|  |
| --- |
| Nom EES  : Université Ibn Khaldoun de TiaretDépartement : 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 élémentaires2- Généralités sur les solutions.3- Méthodes Chimiques et Physico-chimiques d’analyses4- 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\_VChromatographie couche minceElectrophorèses        |
| 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**