaenoic Acid or Docosahexaenoic Acid on Parameters of Glucose Metabolism in Healthy Volunteers.- Ann. Nutr. Metab., vol. 53, n°3-4, 2008, p. 182-187, en anglais.
- FEKETE K., MAROSVOLGYI T., JAKOBIK V., et al.- Methods of assessment of n-3 long-chain polyunsaturated fatty acid status in humans : a systematic review.- Am. J. Clin. Nutr., vol. 89, Suppl., 2009, p. 2070-2084, en anglais.
- LECERF J.M.,- Acides gras et risque cardiovasculaire : acide alpha lino-lénique.- Méd. Nutr., n° 2, 2009, p. 67-79, en français.

Intitulé de la matière : Contrôle de qualité et analyses des aliments

Semestre : 02

Unité d'Enseignement : Méthodologie

Code : UEM2

Enseignant responsable de l'UE : Benbouziane Bouasria

Enseignant responsable de la matière: Boudroua K.

Objectifs : les objectifs visés à travers ce programme d'enseignement de ce module sont la maîtrise du contrôle de la qualité alimentaire à travers toute la chaîne de fabrications. Il s'agit aussi de prodiguer des informations concernant l'agrégé et l'expertise

Contenu du programme

CHAPITRE I.: DEFINITION DE LA QUALITE

1. INTRODUCTION

2. CRITERES DE QUALITE

- Propriétés organoleptiques
- Salubrité
- valeur nutritionnelle
- Stabilité
- Coût
- Aspect psychologique

CHAPITRE II.: METHODES D'EVALUATION DE LA QUALITE

- Techniques d'échantillonnage
- Analyses microbiologiques
- Analyses physicochimiques
- Analyses sensorielles
- Contrôle de conformité

- Additifs
- Emballages
- Etiquetage

CHAPITRE III.: LANCEMENT D'UN NOUVEAU PRODUIT

- Critères de base
- Schéma de la vie du produit
- Simulation de marché

CHAPITRE IV.: AGREAGE ET CONTROLE DE CONFORMITE

- Définition
- Buts de l'agréage
- Application
- Opérations d'agréage et de contrôle

CHAPITRE V.: L'EXPERTISE ALIMENTAIRE

- Etude de cas
 - réalisation de rapport d'expertise

-Travaux Pratiques

- Qualités organoleptiques (organisation d'un test sensorielle) pour les produits carnés, céréales et dérivés, laits et dérivés, corgs gras)
- Les étudiants seront affectés à des entreprises agroalimentaires ou ils seront appelés :
 - A faire un suivi périodique de la qualité de certains produits au cours de leurs transformation
 - A appliquer un système de maîtrise des risques microbiologiques tel le HACCP
 - A étudier l'efficacité des méthodes d'hygiènes adoptées au sein des différents ateliers de transformation telles la CIP

Références :

- NOUT R - Les aliments : transformation, conservation et qualité - 2003
- Sebastien Roustel - Alimentation et process technologique / Ed. EduCagri, France 2007. 293 p.
- Roudot, Alain-Claude - Rhéologie et analyse de texture des aliments / Alain-Claude Roudot. - Paris : Tec et Doc, 2001. - XIV-199 p.
- Linden, Guy - Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden, Denis Lorient. - Paris : Masson, 1994. - 392 p.

