|  |
| --- |
| Nom EES  : UNIVERSITE IBN KHALDOUN DE TIARET  Département : Nutrition et Technologie Agro-alimentaire |

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE**  **(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Génie industriel alimentaire 2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **DJILALI YAMINA** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | djilali121@hotmail.fr | Jour : | Dimanche | heure | 13h :30 |
| Tél de bureau | / | Jour : |  | heure |  |
| Tél secrétariat | / | Jour : |  | heure |  |
| Autre |  | Bâtiment : |  | Bureau : |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TRAVAUX DIRIGES  (Réception des étudiants par semaine) | | | | | | | |
| NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS | Bureau/salle réception | Séance 1 | | Séance 2 | | Séance 3 | |
| jour | heure | jour | Heure | jour | heure |
| Djilali yamina | Salle 1 pavA1 | Dimanche | 15h00 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TRAVAUX PRATIQUES  (Réception des étudiants par semaine) | | | | | | | |
| NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS | Bureau/salle réception | Séance 1 | | Séance 2 | | Séance 3 | |
| jour | heure | jour | heure | jour | heure |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | |
| Objectif | Cette matière a pour objectif de connaitre les principaux procédés utilisés dans les IAA pour la conservation des aliments. |
| Type Unité Enseignement | Méthodologique |
| Contenu succinct | **I. Rappels génie industriel alimentaire/opérations unitaires**  **II. Utilisation du froid**  **II.1.** Réfrigération  **II.2.** Congélation  **III**. **Destruction des microorganismes par la chaleur**  **III**.**1**. Stérilisation -appertisation  **III**.**2**. Pasteurisation  **IV.** **Irradiation**  **IV.1. Principe**  **IV.2. Différents types**  **V. Produits déshydratés**  **V.1**. Application du séchage  **V.2**. Principe et application de la lyophilisation  **VI. Concentration et purification des liquides**  **VI. 1.** Evaporation  **VI. 2.** Cryoconcentration  **VI.3.** Ultrafiltration  **VI.4.** Osmose inverse  **VI.5.** Electrodialyse. |
| Crédits de la matière | 4 |
| Coefficient de la matière | 3 |
| Pondération Participation | 50 % |
| Pondération Assiduité | 50 % |
| Calcul Moyenne C.C | TD= 50% [Assiduité+Participation] **+** 50% [Evaluation (exposé)] |
| Compétences visées | Apprendre les bases techniques de la conservation des aliments. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| **PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation  (date Consult. copie) | Critères évaluation (2) |
| Dimanche | TD | 1h30 | EC | Oui | /20 | / | / |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation  (date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
| / | / | / | / | / | / | / | / |

1. Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM
2. Critères évaluation :A=Analyse, S=synthèse,AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

|  |  |
| --- | --- |
| **EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES** | |
| Adresses Plateformes | https://moodle.univ-tiaret.dz/ |
| Noms Applications (Web, réseau local) | / |
| Polycopiés | / |
| Matériels de laboratoires | / |
| Matériels de protection | / |
| Matériels de sorties sur le terrain | / |

|  |  |
| --- | --- |
| **LES ATTENTES** | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Les étudiants sont encouragés à participer activement aux cours, à poser des questions, à exprimer leurs opinions et à travailler en groupe pour favoriser leur apprentissage |
| Attentes de l’enseignant | 1- Assistez aux cours régulièrement et soyez ponctuels.  2-Participez activement aux discussions et posez des questions pertinentes  3-Montrez de l'intérêt et de la motivation pour le cours. |

|  |  |
| --- | --- |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | -  Binbenet *et al* (2004). Génie industriel alimentaire. Tec et Doc Lavoisier 2eme edit. 274p   * Roux J (1999). Conserver les aliments tec et Doc. 704p. * Binbenet *et al* (2005). Génie des procèdes alimentaire 2eme edit RIA. 573 |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web |  |

**Cachet humide du département**

****