

CONTENU DETAILLE DE DISCIPLINE

1. Sujet: La spécialisée en français – Technologie du post-récolte

- Code: NS126
- Crédits: 2
- Heures: 25 heures de théorie, 5 heures de pratique.

2. Unité de gestion:

- Département: Agro-alimentaire
- Faculté/Etablissement/Institut: Agriculture et biologie appliquée

3. Prérequis: Les étudiants de la classe française

4. Objectifs du sujet: Aider les étudiants à se familiariser avec certains termes techniques en français

4.1. Connaissance:

Se familiariser avec certains termes techniques en français

4.2. Compétence:

- 4.2.1. Pouvoir lire et comprendre les livres et/ou les publications scientifiques en français
- 4.2.2. Pouvoir rédiger et/ou présenter les publications scientifiques en français

4.3. Attitude:

Capable d'auto-apprentissage, auto-étude pour améliorer leurs connaissances.

5. Description brève du contenu de sujet: Il contient deux parties. Donc, la première présente généralement les composants basiques qui peuvent présenter dans les aliments. La dernière concerne certaines propriétés biochimiques des principaux aliments.

6. Structure du contenu de sujet:

6.1. Théorie

Contenu	Heures	objectifs
Chapitre 1. Les constituants des aliments	10	4.1, 4.2.1, 4.2.2, 4.3
1.1. Glucides simples et produits dérivés		
1.2. Lipides		
1.3. Protéines		
1.4. Eau, Minéraux, Vitamines et Pigments		
Chapitre 2. Biochimie des principaux aliments	15	4.1, 4.2.1, 4.2.2, 4.3
2.1. Les céréales – Le pain		

- 2.2. Légumineuses – Protéines végétales –
Protéines d'organismes unicellulaires
- 2.3. Boissons fermentées
- 2.4. Lait et produits laitiers
- 2.5. Viandes, œufs
- 2.6. Additifs

6.2. Pratique

7. Méthode d'enseignement:

- Les étudiants consultent les documents concernant à la maison. A l'école, enseignant donne ensuite des points importants, puis pose des questions pour que les étudiant discutent.
- Pour les 5 heures dernières, les étudiants présentent des séminaires en groupe.

8. Devoirs des étudiants:

Les étudiants doivent accomplir les tâches suivantes:

- Assister au moins 80% de cours théoriques
- Faire le séminaire en groupe
- Participer au test de mi-session
- Participer au test de fin-session

9. L'évaluation des résultats d'apprentissage des étudiants:

9.1. Évaluation

No.	Point	Règles et exigence	poids	objectifs
1	La fréquentation	20/25 heures	10%	
2	Pratique	Faire le séminaire en groupe	10%	
3	Test de mi-session	Examen écrit / test	20%	
4	Test de fin-session	Examen écrit / test Assister au moins 80% de cours théoriques Concours obligatoire	60%	

9.2. Condition

- Les points seront marqués sur une échelle de 10 (0 à 10), avec la première décimale.
- La note finale est la somme de toutes les composantes de l'évaluation multiplié par le poids correspondant. La note de l'objet est marquée sur une échelle de 10 avec la première décimale, puis est converti en note ABCD et en note sur une échelle de 4 en vertu des dispositions académiques de l'Université.

10. Références:

Références

Code

- [1] Abrégé de Biochimie Alimentaire
- [2] Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires
- [3] Conserver les aliments

11. Guide d'auto-étude:

Semaine	Contenu	Théorie (heures)	Pratique (heures)	Les devoirs des étudiants
1, 2, 3, 4, 5	Chapitre 1: Les constituants des aliments 1.1. Glucides simples et produits dérivés 1.2. Lipides 1.3. Protéines 1.4. Eau, Minéraux, Vitamines et Pigments	10	0	Référence [1], chapitre 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	Chapitre 2 : Biochimie des principaux aliments 2.1. Les céréales – Le pain 2.2. Légumineuses – Protéines végétales – Protéines d’organismes unicellulaires 2.3. Boissons fermentées 2.4. Lait et produits laitiers 2.5. Viandes, œufs 2.6. Additifs	15	0	Référence [1], chapitre 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 Référence [2] concernant les additifs Référence [3] Chapitre 10
13, 14, 15	Présenter les séminaires en groupe	5		Consulter les références même par hasard pour rédiger un rapport et une présentation orale.

AU NOM DU RECTEUR
Doyen / directeur

Can Tho,/...../20...

CHEF DU DEPARTEMENT