Intitulé de la matière : Technologie de l'information et de communication en entreprise

Semestre : 02

Unité d'Enseignement : méthodologie

Code : UEM2

Enseignant responsable de l'UE : Benbouziane Bouasria

Enseignant responsable de la matière : Larid Mohamed

Objectifs de l'enseignement : apprendre aux étudiants la technologie de l'information en entreprise et sur le plan institutionnel

Contenu de la matière

- Les techniques de communication
- La publicité médias
- La communication hors média
- La publicité par l'événement
- Le sponsoring
- Le mécénat
- Le parrainage
- La publicité directe
- Les relations publiques

- Le lobbying
 - Le bouche à oreille
 - III. Le multimédia
 - III- Les objets et les publics de la communication d'entreprise
 - I. La communication institutionnelle : exprimer l'identité de l'entreprise
 - II. Pourquoi une communication institutionnelle ?
 - III. Les techniques de la communication institutionnelle
 - IV. La communication marketing : faciliter la vente des marques, des produits et des services
 - Pourquoi une communication de marque ?
 - Pourquoi une communication de produit ?
 - Les techniques de la communication marketing
 - V. La communication interne : faire adhérer le personnel au projet d'entreprise
 - Pourquoi une communication interne ?
 - Les techniques de la communication interne
 - III - L'organisation et la mise en œuvre de la communication d'entreprise
 - I. L'organisation interne de la communication
 - II. Le budget de communication
 - III. Le cadre juridique de la communication
- Connaissances préalables : Notion de culture générale
 Evaluation : examen final

Intitulé de la matière : Traitements technologiques et Qualité des aliments (biochimique, nutritionnelle et hédoniques)

Code : UED 2

Semestre : 02

Unité d'Enseignement : découverte

Enseignant responsable de l'UE : M KEDDAM Ramadan

Enseignant responsable de la matière: KEDDAM Ramadan

Objectifs de l'enseignement

La connaissance de la qualité des aliments d'un point de vue hygiénique, nutritionnelle, organoleptique et technologique est indispensable à cette de formation avant la mise en œuvre d'au produit alimentaire sur le marché

Contenu de la matière

Introduction

Chapitre 1 : Qualités des aliments

- Qualité hygiénique
- Qualité nutritionnelle
- Qualité organoleptique
- Qualité psychosociale
- Qualité d'usage et de service
- Qualité technologique
- Chaîne de la qualité

Chapitre 2 : modifications des qualités nutritionnelles par les technologies

- Modifications portant sur les glucides
- Modifications portant sur les protéines
- Modifications portant sur les lipides
- Modifications portant sur les minéraux et les vitamines

Les étudiants seront affectés à des entreprises agroalimentaires ou ils seront appelés :

- A faire un suivi périodique de la qualité de certains produits au cours de leurs transformation
- A appliquer un système de maîtrise des risques microbiologiques tel le HACCP

REFERENCES :

- NOUT R - Les aliments : transformation, conservation et qualité - 2003
- Sebastien Roustel - Alimentation et process technologique / Ed. EduCagri, France 2007. 293 p.
- Roudot, Alain-Claude - Rhéologie et analyse de texture des aliments / Alain-Claude Roudot. - Paris : Tec et Doc, 2001. - XIV-199 p.
- Linden, Guy - Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden, Denis Lorient. - Paris : Masson, 1994. - 392 p.
- Alais. CH. (1965) (1974). Science du lait, principes des techniques laitières, 3^{ème} édition, Paris.
- _ Eck. A. 1997. Le Fromage, 3^{ème} édition, technique et documentation Lavoisier.
- _ Luquet. F 1990. Lait et produits laitiers, transformations et technologies, Lavoisier 2^{ème} édition.
- _ Veisseyre. R, 1975. Technologie du lait, édition maison Rustique.
- La conserve appertisée : aspects scientifiques, techniques et économiques. TECH et Doc, 1991.
- SACCHI R.,- Optimisation de la filtration de l'huile vierge d'olive.- Nouvel Olivier, n° 70, 2009, p. 20-24, en français.

Intitulé de la matière : Toxicologie et sécurité alimentaire

Code :

Semestre : 02

Unité d'Enseignement : découverte

Code : UED 2

Enseignant responsable de l'UE : KEDDAM Ramadan

Enseignant responsable de la matière : Mme SEFRAOUI Imene

Objectifs de l'enseignement

Les connaissances sur la toxicologie liée à l'ingestion des aliments est indispensable ainsi que de la maîtrise des différent problèmes d'intoxication et de désintoxication.

