|  |
| --- |
| Nom EES : Université de Mascara  Faculté : Sciences de la Nature de la Vie  Département : Biologie |

|  |
| --- |
| **SYLLABUS DE LA MATIERE**  **(à publier dans le site Web de l’institution)** |
| Intitulé de la matière : Exploitation industrielle des bioressources |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ENSEIGNANT DU COURS MAGISTRAL | | **Nom et prénom de l'enseignant : Bachir raho ghalem** | | | |
| Réception des étudiants par semaine | | | |
| Email | bachir\_raho@yahoo.fr | Jour : |  | Heure |  |
| Tél de bureau |  | Jour : | Mardi | Heure | 08.30 |
| Tél secrétariat |  | Jour : |  | Heure |  |
| Autre |  | Bâtiment : | Salle bibliothèque | Bureau : | 14 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Moi-même | Lab 16 | Lundi | 08.30 | Mercredi | 08.30 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DESCRIPTIF DU COURS** | |
| Objectif | Connaître les Biomolécules d’intérêt industriel et les différentes méthodes d’extraction, d’analyse et de leurs identifications |
| Type Unité Enseignement | Biochimie appliquée en industrie |
| Contenu succinct | Biomolécules d’intérêt industriel et extraction analyse et identification de biomolécules |
| Crédits de la matière | 6 |
| Coefficient de la matière | 3 |
| Pondération Participation | 20% |
| Pondération Assiduité | 10% |
| Calcul Moyenne C.C | Note de TP + Note de Test + Note Participation + Note Assiduité |
| Compétences visées | Connaitre les méthodes d’extraction, de purification et d’identification des biomolécules exploitées industriellement. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
| Dimanche | 1 | 20min | EC | Oui | 5 |  | S |
| **DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES** | | | | | | | |
| Jour | Séance | Durée | Type (1) | Doc autorisé (Oui, Non) | Barème | Echange après évaluation(date consultation copies) | Critères évaluation (2) |
| Lundi | 1 | 20min | EC | oui | 5 |  | S |

1. Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM
2. Critères évaluation : A=Analyse, S=synthèse, AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

|  |  |
| --- | --- |
| **EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES** | |
| Adresses Plateformes | https://e-learning.univ-mascara.dz/ |
| Noms Applications (Web, réseau local) |  |
| Polycopiés |  |
| Matériels de laboratoires |  |
| Matériels de protection |  |
| Matériels de sorties sur le terrain |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **LES ATTENTES** | |
| Attendues des étudiants (Participation-implication) | Connaître les techniques d’analyse et d’identification de substances biologiques d’intérêt industriel. |
| Attentes de l’enseignant | Comprendre les méthodes et les moyens d’études et d’extraction des biomolécules exploités à l’échelle industrielle |
| **BIBLIOGRAPHIE** | |
| Livres et ressources numériques | Audigié Cl., Dupont G. et Zonszain F. (1995). Principe des méthodes d‟analyse biochimique. Tome I. Doin éditeur, Paris.  Bimberret J.-J et Loncin M. (1995). Bases du Génie des procédés alimentaires. Masson.  Deneuville E(1991). Génie fermentaire (travaux pratiques). Biosciences et Techniques, Doin éditeurs- Paris.  Garvrille M ; Maginot M.J ; Schwartz-Gavrilovie C ; Wallach J (1996). Manipulations d‟analyse biochimique. Biosciences et Techniques, Doin éditeurs-Paris. |
| Articles |  |
| Polycopiés |  |
| Sites Web |  |