|  |
| --- |
| Nom EES  : Université Ibn Khaldoun de Tiaret  Département : Nutrition et Technologie Agroalimentaire. |

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE**  **(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| **Techniques d’Analyses L3 TAACQ** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| NEHILA A. | A1 | | Dimanche | 9H30 | Lundi | 11h00 | / | / |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| Objectif | | La matière vise à développer aux étudiants les concepts des méthodes instrumentaliséesimpliquées dans le contrôle alimentaire. | | | | | | |
| Type Unité Enseignement | | UEF | | | | | | |
| Contenu succinct | | 1-Rappel des notions élémentaires  2- Généralités sur les solutions.  3- Méthodes Chimiques et Physico-chimiques d’analyses  4- Méthodes Physiques d’analyses | | | | | | |
| 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 de TP + Assiduité | | | | | | |
| Compétences visées | | maîtrise des techniques d’analyse biologiques | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
|  |  |  |  |  | /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 | Spectrophotomètre UV\_V  Chromatographie couche mince  Electrophorèses |
| Matériels de protection | Lunettes, gants et masques |
| Matériels de sorties sur le terrain | / |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LES ATTENTES** | | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | | Assiduité et  Participation |
| Attentes de l’enseignant | | maîtrise des techniques d’analyses Biologiques |
| **BIBLIOGRAPHIE** | | |
| Livres et ressources numériques | Bourgeois C.M., Plusquellec A., 1991. Prélèvement, Transport Et Préparation Des Echantillons.  In : Bourgeoisc.M., Leveau J.Y., Techniques d’analyse et de contrôle dans les industries agroalimentaires,  tome 3 : Le contrôle microbiologique. Paris : Lavoisier, APRIA, pp. 14-24.  - Francis.A et Richard.J 2007. Advanced organicchemistry: structure and mechanisms. 5ème Ed.  Springer p 1171  - Raphael. I 2008. Selected topics in the chemistry of naturalproducts. World scientics. 625p. | |
| Articles |  | |
| Polycopiés |  | |
| Sites Web |  | |

**Cachet humide du département**