



République Algérienne
Démocratique et Populaire



Ministère de l'enseignement supérieur
et de la recherche scientifique

Université Ziane Achour de Djelfa
Faculté des Sciences de la nature et
de la vie

DOMAINE

Sciences de la nature et de la vie

FILIERE

Sciences Alimentaires

Master

Qualité des produits et
sécurité alimentaire

Conditions d'accès :

- ❖ **Master 1** : Les étudiants titulaires de diplôme de licence en production animale, technologie agro-alimentaires et contrôle de qualité, alimentation, Nutrition et Pathologies et biologie et physiologie animale.
- ❖ **Master 2** : Ingénieurs d'état en Agronomie spécialité technologie alimentaire et nutrition, Docteurs en sciences vétérinaires.

Objectifs de la formation :

- ✓ Identifier les dangers biologiques associés aux denrées alimentaires (maladies alimentaires) et savoir évaluer une enquête épidémiologique en cas de toxi-infection alimentaire ;
- ✓ Apprendre à sensibiliser et dispenser une information pertinente aux personnes exposées au danger ;
- ✓ Maîtriser les principales méthodes d'analyses de laboratoire (microbiologie, parasitologie, physicochimie et toxicologie) ;
- ✓ Apprendre à identifier les risques lors du conditionnement et du stockage pour les principales filières agroalimentaires : viandes de boucherie, lait et produits laitiers, œufs et ovo-produits ;
- ✓ Connaître les éléments de la qualité et de la sécurité des produits et les mesures spécifiques de prévention des dangers bactériens dans ces filières.

Potentialités régionales et nationales d'employabilité des diplômés :

- ❑ Des Chercheurs dans des laboratoires et centres de recherche.
- ❑ Des experts dans les laboratoires de recherche et les bureaux d'études régionaux (Laboratoire Régional Vétérinaire, Parcs Nationaux, réserves naturelles...).
- ❑ Des responsables du contrôle d'hygiène alimentaire au niveau des APC et des collectivités locales des différentes wilayas.

Semestre 1

Unités	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Crédits	Coef	Cours	TD	TP
UEF1	Microbiologie alimentaire et Toxicologie	علم الأحياء الدقيقة الغذائي والسموم	5	3	3h	-	1h30
	Biochimie et physico-chimie des aliments	الكيمياء الحيوية والكيمياء الفيزيائية للأغذية	4	2	1h30	-	1h30
UEF2	Hygiène et prophylaxie	النظافة والوقاية	5	3	3h	1h30	-
	Parasitologie	علم الطفيليات	4	2	1h30	-	1h30
UEM	Bio-statistique	الإحصاء الحيوي	4	2	1h30	1h30	-
	Anglais scientifique	اللغة الإنجليزية العلمية	2	1	1h30	-	-
	Informatique	معالجة المعلومات	3	2	1h30	-	1h30
UED	Technologie alimentaire 1	تكنولوجيا الغذاء 1	2	2	1h30	-	1h30
UET	Communication	اتصالات	1	1	1h30	-	-
			30	18	16h30	3h00	7h30

Semestre 3

Unités	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Créd.	Coef	Cours	TD	TP
UEF	Analyses biochimiques et physicochimiques	التحليلات الكيميائية الحيوية والفيزيائية	6	3	3h	-	1h30
	Analyses microbiologiques	التحليلات الميكروبيولوجية	6	3	3h	-	1h30
	Analyses parasitologiques	تحليلات الطفيليات	6	3	3h	-	1h30
UEM	Méthodologie de recherche	منهجية البحث	3	1	1h30	1h30	-
	Séminaires et atelier	الندوات وورشات الاعمال	2	1	1h30	-	-
	Expérimentation	تجريب	4	2	1h30	1h30	-
UED	Médication et risque alimentaire	الدواء وخطر الغذاء	2	2	1h30	-	-
UET	Entreprenariat	ريادة الأعمال	1	1	1h30	-	-
			30	16	16h30	3h00	4h30

Semestre 2

Unités	Intitulé des matières	Intitulé des matières en arabe	Crédits	Coef	Cours	TD	TP
UEF1	Santé animale et risque alimentaire	صحة الحيوان ومخاطر الغذاء	5	3	3h	-	1h30
	Abattage et inspection	الذبح والتفتيش	4	2	1h30	-	1h30
UEF2	HACCP Appliquées aux productions animales	نقاط المراقبة الحرجة المطبقة على الإنتاج الحيواني	5	3	3h	1h30	-
	Conditionnement et conservation des DAOA	تكيف وحفظ DAOA	4	2	3h	-	-
UEM	Réglementation alimentaire	قانون التغذية	2	1	1h30	-	-
	Organisation et gestion des laboratoires	تنظيم وإدارة المختبرات	4	2	1h30	1h30	-
	Recherche documentaire et rédaction scientifique	البحوث الوثائقية والكتابة العلمية	3	1	1h30	1h30	-
UED	Technologie alimentaire 2	تكنولوجيا الغذاء 2	2	1	1h30	-	1h30
UET	Législation	تشريع	1	1	1h30	-	-
			30	16	18h00	4h30	4h30

Semestre 4

Travaux à réaliser	الاعمال الواجب إنجازها	VHS	Coef	Crédits
Travail Personnel (Ecrit)	عمل خاص (كتابي)	250h	6	10
Stage en entreprise	التدريب في مؤسسة	200h	4	8
Séminaires	الندوات	75h	2	3
Autre (Stage sur terrain)	آخر (العمل في الميدان)	225h	4	9
Total Semestre 4		750h	16	30

Durant le semestre 4 l'étudiant est appelé à préparer un mémoire de fin d'étude qui comprend des sorties sur terrain et un travail expérimental au laboratoire et une rédaction du mémoire qui est sanctionnée par une soutenance publique devant un jury.