



Filière : Sciences Alimentaires

Master : Qualité des produits et sécurité alimentaire

Description de la formation Master

Par le biais de cette formation, il est visé l'encadrement des jeunes compétents, en qualité et sécurité des aliments, armé par un bagage scientifique et technique avec les approches et les techniques appropriées en sciences hygiéniques, afin de faire face aux problèmes liés à la gestion, qualité et quantité des produits d'origine animale. Les étudiants ainsi formés seront dotés des connaissances nécessaires pour accéder aux parcours de Doctorat en sciences Biologiques.



Objectifs de la formation



- ❖ Identifier les dangers biologiques associés aux denrées alimentaires (maladies alimentaires);
- ❖ Suspecter la présence d'un danger biologique pour l'homme dans les denrées alimentaires, particulièrement celles d'origine animale;
- ❖ Evaluer une enquête épidémiologique en cas de toxi-infection alimentaire;
- ❖ Sensibiliser et dispenser une information pertinente aux personnes exposées au danger;
- ❖ Identifier les éléments de l'écologie microbienne des aliments en relation avec la sécurité des produits;
- ❖ Maîtriser les principales méthodes d'analyses de laboratoire (microbiologie, parasitologie, physicochimie et toxicologie);
- ❖ Connaître la législation algérienne et internationale sur les denrées alimentaires, sur les épizooties et sur la protection du consommateur;
- ❖ Identifier les risques lors du conditionnement et du stockage pour les principales filières agroalimentaires : viandes de boucherie, lait et produits laitiers, œufs & ovo-produits, produits de la mer;
- ❖ Connaître les éléments de la qualité et de la sécurité des produits et les mesures spécifiques de prévention des dangers bactériens dans ces filières.

Parcours de la formation

Semestre 1

Semestre 2

| 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 physicochimie 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 | - | - |
| UED | Technologie alimentaire 1 | تكنولوجيا الغذاء 1 | 2 | 2 | 1h30 | - | 1h30 |
| UET | Communication | اتصالات | 1 | 1 | 1h30 | - | - |
| | | | 30 | 18 | 16h30 | 3h00 | 7h30 |

| 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 | تكييف 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 | - |
| UED | Recherche documentaire et rédaction scientifique | البحوث الوثائقية والكتابة العلمية | 3 | 1 | 1h30 | 1h30 | - |
| | Technologie alimentaire 2 | تكنولوجيا الغذاء 2 | 2 | 1 | 1h30 | - | 1h30 |
| UET | Législation | تشريع | 1 | 1 | 1h30 | - | - |
| | | | 30 | 16 | 18h00 | 4h30 | 4h30 |

Semestre 3

Semestre 4

| Unités | Intitulé des matières | Intitulé des matières en arabe | Crédits | 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 | - | - |
| UED | Expérimentation | تجريب | 4 | 2 | 1h30 | 1h30 | - |
| | Médication et risque alimentaire | الدواء وخطر الغذاء | 2 | 2 | 1h30 | - | - |
| UET | Entreprenariat | ريادة الأعمال | 1 | 1 | 1h30 | - | - |
| | | | 30 | 16 | 16h30 | 3h00 | 4h30 |

| 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.