

**Nom EES:** Université des Sciences et de la Technologie D'Oran (USTO-MB)

**Faculté :** Des Sciences de la Nature et de la Vie

**Département :** Département de Génétique Moléculaire Appliquée

## SYLLABUS DE LA MATIERE

(à publier dans le site Web de l'institution)

Aliments et base de la technologie alimentaire

<b>Filière :</b>	Sciences alimentaire
<b>Cycle :</b>	2 <sup>eme</sup> année License
<b>Option :</b>	Sciences alimentaires
<b>Année d'étude :</b>	2022/2023

ENSEIGNANT DU COURS <sup>1</sup>		Nom et prénom de l'enseignant			
		Réception des étudiants par semaine			
Email	Belarbihanane@yahoo.fr  hanane.negaoui@univ-usto.dz	Jour : Lundi		heure	
Bureau/salle : Bureau GMA		Jour <sup>2</sup> : mardi		Heure	

<sup>1</sup> Dupliquez le tableau en cas de plusieurs enseignant

<sup>2</sup> Mettez / en cas de vide

<b>TRAVAUX DIRIGES</b>		(Réception des étudiants par semaine)					
NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS <sup>3</sup>	Bureau/salle réception	Séance 1		Séance 2		Séance 3	
		jour	heure	jour	Heure	jour	heure

<b>TRAVAUX PRATIQUES</b>		(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

<b>DESCRIPTIF DU COURS<sup>4</sup></b>	
Objectif	Initiation aux définitions de base de l'aliment et à la multitude des groupes alimentaires et des degrés et processus de transformation
Type Unité Enseignement	Unité d'Enseignement Fondamentale 2
Contenu succinct	1-les groupes alimentaires 2. Caractères généraux des aliments 3. Introduction aux technologies de transformation et de production des aliments 4. Les opérations unitaires des procédés alimentaires 5. Effet de la transformation sur la qualité des aliments

<sup>3</sup> Supprimez en cas où il n'y a pas d'assistants

<sup>4</sup> Champs obligatoires du syllabus

Crédits de la matière	4
Coefficient de la matière	2
Pondération Participation	
Pondération Assiduité	
Calcul Moyenne C.C	Note Test+ travail personnel/2
Compétences visées	L'étudiant sera capable de différencier les différents groupes alimentaires, et les caractéristiques des aliments connaître les bases de fabrications et transformation des aliments

<b>EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES</b>							
<b>PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES</b>							
Jour <sup>5</sup>	Séance	Durée	Type <sup>6</sup>	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date Consult. copie)	Critères évaluation <sup>7</sup>
	2 tests	15 mn	E	Non	chaque test sur 10		
<b>DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES</b>							
Jour	Séance	Durée	Type	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date consultation copies)	Critères évaluation
		15 mn	EC	oui	20		S+AR

<b>EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES</b>
--

<sup>5</sup> Mettez / en cas de vide

<sup>6</sup> Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM

<sup>7</sup> Critères évaluation : A=Analyse, S=synthèse, AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

Adresses Plateformes	
Noms Applications (Web, réseau local) <sup>8</sup>	
Polycopiés	
Matériels de laboratoires	
Matériels de protection	
Matériels de sorties sur le terrain	

<b>LES ATTENTES</b>	
Attendues des étudiants (Participation-implication)	
Attentes de l'enseignant	l'étudiant sera capable de différencier les groupes alimentaires et d'en connaître les caractéristiques ainsi que les bases de leurs fabrications et de transformation de la matière première agricole

<b>BIBLIOGRAPHIE<sup>9</sup></b>
----------------------------------

<sup>8</sup> Privilégiez les opensources et les freewares

<sup>9</sup> obligatoire

Livres et ressources numériques	
Articles	<p>-Benjamin K. Simpson &amp; collaborators: Food biochemistry and food processing. Wiley-Blackwell. 2012.</p> <p>- Arnold Bender : Food processing and nutrition. Academic press. 1978</p>
Polycopiés	
Sites Web	<p><a href="https://fdocuments.net/document/industries-agro-alimentaires-et-laitieres-2016-07-13-rhceippcbfdmbreffinal.html?page=1">https://fdocuments.net/document/industries-agro-alimentaires-et-laitieres-2016-07-13-rhceippcbfdmbreffinal.html?page=1</a></p> <p><a href="#">Référence : Bureau B1 – André Marie (economie.gouv.fr)</a></p> <p><a href="#">annexe 4 marelle alimentaire.pdf (ac-aix-marseille.fr)</a></p> <p><a href="#">conservation des aliments.pdf (ac-guyane.fr)</a></p>