|  |
| --- |
| Nom EES  : Université Ibn Khaldoun de Tiaret  Département :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 alimentaire  4-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**