Contenu de la matière

INTRODUCTION GENERALE

CHAPITRE. I. NOTIONS DE TOXICOLOGIE

- Définitions
- Modes de pénétration des substances toxiques
- Différentes phases d'action d'une substance toxique
- Interprétations biochimiques des différentes phases
- 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)
- . Aspects biochimiques de la phase toxicocinétique
- Aspects biochimiques de la phase toxicodynamique
- Mécanismes d'action : phase toxicodynamique
- Mesure des activités enzymatiques

CHAPITRE II. MANIFESTATION ET EVALUATION DE LA TOXICITE

- Différents types de toxicité
 - Toxicité aiguë
 - Variation taxonomique
 - Influence de l'état de l'individu
- Facteurs extrinsèques
- Bioactivation des substances toxiques

2. Action synergique et antagoniste

CHAPITRE III. MODULATION DES ACTIONS TOXIQUES

- Introduction
- Principe de la modulation
- Introduction de groupements restrictifs
 - Cas des additifs alimentaires
 - -Cas des produits phytosanitaires (résidus)
 - -Cas des drogues
- -Phénomène de bioactivation et inactivation
- Etude des cas (insecticides)
- Modèles compartimentaux et interactions hydrophobes
- Rappels thermodynamiques
 - Coefficient de partage
 - Modèle compartimental : type eau- lipides
 - Dispersion
 - Absorption passive ou active (estomac, intestin)
 - Transport : affinité avec les protéines du sang
 - Action dans la foie (activation, bioinactivation par les systèmes enzymatiques)
 - Excrétion
 - Affinité particulière (accumulation tissu adipeux, tissus os)

Références :

- Derache R. Toxicologie & sécurité des aliments. Coll. S.T.A.A.. Lavoisier 1989 ; 2 : 594p.
- DIEZI Jacques - FELLE-Y-BOSCO Emanuela. Précis de toxicologie. 2008. 202p.
- LEYRAL Guy - VIERLING Elisabeth. . Microbiologie et toxicologie des aliments. Hygiène et sécurité alimentaires (Biosciences et techniques Sciences des aliments) (4° Ed.). 2007. 286 pages.
- CHAVÉRON Henri. Introduction à la toxicologie nutritionnelle. 1999. 214p.
- DERACHE Roger. Toxicologie & sécurité des aliments (2° Tir.) (Coll. S.T.A.A.). 1989. 594p.
- Agroalimentaire. Les outils de maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire (Recueil de normes) CD-ROM-2010.
- Nutrition humaine et sécurité alimentaire (Collection BTS ESF économie sociale familiale) Auteur(s) MURAT Murielle - 10-2009 - 687p.
- Protection de la santé et de la sécurité alimentaire en droit international 06-2009 - 324p.
- FAO. L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde. Prix élevés des denrées alimentaires et sécurité alimentaire - menaces et perspectives. 2008 - 56p.
- KIDANE Weldeghaber - MAETZ Materné - DARDEL Philippe. Sécurité alimentaire et développement agricole en Afrique subsaharienne. Dossier pour l'accroissement des soutiens publics. Rapport principal (série sur l'assistance aux politiques N° 2).

Intitulé de la matière : Législation

Semestre : 02

Unité d'Enseignement : découverte

Code : UET 2

Enseignant responsable de l'UE : KEDDAM Ramadan

Enseignant responsable de la matière: BOUCHERF Djillali

Objectifs de l'enseignement

Initier l'apprenant aux notions réglementaire, les définitions et origines des textes de loi et les connaissances des conséquences pénales.

