|  |
| --- |
| Nom EES  : Université Ibn Khaldoun de TiaretDépartement :Biologie |

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE****(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Conservation des aliments  |

|  |  |
| --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | **Benbeguara Mourad** |
| Réception des étudiants par semaine |
| Email  | Benbeguaram@yahoo.fr | Jour :  | Dimanche | heure | 9H30 |
| Tél de bureau | / | Jour :  | Lundi | heure | 11H00 |
| Tél secrétariat | / | Jour :  | / | heure | / |
| Autre |  personnel 0774431945 | Bâtiment :  | A1 | Bureau : | perso. |

|  |
| --- |
| 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 |
|  |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |  |  |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |

|  |
| --- |
| 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 |
| Benbeguara Mourad | A1 | Diman | 9H30 | Lundi | 11h00 | / | / |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |

|  |
| --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** |
| Objectif | maîtrise de la conservation du produit alimentaire       |
| Type Unité Enseignement |     UEF  |
| Contenu succinct | 1-Principes d’action des techniques de conservation sur les microorganismes 2-Procédés de conservation des aliments.3-Emballage et sécurité alimentaire4-Normes de Qualité |
| Crédits de la matière |    6   |
| Coefficient de la matière |    3   |
| Pondération Participation |     90%  |
| Pondération Assiduité |   10%    |
| Calcul Moyenne C.C |      Les notes des comptes rendus + Assiduité |
| Compétences visées |  maîtrise de la conservation du produit alimentaire               |

|  |
| --- |
| **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) |
|  Mercredi     | 2eme seance | 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) |
|       |   |       |    |     |       |    |

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

|  |
| --- |
| **EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES** |
| Adresses Plateformes |      Moodle |
| Noms Applications (Web, réseau local) |      Web |
| Polycopiés  |                 |
| Matériels de laboratoires |           / |
| Matériels de protection |           / |
| Matériels de sorties sur le terrain |         /   |

|  |
| --- |
| **LES ATTENTES** |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) |           Participation       |
| Attentes de l’enseignant |           acqisition et maiterise des techniques de conservation des aliments      |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAPHIE** |
| Livres et ressources numériques |      - Lederer J. 1977. « Encyclopédie moderne de l’hygiène alimentaire » édit Nauwelaerts Muntstraat. 124p.- Binbenet et al., 2004. « Génie industriel alimentaire » Tec et Doc Lavoisier 2eme edit. 274p- Roux J 1999. « Conserver les aliments » édit tec et Doc. 704p.- Binbenet et al. 2005. « génie des procèdes alimentaire » 2eme edit RIA. 573p- Rullier B. 1995. « L’hygiène alimentaire » édit Nathan. 158p.      |
|  Articles |                 |
| Polycopiés |                      |
| Sites Web |                 |

**Cachet humide du département**

