

DESCRIPTIF DU COURS	
Objectif	Fournir aux étudiants un contenu théorique riche L'application des enzymes dans le secteur agroalimentaire
Type Unité Enseignement	UE fondamentales
Contenu succinct	L'application des enzymes dans les industries agro
Crédits de la matière	4
Coefficient de la matière	5
Pondération Participation	
Pondération Assiduité	
Calcul Moyenne C.C	40 % continu 60 % examen
Compétences visées	Critical thinking Problem-based learning Analyses et synthèse

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)
06-03		1h30	E	Oui	50%	01/01/2023	AR
DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour	Séance	Durée	Type (1)	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date consultation copies)	Critères évaluation (2)
17-04		1h30	EC	Oui	50%	Cliquez ici pour entrer une date.	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	
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)	
Attentes de l'enseignant	

BIBLIOGRAPHIE	
Livres et ressources numériques	Tucker, 1995. Enzymes in food processing Kuddus, 2018. Enzymes in food biotechnology Vitolo, 2019. overview on downstream procedures fo
Articles	https://doi.org/10.1016/j.cofs.2015.12.002 https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.04.055 https://doi.org/10.1016/j.copbio.2020.12.002
Polycopiés	
Sites Web	

Cachet humide du département