Connaissances préalables recommandées

Ensembles des contenus de la formation

Compétences visées

- Capacité à lire et comprendre un texte de loi
- Capacité à appliquer une réglementation

Contenu de la matière

Etablissement : Université de Mostaganem

Intitulé du master : Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

Année universitaire : 2018 / 2019

- Notions générales sur le droit (introduction au droit, droit pénal).
- Présentation de législation algérienne (www.joradp.dz, références des textes).
- Règlementation générale (loi sur la protection du consommateur, hygiène, étiquetage et information, additifs alimentaires, emballage, marque, innocuité, conservation).
- Règlementation spécifique (travail personnel, exposés).
- Organismes de contrôle (DCP, CACQUE, bureau d'hygiène, ONML).
- Normalisation et accréditation (IANOR, ALGERAC).
- Normes internationales (ISO, codex alimentarius, NA, AFNOR)

Travail personnel

- Exposé

Références (Livres et photocopiés, sites internet, etc.)

Filangieri, G. La science de la législation. Cuchet, 1986.

Larivière, J., Lunn, J. Principes directeurs pour l'élaboration d'une législation sur le dépôt légal.

Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture, 2000.

Djama, M., Alphandéry, P., Fortier, A. Normaliser au nom du développement durable. Editions Quae, 2012.

Boeri, D. Maîtriser la qualité: Tout sur la certification et la qualité totale, Les nouvelles normes ISO 9001. Editions Maxima, 2003.

Intitulé de la matière : Ingénierie microbienne alimentaire

Code :

Semestre : 03

Unité d'Enseignement : fondamentale Enseignant

Code : UEF : 3

Responsable de l'UE : AIT SAADA. D

Enseignant responsable de la matière : BENBOUZINE Bouasria

Objectifs de l'enseignement : Cinétique des micro-organismes.

- Conduite d'une fermentation. Etudes d'exemples de production de biomasse et de métabolites.
Notions de bioréacteurs- Bioréacteurs à enzymes immobilisées (exemples).- Bioréacteurs à cellules immobilisées

Contenu du programme

1. Introduction à la biotechnologie moléculaire et alimentaire

-récents développements dans la biotechnologie alimentaire

2. Notions de génie microbiologique.

- Cinétique des micro-organismes.

- Conduite d'une fermentation.

- Etudes d'exemples de production de biomasse et de métabolites

3. Notions de bioréacteurs.

- Bioréacteurs à enzymes immobilisées (exemples).

- Bioréacteurs à cellules immobilisées (exemples).

4. Production et purification des glucosidases obtenus par fermentation en utilisant *Aspergillus Niger*

5. Impact de la cristallographie des protéines en biotechnologie

7. Stabilité des enzymes

8. Essai dans la biotechnologie des caroténoïdes

9. Développements dans la biogénération des composés aromatiques

9. Déshydratation des produits biotechnologiques

10. Législation des produits alimentaires issues de la biotechnologie

11. Génie microbiologique dans le domaine des bactéries lactiques

Travaux Pratiques

-visite d'une chaîne agroalimentaire pour déshydratation des laits et des œufs.

Etablissement : Université de Mostaganem

Intitulé du master : Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

Année universitaire : 2018 / 2019

- Production et purification des glucosidases obtenus par fermentation en utilisant *Aspergillus Niger*.
 - Dosage et extraction des caroténoïdes
 - synthèse des arômes.
 - méthode de contrôle des bactéries lactiques
- Références : Génétique microbienne: Bases théoriques et introduction aux applications pratiques Auteur(s) : GUIRAUD Joseph.-Pierre
Date de parution: 1993

Intitulé de la matière : Techniques de conservation dans les industries alimentaires

Semestre : 03

Unité d'Enseignement : fondamentale

Code : UEF : 3

Enseignant responsable de l'UE : AIT SAADA. D

Enseignant responsable de la matière : Medjahed mustapha

Objectifs de l'enseignement (l'étudiant est censé connaître à l'issue de ce module les techniques de conservation dans les industries alimentaires (technique par la chaleur , par congélation,etc...)

