

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

Faculté : Sciences de la Nature et de la Vie

Département : Biotechnologie

SYLLABUS DE LA MATIERE

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

Biochimie Appliquée 2

Filière :	Sciences alimentaires
Cycle :	3 ^{ème} Année
Option :	Alimentation, Nutrition et Pathologies
Année d'étude :	2022-2023

ENSEIGNANT DU COURS ¹		Nom et prénom de l'enseignant			
		Pr. BOUHAFSOUN Aicha			
		Réception des étudiants par semaine			
Email	bouhafoun_aicha@yahoo.fr	Jour :	Lundi	heure	15h00
Bureau/salle :	Département de biotechnologie	Jour ² :		heure	

TRAVAUX DIRIGES		(Réception des étudiants par semaine)					
NOMS ET PRENOMS DES ENSEIGNANTS ³	Bureau/salle réception	Séance 1		Séance 2		Séance 3	
		jour	heure	jour	Heure	jour	heure
Mme Bokhari Hassiba	Département de biotechnologie	Mardi	08h30	Mardi	10h30		

¹ Dupliquez le tableau en cas de plusieurs enseignants

² Mettez / en cas de vide

³ Supprimez en cas où il n'y a pas d'assistants

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
Bokhari Hassiba	Département de Biotechnologie	Mardi	08h30	Mardi	10h30		

DESCRIPTIF DU COURS⁴	
Objectif	L'objectif de cette matière est de faire connaître à l'étudiant les compositions, structures chimiques des molécules végétales d'intérêt agro-alimentaires ainsi que leurs utilisations dans les domaines industriels et pharmaceutiques.
Type Unité Enseignement	Fondamentale
Contenu succinct	Sucrochimie Produits amylacés Hydrocolloïdes et fibres alimentaires Additifs d'origine polysaccharidiques
Crédits de la matière	4
Coefficient de la matière	2
Pondération Participation	La participation est recommandée et évaluée
Pondération Assiduité	La présence en TD/TP est indispensable et est évaluée
Calcul Moyenne C.C	La moyenne des tests + compte rendu des TP
Compétences visées	Acquisition des informations relatives la biochimie alimentaire végétale

EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES
PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES

⁴ Champs obligatoires du syllabus

Jour ⁵	Séance	Durée	Type ⁶	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (Date Consultation. copie)	Critères évaluation ⁷
Lundi		15mn	EX	Non	/10	/	R
DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour	Séance	Durée	Type	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (Date consultation copies)	Critères évaluation
Lundi		15mn	EX	Non	/10	/	R

EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES	
Adresses Plateformes	/
Noms Applications (Web, réseau local) ⁸	/
Polycopiés	/
Matériels de laboratoires	/
Matériels de protection	/
Matériels de sorties sur le terrain	/

LES ATTENTES	
Attendues des étudiants (Participation-implication)	Présence, assiduité et participation
Attentes de l'enseignant	Apprentissage théorique sur la biochimie Appliquée des produits d'origine végétale et leurs dérivés ainsi que leurs utilisations dans les domaines agro-alimentaire et pharmaceutique.

⁵ Mettez / en cas de vide

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

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

⁸Privilégiez les open sources et les freewares

BIBLIOGRAPHIE⁹	
Livres et ressources numériques	<p>-Biochimie des aliments Diététique du sujet bien portant, 2001, M.Frént, E.Vierling, éd. doin, 301p.</p> <p>-Biochimie agro-industielles, 1994, G.Linden, D.Lorient, éd. Masson, 359p.</p> <p>-Biochimie végétale, 1996, J.L. Guignard, éd. Masson, 245p.</p> <p>-Biochimie générale et médicale I, 1980, 4eme éd. P.Louisot, éd. Simep, 180p.</p>
Articles	/
Polycopiés	/
Sites Web	/

⁹Obligatoire