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

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

|  |  |
| --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | **Larbaoui Djillali** |
| Réception des étudiants par semaine |
| Email  | djlarbaoui@yahoo.fr | Jour :  |       | heure |       |
| Tél de bureau |       | Jour :  |       | heure |       |
| Tél secrétariat |       | Jour :  |       | heure |       |
| Autre | pers:0697669000  | Bâtiment :  |       | 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 |
| Larbaoui Djilali |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |       |       |

|  |
| --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** |
| Objectif |            |
| Type Unité Enseignement | Fondamentale |
| Contenu succinct |      **Contenu de la matière**I. Mécanismes moléculaires de la transformation d'un muscle en viande.II. Mécanismes moléculaires de la maturation des fruits et légumes.III. Aspects physicochimiques et valorisation des constituants du grain de blé.IV. Aspects physicochimiques et valorisation des constituants du lait.V. Relation activité de l'eau- détérioration des aliments.VI. Additifs alimentaires |
| Crédits de la matière | 06 |
| Coefficient de la matière | 03 |
| Pondération Participation | faible |
| Pondération Assiduité | moyenne |
| Calcul Moyenne C.C |       |
| Compétences visées |                 |

|  |
| --- |
| **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) |
|       |   |       | E |     |       |    |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation(date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
|       |   |       | E |     |       |    |

* 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 | pHmètres, burettes, bechers, balance, etuve, four à mouffle, soxhlet, etc..     + produitd chimiques necessaires: lugl, NaOH, glucose, HCl etc... |
| Matériels de protection |            |
| Matériels de sorties sur le terrain |            |

|  |
| --- |
| **LES ATTENTES** |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) |      RAS      |
| Attentes de l’enseignant |      Participation implication des étudiants      |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAPHIE** |
| Livres et ressources numériques |                **Références :****1.2**[Balimentaire&hl=fr&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP](Balimentaire%26hl%3Dfr%26sa%3DX%26ei%3DhTWDVKWSGoP)**0**[OuWWgYAC&ved=](OuWWgYAC%26ved%3D)**0**<CDoQ>**6**[AEwAQ"Biochimie alimentaire](AEwAQ%22Biochimie%20alimentaire): 3[A%22Charles%](A%22Charles%25)2[BAlais%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP](BAlais%22%26sa%3DX%26ei%3DhTWDVKWSGoP)0[OuWWgYAC&ved=](OuWWgYAC%26ved%3D)0<CDwQ>9[AgwAQ"Charles HYPERLINK "https://www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Charles%2BAlais%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CDwQ9AgwAQ"Alais](AgwAQ%22Charles%20HYPERLINK%20%22https%3A//www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Charles%2BAlais%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CDwQ9AgwAQ"Alais), 3[A%22Guy%](A%22Guy%25)2[BLinden%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP](BLinden%22%26sa%3DX%26ei%3DhTWDVKWSGoP)0[OuWWgYAC&ved=](OuWWgYAC%26ved%3D)0<CD>0<Q>9[AgwAQ"Guy Linden](AgwAQ%22Guy%20Linden), 3[A%22Laurent%](A%22Laurent%25)2[BMiclo%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP](BMiclo%22%26sa%3DX%26ei%3DhTWDVKWSGoP)0[OuWWgYAC&ved=](OuWWgYAC%26ved%3D)0<CD>4<Q>9[AgwAQ"Laurent HYPERLINK "https://www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Laurent%2BMiclo%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CD4Q9AgwAQ"MicloHYPERLINK "https://www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Laurent%2BMiclo%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CD4Q9AgwAQ"](AgwAQ%22Laurent%20HYPERLINK%20%22https%3A//www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Laurent%2BMiclo%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CD4Q9AgwAQ"MicloHYPERLINK "https://www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Laurent%2BMiclo%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CD4Q9AgwAQ") (2008). Ed. Dunod. **2.**Biochimie des aliments. Diététique du sujet bien portant: 3[A%22Marl%C](A%22Marl%25C)3[%A](%25A)8[ne%](ne%25)2[BFr%C](BFr%25C)3[%A](%25A)9[not%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP](not%22%26sa%3DX%26ei%3DhTWDVKWSGoP)0[OuWWgYAC&ved=](OuWWgYAC%26ved%3D)0<CDUQ>9[AgwAA"MarlèneHYPERLINK "https://www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Marl%C3%A8ne%2BFr%C3%A9not%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CDUQ9AgwAA" HYPERLINK "https://www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Marl%C3%A8ne%2BFr%C3%A9not%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CDUQ9AgwAA"Frénot](AgwAA%22Marl%EF%BF%BDneHYPERLINK%20%22https%3A//www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Marl%C3%A8ne%2BFr%C3%A9not%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CDUQ9AgwAA" HYPERLINK "https://www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Marl%C3%A8ne%2BFr%C3%A9not%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CDUQ9AgwAA"Frénot), 3[A%22Elisabeth%](A%22Elisabeth%25)2[BVierling%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP](BVierling%22%26sa%3DX%26ei%3DhTWDVKWSGoP)0[OuWWgYAC&ved=](OuWWgYAC%26ved%3D)0<CDYQ>9[AgwAA"Elisabeth](AgwAA%22Elisabeth) 3[A%22Elisabeth%](A%22Elisabeth%25)2[BVierling%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP](BVierling%22%26sa%3DX%26ei%3DhTWDVKWSGoP)0[OuWWgYAC&ved=](OuWWgYAC%26ved%3D)0<CDYQ>9[AgwAA"VierlingHYPERLINK "https://www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Elisabeth%2BVierling%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CDYQ9AgwAA"](AgwAA%22VierlingHYPERLINK%20%22https%3A//www.google.fr/search?hl=fr&biw=1600&bih=785&tbm=bks&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Elisabeth%2BVierling%22&sa=X&ei=hTWDVKWSGoP0OuWWgYAC&ved=0CDYQ9AgwAA") ( 2002) .ed. Doin.**3.** Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments: 3[A%22Jean-Claude%](A%22Jean-Claude%25)2[BCheftel%22"Jean-ClaudeHYPERLINK "http://www.google.fr/search?hl=fr&tbo=p&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Jean-Claude%2BCheftel%22" HYPERLINK "http://www.google.fr/search?hl=fr&tbo=p&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Jean-Claude%2BCheftel%22"Cheftel](BCheftel%22%22Jean-ClaudeHYPERLINK%20%22http%3A//www.google.fr/search?hl=fr&tbo=p&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Jean-Claude%2BCheftel%22" HYPERLINK "http://www.google.fr/search?hl=fr&tbo=p&tbm=bks&q=inauthor%3A%22Jean-Claude%2BCheftel%22"Cheftel), 3[A%22Henri%](A%22Henri%25)2[BCheftel%22"Henri](BCheftel%22%22Henri) 3[A%22Henri%](A%22Henri%25)2[BCheftel%22"Cheftel](BCheftel%22%22Cheftel): 1992 .ed. Technique et Documentation-Lavoisier.**4.** Manipulations d'analyse biochimique: Michel Gavrilovic,Marie-Josèphe Maginot,Jean Wallach (1999). Ed. Doin.**5.** Cours de biochimie industrielle et agro-alimentaire, biochimie des transformations: 3[A%22J.%](A%22J.%25)2[BNicolas%22"J.](BNicolas%22%22J.) 3[A%22J.%](A%22J.%25)2[BNicolas%22"Nicolas](BNicolas%22%22Nicolas)1998. |
|  Articles |                 |
| Polycopiés |                      |
| Sites Web |                 |

**Cachet humide du département**