Contenu du programme

1. Introduction et intérêt des techniques de conservation

2. Conservation par la chaleur

-la pasteurisation

-stérilisation

-l'appertisation

-l'utilisation à haute température

-l'utilisation du froid

-réfrigération

-congélation

4. techniques par séparation -élimination d'eau

- concentration

-séchage

-déshydratation

-fumage

-lyophilisation

-salage (additions de sels)

-conservation par le sucre

5. conservation par addition d'additifs alimentaires

-les conservateurs minéraux

-les conservateurs organiques

-antibiotiques ou enzymes

6. conservation par fermentation

7. autres techniques de conservation

-ionisation ou radiation

-techniques à hautes pressions

-microfiltration

-la bio préservation

-le conditionnement sous atmosphère modifiée

Travaux Pratiques

-Visites d'usines disposant de chambres froides

-Visites des usines de fabrication des emballages

-entraînement sur les conservateurs et application pratiques sur les aliments.

Connaissances préalables : connaissances la microbiologie+zoologie

Références

- Traitements ionisants et hautes pressions des aliments / dir. Michel Federighi, Jean-Luc Tholozan. - Paris : Polytechnica : Diffusion Economica, 2001. - VIII-258
- NOUT R - Les aliments : transformation, conservation et qualité - 2003 Sebastien Roustel - Alimentation et process technologique / Ed. EduCagri, France 2007. 293 p.
- Optimisation des traitements thermiques – APRIA, 1981
- La conserve appertisée : aspects scientifiques, techniques et économiques. TECH et Doc, 1991.
- Linden, Guy - Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden, Denis Lorient. - Paris : Masson, 1994. - 392 p.

Intitulé de la matière : Nutrition santé et diététique

Semestre : 03

Unité d'Enseignement : découverte, Code : UEF 3

Enseignant responsable de l'UE : AIT SAADA. D

Enseignant responsable de la matière : AIT SAADA. D

Objectifs de l'enseignement : ce cours est une initiation à la méthodologie de la diététique. Il donnera des éléments de base à l'étudiant lui permettant de suivre et proposer des régimes alimentaires selon plusieurs situations pouvant se poser.

Contenu de la matière

- Qu'est-ce que la diététique ?
- La science de l'alimentation équilibrée
- Adaptation à l'âge et à l'activité du sujet
- Les équilibres diététiques dans les grandes cultures
- Les excès alimentaires et leurs répercussions sur la santé
- Les principes fondamentaux de la diététique
- Equilibre entre protéines, glucides et lipides
- Evaluation diététique des acides gras alimentaires
- L'importance des oligo-éléments
- Les apports en vitamines
- Fruits, légumes frais, fibres alimentaires
- La quantité d'eau à absorber
- Connaître ses besoins en énergie
- Evaluer ses besoins en kJ
- La valeur énergétique des différents aliments
- Suivre son bilan
- Constituer des menus équilibrés

Déficiences alimentaires

Les particularités de la précarité : les carences physiologiques, psychologiques, nutritionnelles

- Précarité et pathologies
 - Malnutrition, dénutrition
 - diabète, hypertension, risques cardiovasculaires l'illusion de l'équilibre
 - anorexie, boulimie, addictions
- Acheter
 - les différentes façons d'acheter
 - les données familiales et personnelles
- Alimentation et budget

Travaux pratiques

- Dosages biologiques (glycémie, cholestérolémie, triglycéridémie, HDL , LDL, VLDL, urée, protéines, créatinine...etc.).
- Dosages hématologiques (globules rouges, globules blanches, vitesse de sédimentation...etc.).

