

1

UNIVERSITE SAAD DAHLAB-BLIDA1 INSTITUT DES SCIENCES ET TECHNIQUES APPLIQUEES



FORMATION E-LEARNING AUX ETUDIANTS DE L'ISTA

Présenté par: Dr AISSAOUI

2019-2020

Objectifs

La plateforme de l'université de Blida permet aux étudiants de :

- S'inscrire aux cours en ligne sur la plateforme E-Learning de l'université de blida 1.
- Consulter en ligne ou de télécharger des contenus pédagogiques.
- Participer aux activités d'apprentissages
- Travailler individuellement ou en groupe grâce à des salons de chats, des forums et aussi des wikis.
- Réaliser des devoirs et des tests en ligne.

E-learning?

La plateforme E-learning c'est un environnement d'apprentissage en ligne favorisant les échanges et les interactions entre les étudiants et les enseignants autour de contenus pédagogiques.

I. Etapes relatives à l'inscription des étudiants en ligne

Etapes 1: utilisez l'adresse URL suivante: <u>http://elearning.univ-blida.dz/</u>



Etapes 2: Demander la création d'un compte pour accéder au cours conçus sur la plateforme Moodle.

Plateforme de Télé-Enseignement

Rappel important

- Les utilisateurs doivent s'inscrire avec leur nom et prénom et une adresse email valide. Autrement le compte ne sera pas confirmé.
- L'utilisateur ne doit pas s'inscrire plus d'une fois, quelque soit le message retourné par la plateforme, c'est l'administrateur qui confirme l'activation du compte. Au delà d'un compte, les autres seront automatiquement supprimés.

1. Cliquer sur l'onglet connexion

6



Plateforme de Télé-Enseignement

7	votre compte	L Non connecté.
	Plate-forme « Cours en ligne » de l'université Blida1 Nom d'utilisateur Mot de passe Se souvenir du nom d'utilisateur CONNEXION Vous avez oublié votre nom d'utilisateur et/ou votre mot de passe ? Des cours peuvent être accessibles aux visiteurs anonymes	
	Première visite sur ce site ? Pour un accès complet à ce site, veuillez créer un compte utilisateur.	

3. Remplir le formulaire et noter bien le nom d'utilisateur et le mot de passe.4. Cliquez sur le bouton créer mon compte.

louveau com	pte	
	moto	 Tou
- Creer un co	mpte	
Nom d'utilisateur		
Mot de passe	0	
 Plus de déta 	ils	
Adresse de courriel	0	•
	0	
Courriel (confirmation)		
Courriel (confirmation)	0	
Courriel (confirmation) Nom Prénom	• •	
Courriel (confirmation) Nom Prénom Ville	0 0 Blida	

NB:

9

Votre adresse e-mail doit être correcte et valide pour pouvoir recevoir l'email de confirmation.

5. La confirmation est nécessaire pour pouvoir se connecter.

10

Accéder à votre email pour confirmer la création de votre compte (réception d'un courrier indésirable)

Plate-forme « Cours en ligne » de l'université Saad Dahlab de Blida

Accueil / Confirmer votre enregistrement

Un message vous a été envoyé à l'adresse de courriel feedback@univ-blida.dz.

Il contient les instructions pour terminer votre enregistrement.

Si vous rencontrez des difficultés, veuillez contacter l'administrateur du site.



Etapes 3: Recherche des cours sur la plateforme E-Learning

- Afin d'accéder au contenu pédagogique disponible sur la plateforme, il suffit d'introduire le nom de la matière dans la case <u>rechercher des cours</u>.
 - **NB** : Pour nos étudiants le nom de la matière doit être fournie par l'enseignant.

Rechercher des cours: VALIDER ?	
Catégories de cours	
	Tout déplier
Faculté de Technologie (43)	
Faculté des Sciences (2)	
Faculté de Médecine	
Faculté des sciences de la nature et de la vie (3)	
Institut d'Aéronautique et des Etudes Spaciales (2)	
Institut des Sciences Vétérinaires (13)	
Institut d'Architecture et Urbanisme (1)	

2. La fiche-résumé du cours apparaît comme suit. Il suffit maintenant de cliquer sur

12

<u>le titre du cours</u> et introduire la <u>clef d'inscription</u> fournie par l'enseignant responsable du cours.

