

# BTS DIETETIQUE 1

## PROGRESSION TP DE BIOCHIMIE

Séquence		Date	Contenu des séances (2h)	
1	Révisions	05/09/08	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation du programme</li> <li>La sécurité au laboratoire</li> <li>Exercices sur les concentrations et les dilutions</li> </ul>	
		12/09/08	CORRECTION BTS	
		19/05/08	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exercices sur les concentrations et les dilutions</li> <li>Principe des dosages volumétriques et colorimétriques</li> </ul>	
		26/09/06	<b>TP 1 : Dosage Acide base</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Correction des exercices sur les dosages</li> </ul>	
		03/10/08	CORRECTION BTS	
2	Les techniques de caractérisation	10/10/08	<b>TP 2 : Réactions de caractérisation des glucides</b>	
		17/10/08		
		24/10/08	<b>TP 3 : Réactions de caractérisation des minéraux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Correction du TP acide base</li> </ul>	
		VACANCES DE TOUSSAINT		
		07/11/08	FORMATION	
		14/11/08	<b>TP 4 : Réactions de caractérisation des protides</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Correction du TP glucides et minéraux</li> </ul>	
3	Techniques d'étude des protéines	21/11/08	DS	
		28/11/08	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation des techniques d'électrophorèse et de chromatographie</li> <li>Présentation des TP 5 et 6</li> <li>Correction du TP protides</li> </ul>	
		05/12/08	<b>TP 5 : Détermination de la composition de l'aspartame par CCM</b>	
		12/12/08		
		19/12/08	<b>TP 6 : Electrophorèse des protéines du blanc d'œuf</b>	
			<b>TP 7 : Application de la réaction du biuret au dosage colorimétrique des caséines du lait</b>	
		VACANCES DE NOEL		

4	Biochimie alimentaire	09/01/09	TP 10 : Détermination du degré alcoolique d'un vin par oxydation sulfochromique (démonstration) • Correction des TP de la séquence sur l'étude des protéines
		16/01/09	TP 9 : Dosage de la vitamine C par le DCPIP
		23/01/09	TP 8 : Détermination de la dureté d'une eau par complexométrie
		29/01/09	• Correction des TP 8 et 9 (1h) • Présentation des TP 11 et 12 (1h) <i>Déplacé au jeudi pour cause de DS le vendredi. Les corrections se feront en classe entière et le TD se fera le vendredi 30/01 en demi-groupes.</i>
		06/02/09	TP 11 : Dosage pondéral de la matière grasse du lait par la méthode de Röse Gottlieb
		13/02/09	TP 12 : Contrôle de la pasteurisation et de la stérilisation d'un lait par la recherche d'activité enzymatiques
		20/02/09	• Correction des TP 11 et 12
5	Techniques de microbiologie appliquées à l'alimentation	VACANCES DE PRINTEMPS	
		13/03/09	Techniques de base de microbiologie • Manipulations aseptiques • Réalisation d'une coloration de Gram • Technique d'isolement par la méthode des cadran
		20/03/09	FORMATION
		27/03/09	DIETECOM
		03/04/09	Techniques de prélèvement (cours) Les milieux de culture Techniques de dénombrement
		10/04/09	Techniques de contrôle appliquées au lait
6	Anatomie et histologie (2 TP tournant x 2 séances)	VACANCES DE PRINTEMPS	
		17/05/09	TP 14 : Dissection de la souris
		08/05/09	FERIE
		15/05/09	TP 15 : Observation de coupes histologiques (légèrer des coupes sur diaporama power point)
7	Bilan	22/05/09	FERIE
		29/05/09	Synthèse des travaux de l'année