Références

- Marléne Frénot et Elisabeth Vierling 2001. Biochimie des aliments Diététique des sujets bien portant. 2^{ème} édition doin .2415 pages.
- ZAINAL Z., LONGMAN A.J., HURST S., et al.- Modification of Palm Oil for Anti-Inflammatory Nutraceutical Properties.- Lipids, vol. 44, n°7, 2009, p. 581-592, en anglais.
- MRINA A.M., MAN Y.B.C., AMIN I.,- Virgin coconut oil : emerging functional food oil.- Trends Food Sci. Technol., vol. 20, n°10, 2009, p. 481-487, en anglais.
- BOREL P.,- Gènes et absorption intestinale des microconstituants lipidiques (vitamines liposolubles, caroténoïdes et phytostérols).- Cah. Nutr. Diét., n° 3, 2009, p. 124-131, en français.
- BRENNAN T.J., SALEM N., SINCLAIR A.J.,- Alpha-linolenic acid supplementation and conversion to n-3 long chain polyunsaturated fatty acids in humans.- Prostaglandins Leukotrienes Essent. Fatty Acids, vol. 80, 2009, p. 85-91, en anglais.
- EGERT S., FÖBKER M., ANDERSEN G., et al.- Effects of Dietary alpha-Linolenic Acid, Eicosapentaenoic Acid or Docosahexaenoic Acid on Parameters of Glucose Metabolism in Healthy Volunteers.- Ann. Nutr. Metab., vol. 53, n°3-4, 2008, p. 182-187, en anglais.
- INNIS S.M.,- Omega-3 fatty acids and neural development to 2 years of age : do we know enough for dietary recommendations ?- J. Pediatr. Gastroenterol. Nutr., vol. 48, 2009, p. 16-24, en anglais.
- WU T., FU J., YANG X., et al.- The effects of phytosterols/stanols on blood lipid profiles : a systematic review with meta-analysis.- Asia Pac. J. Clin. Nutr., vol. 18, n°2, 2009, p. 179-186, en anglais.
- FREUND-LEVI Y., HJORTH E., LINDBERG C., et al.- Effects of omega-3 fatty acids on inflammatory markers in cerebrospinal fluid and plasma in Alzheimer's disease : the OmegaAD study.- Dement. Geriatr. Cogn. Disord., vol. 27, 2009, p. 481-490, en anglais.
- FOTUHI M., MOHASSEL P., YAFFE K.,- Fish consumption, long-chain omega-3 fatty acids and risk of cognitive decline or Alzheimer disease : a complex association.- Nature Clinical Practice Neurology, vol. 5, n°3, 2009, p. 140-151, en anglais.
- LECERF J.M.,- Acides gras et risque cardiovasculaire : acide alpha lino-lénique.- Méd. Nutr., n° 2, 2009, p. 67-79, en français.
- LECERF J.M.,- Acides gras et risque cardiovasculaire : les acides oméga 3 à longue chaîne.- Méd. Nutr., n° 2, 2009, p. 80-104, en français.
- BROCHOT A., GUINOT M., AUCHERE D., et al.- Effects of alpha-linolenic acid vs. docosahexaenoic acid supply on the distribution of fatty acids among the rat cardiac subcellular membranes after a short- or long-term dietary exposure.- Nutrition and Metabolism, vol. 6, 2009, p. 14-, en anglais.

Intitulé de la matière : Méthodologie de la recherche et expérimentation en agro alimentaire

Semestre : 01

Unité d'Enseignement : ,méthodologie

Code : UEM 3

Enseignant responsable de l'UE : Selselet-Attou Ghalem

Enseignant responsable de la matière: Selselet-Attou Ghalem

Objectifs de l'enseignement

Cet enseignement a pour objectif de fournir à l'étudiant des connaissances de base en méthodologie de recherche ainsi que les manières dont on rédige un projet.

Contenu du programme

- notions de rédaction d'un travail scientifique
- méthodologie de collecte des données expérimentales
- méthodologie de traitement des données

Choix du thème de recherche

Exploitation des supports documentaires

Bibliothèque

- Livres
- Revues
- Mémoires et thèses de recherche

Internet

- Sites de téléchargement gratuit
- Sites de téléchargement payant avec abonnement.

