

DESCRIPTIF DU COURS							
Objectif	La matière vise à développer aux étudiants les concepts des méthodes instrumentalisées impliquées 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 : Bourgeois C.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 organic chemistry: structure and mechanisms. 5ème Ed. Springer p 1171 - Raphael. I 2008. Selected topics in the chemistry of natural products. World scientific. 625p.
Articles	
Polycopiés	
Sites Web	

Cachet humide du département