	Non connecté (<u>Connexion</u>)
Université Saad Dahlab Y Blida	FRANÇAIS (FR) 👻
Plate-forme « Cours en ligne » de l'université Blida1 Accueil / Cours / Rechercher / Technologie meunière	Rechercher des cours: Technologie meunière VALIDER
Résultats de la recherche: 3	
Le cours de <i>Technologie meunière</i> (T_M) présente un chapitre avec une introduction et des objectifs généraux. L'apprenant par ce cours maîtrise les techno savoir la farine et semoule. La cours aussi explique l'influence de différents facteurs lors de la fabrication et les techniques de conservation des mélanges en vue Public cible: Le cours d'IAA est destiné aux étudiants de 2eme années , semestre 4, spécialité technologies des céréales et dérivés , de l'institut des sciences et techniques a	ologies vertes surtout les céréales et leurs transformations en industrie agroalimentaire en produits finis à e de fabrications définies». Ippliqués, université de Blida 1:
Le cours de IAA permet de : 1. Former des professionnels capables de maîtriser les technologies vertes de transformation des ressources végétales utilisées dans l'industrie agroalimenta 2. Acquérir une bonne connaissance des matières premières nécessaires aux principales fabrications des farines, semoules, pâtes alimentaires et boulangerie, mélanges en vue de fabrications définies.	aires. , appréhender l'influence de différents facteurs lors de la fabrication et apprendre à réaliser et à conserver des
 Analyser les différentes méthodes de conditionnement et conservation des produits céréaliers. Identifier et classer les céréales en industries agro-alimentaire. Dr AISSASOUI Ourida 	
Enseignant: Aissaoui Ourida	Catégorie: Technologies des céréales et dérivés -ISTA

3. Introduire le nom d'utilisateur et le mot de passe puis cliquer sur 13 connexion Non connecté. 🗧 Université Saad Dahlab Plate-forme « Cours en ligne » de l'université Blida1 Vous avez oublié votre nom d'utilisateur et/ou kamila.mokdad votre mot de passe ? Votre navigateur doit supporter les cookies 📀 Des cours peuvent être accessibles aux visiteurs Se souvenir du nom d'utilisateur anonymes CONNEXION Première visite sur ce site ? Pour un accès complet à ce site, veuillez créer un compte utilisateur. CRÉER UN COMPTE

4. Introduire la clef d'auto-inscription fournie par l'enseignant

Q M) présente un chapitre avec une introduction et des objectifs généraux. L'apprenant par ce cours maîtrise les technologies vertes surtout les céréales et leurs transformations en
M) présente un chapitre avec une introduction et des objectifs généraux. L'apprenant par ce cours maîtrise les technologies vertes surtout les céréales et leurs transformations en
finis à savoir la farine et semoule. La cours aussi explique l'influence de différents facteurs lors de la fabrication et les techniques de conservation des mélanges en vue de fabrications
nts de 2eme années , semestre 4, spécialité technologies des céréales et dérivés, de l'institut des sciences et techniques appliqués, université de Blida 1:
bles de maîtriser les technologies vertes de transformation des ressources végétales utilisées dans l'industrie agroalimentaires.
ce des matières premières nécessaires aux principales fabrications des farines, semoules, pâtes alimentaires et boulangerie, appréhender l'influence de différents facteurs lors de la
à conserver des mélanges en vue de fabrications définies.
les de conditionnement et conservation des produits cerealiers.
en industries agro-alimentaire.
à conser les de co en indu:



Image: Stand Dahlab Blida FRANÇAIS (FR) *

Ø -

Technologie meunière 1

Accueil / Cours / Institut ISTA / 2ème Année S04 / Technologies des céréales et dérivés -ISTA / T_M_1

Généralités



Le cours de technologie meunière (T_M) présente un chapitre avec une introduction et des objectifs généraux. L'apprenant par ce cours maîtrise les technologies vertes surtout les céréales et leurs transformations en industrie agroalimentaire en produits finis à savoir la farine et la semoule. La cours aussi explique l'influence de différents facteurs lors de la fabrication et les techniques de conservation des mélanges en vue de fabrications définies».

Public cible:

Le cours d'IAA est destiné aux étudiants de 2eme années (Semestre 4), spécialité technologies des céréales et dérivés, de l'institut des sciences et techniques appliqués; université de Blida 1:

Le cours de IAA permet de :

- 1. Former des professionnels capables de maîtriser les technologies vertes de transformation des ressources végétales utilisées dans l'industrie agroalimentaires.
- 2. Acquérir une bonne connaissance des matières premières nécessaires aux principales fabrications des farines, semoules, pâtes alimentaires et boulangerie, appréhender l'influence de différents facteurs lors de la fabrication et apprendire à réaliser et à conserver des mélanges en vue de fabrications définies.
- 3. Analyser les différentes méthodes de conditionnement et conservation des produits céréaliers.
- 4. Identifier et classer les céréales en industries agro-alimentaire.

Dr: AISSAOUI Ourida

 Si le cours n'est pas protégé par une clef, vous pouvez y accéder de façon anonyme en introduisant votre mot de passe.



17 TRAVAIL A FAIRE (1ere années)

- Création d'un compte E-learning sur le plateforme de l'universite de Blida 1.
- Confirmez la création de vos compte dès la réception de la confirmation dans vos boites e-mails.
- Accédez aux cours de 1ere années.

TRAVAIL A FAIRE (2eme et 3eme années)

18

Création d'un compte E-learning sur le plateforme de l'universite de Blida 1 pour ceux qui n'ont pas de compte.

Confirmez la création de vos compte dès la réception de la confirmation dans vos boites e-mails.

Accédez aux cours de 2eme et 3eme années.