Présentation d'une synthèse bibliographique portant sur le sujet choisi

Méthodologie expérimentale

But de l'étude

Décrire le protocole expérimental en fixant les principaux facteurs étudiés

Décrire les mesures et contrôles à effectuer

- Analyses chimiques
- Analyses physiques
- Analyses physicochimiques
- Analyses organoleptiques
- Analyses organoleptiques
- Analyses microbiologiques
- Analyses Biologiques
- Mesures anthropométriques

Calculs statistiques adaptés aux résultats expérimentaux

Résultats et discussion

Résultats

- Présentation des courbes
- Présentation des tableaux
- Critique des résultats selon l'étude statistique effectuée

Discussion

- Confrontation des résultats trouvés à ceux rapportés par d'autres auteurs de part le monde sur le même domaine d'investigation

Conclusion

Présentation des références bibliographiques

- Dans le texte
- En fin du manuscrit

Présentation du résumé de l'étude

Titre final de l'étude de recherche

Présentation des annexes

Résumé de la présentation finale du manuscrit

Références

Intitulé de la matière : Traçabilité dans les industries alimentaires

Semestre : 03

Unité d'Enseignement : découverte

Code : UED 3

Enseignant responsable de l'UE : Selselet-Attou Ghalem

Enseignant responsable de la matière : EL -Affifi Mohamed

Objectifs : cette matière vise à prodiguer aux étudiants les nouvelles bases de contrôle alimentaire se basant sur la traçabilité ainsi que sur le cadre législatif des aliments

Contenu de la matière

1. Traçabilité : notions de base et problématiques agroalimentaires.
 - Définitions et concepts de base.
 - La montée de la traçabilité agroalimentaire.
 - Typologie des enjeux de traçabilité dans les IAA.
2. Comment les entreprises agroalimentaires pratiquent-elles la traçabilité ?
 - Diagnostics internes.
 - Méthodologie de diagnostic de traçabilité interne.

- Études de cas de traçabilité.
- Retour d'expérience et bilan des études de cas.
- 3. Démarche de traçabilité globale et outils de progrès pour améliorer la sécurité et la qualité des produits.
 - Démarche de traçabilité globale.
 - Principe d'audit de traçabilité globale.
 - Étude de cas.

Références

- AFNOR. Traçabilité : guide pratique pour l' agriculture et l'industrie agro-alimentaire. 2007. AFNOR. 580pages.
- FARAGGI Benjamin. Traçabilité : réglementation, normes, technologies, mise en oeuvre 2006 - 210p.

Intitulé de la matière : Physiologie sensorielle dans les industries alimentaires

Semestre : 03

Unité d'Enseignement : découverte

Code : UED 3

Enseignant responsable de l'UE : Selselet-Attou Ghalem

Enseignant responsable de la matière : BOUDEROUA Kaddour

Objectifs : ce cours est destiné d'évaluer les propriétés sensorielles des denrées, élément majeur du processus de production agroalimentaire

Contenu de la matière

PARTIE 1 : Mécanismes chimiques de la réception périphérique

-molécules odorantes et événements périphériques en olfaction

-récepteurs olfactifs et gustatifs : approches méthodologiques, moléculaires et ingénierie moléculaire

-détection et codage de l'information des molécules odorantes par les neurones olfactifs

PARTIE 2 : grandes voies de la sensibilité orale

-organisation générale du système nerveux

-physiologie de la gustation

Applications

-mesure sensorielle de la perception de la texture

-relation entre les sensibilités olfactive et somatosensorielle

-détermination sensorielle des comportements alimentaires.

Références : Traçabilité Dans Les Filières Agricoles Et Alimentaires Afnor

□ Auteur : Afnor

□ Editeur : Afnor

□ Edition : Normes & Réglementations

□ Parution :/2002

Références

-Roudot, Alain-Claude - Rhéologie et analyse de texture des aliments / Alain-Claude Roudot. - Paris : Tec et Doc, 2001. - XIV-199 p.

- Cheftel, Jean-Claude - Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments volume 1 et 2 / Jean-Claude et Henri Cheftel. - Nouv. éd.. - Paris : Tec et Doc, 1992. - 400 p.

- Linden, Guy - Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden, Denis Lorient. - Paris : Masson, 1994. - 392 p.

- Contrôle de la qualité des produits alimentaires : analyse sensorielle (Edition 1991)

Intitulé de la matière : Entrepreneuriat et gestion de projet

Semestre : 03

Unité d'Enseignement : découverte, Code : UET 3

Enseignant responsable de l'UE : LABDAOUI Djamel

Enseignant responsable de la matière : LABDAOUI Djamel

Objectifs de l'enseignement

Initier l'apprenant au montage de projet, son lancement, son suivi et sa réalisation.

Connaissances préalables recommandées

Ensembles des contenus de la formation

Compétences visées :

- Compréhension de l'organisation et de fonctionnement d'une entreprise
- Capacité à monter un projet de création d'entreprise
- lancer et à gérer un projet
- Capacité à travailler méthodiquement
- Capacité à planifier et de respecter les délais
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité d'être réactif et proactif

Contenu de la matière

1. L'entreprise et gestion d'entreprise

- Définition de l'entreprise
- L'organisation d'entreprise
- Gestion des approvisionnements :
 - Gestion des achats,
 - Gestion des stocks
 - Organisation des magasins
 - Gestion de la production :
 - Mode de production,
 - Politique de production
 - Gestion commerciale et Marketing :
 - Politique de produits,
 - Politique de prix,
 - Publicité,
 - Techniques et équipe de vente

2. Montage de projet de création d'entreprise

- Définition d'un projet
- Cahier des charges de projet
- Les modes de financement de projet
- Les différentes phases de réalisation de projet
- Le pilotage de projet
- La gestion des délais
- La gestion de la qualité
- La gestion des coûts
- La gestion des tâches

Travail personnel

- Exposé

Références (Livres et photocopiés, sites internet, etc.)

Verzat, C. Engagement, agilité cognitive, coopération et réflexivité des apprenants... et des enseignants en entrepreneuriat. Revue de l'Entrepreneuriat, 2015, vol. 13, no 2, p. 7-13.

Annabelle, C. Les auteurs de la gestion de projet à travers l'Histoire. Docs. school Publications, 2014.

Schmitt, C. Regards Sur L'évolution Des Pratiques Entrepreneuriales. PUQ, 2008.

Rispal, MH. La méthode des cas: application à la recherche en gestion. De Boeck Supérieur, 2002.

IV- Accords ou conventions

LETTRE D'INTENTION TYPE

(En cas de master en collaboration avec une entreprise du secteur utilisateur)

(Papier officiel à l'entête de l'entreprise)

OBJET : Approbation du projet de lancement d'une formation de master intitulé :

Agroalimentaire et contrôle de qualité

Dispensé à : **L'université de Mostaganem**

Par la présente, l'entreprise Le LITTORAL DU GROUPE INDUSTRIEL DES PRODUCTIONS LAITIÈRES- GIPLAIT de Mostaganem 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.

Monsieur (ou Madame) SEDDAOUI Ismail .est désigné(e) comme coordonateur externe de ce projet.

SIGNATURE de la personne légalement autorisée :

FONCTION : DIRECTEUR DE L'ENTREPRISE

Date : 21/03/2019

Mr SEDDAOUI Ismail
Directeur Général par Interim



CACHET OFFICIEL ou SCEAU DE L'ENTREPRISE

V- Avis et Visas des organes administratifs et consultatifs

Intitulé du Master : Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

Responsable de l'équipe de domaine
Date et visa :
Doyen de la faculté (ou Directeur d'institut)
Date et visa :
Chef d'établissement universitaire
Date et visa :