

4ème Année S11	<p align="center">Unité d'enseignement Qualité et Sécurité Alimentaire-partie 3 (Quality and Food Safety part 3)</p> <p align="center">CREDITS : 2,6</p>	Enseignant coordo :
----------------	--	---------------------

Volume horaire total par étudiant		TD 31h	TDNP 15h	
-----------------------------------	--	-----------	-------------	--

Objectifs d'enseignement	<p align="center">Connaître les outils et étapes de la maîtrise des risques en IAA. Connaître les particularités de l'analyse microbiologique des denrées alimentaires, de l'utilisation de la microbiologie prévisionnelle. Connaître les éléments essentiels de production d'un lait de qualité alimentaire. Pratique de l'inspection en abattoirs.</p>
---------------------------------	---

Modalités d'évaluation	<p align="center">Contrôle continu 3/5 + Examen écrit en fin de quinzaine 2/5(QROC)</p>
-------------------------------	---

-	Présentation des activités de quinzaine +droit de l'alimentation	3h TD	1	
	bactériologie des aliments (1)	3h TD	2	
	bactériologie des aliments (2)	3h TD	3	
	bactériologie des aliments (3)	3h TD	4	
	Outils et méthodes de l'HACCP (1)	3h TD	5	
	Outils et méthodes de l'HACCP (2)	3h TD	6	
	Outils et méthodes de l'HACCP (3)	2h TD	7	
	Production du lait de qualité alimentaire	3h TD	8	
	Pratique de l'inspection en abattoirs (1)	4h TD	9	
	Pratique de l'inspection en abattoirs (2)	4h TD	10	
-	travail personnel (documents photocopiés)	15h TD NP		
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: conservation et altérations des aliments	1hCM	1	
Contrôle des connaissances		2h		

4ème Année S12	Unité d'enseignement Qualité et Sécurité Alimentaire-partie 4 (Quality and Food Safety part 4) CREDITS : 2,4	Enseignant coordo : Pierre DEMONT
-------------------------------	---	--

	TD	TD NP	
Volume horaire total par étudiant	26h	18h	

Objectifs d'enseignement	Connaître les filières et contrôles en production de volailles et de produits de la pêche. Initiation à l'évaluation des risques. Connaître les éléments essentiels de transformation du lait à la ferme. La restauration collective. Epidémiologie et enquêtes lors d'accidents alimentaires. Pratique de l'inspection en abattoirs.
---------------------------------	---

Modalités d'évaluation	Contrôle continu 1/5 + Examen écrit 4/5 (QROC1/2 + examen pratique1/2)
-------------------------------	--

-	Présentation des activités de quinzaine+filière volaille (1)	3h TD	1	
-	Technologie, inspection et lutte contre les Salmonelles en filière volaille-chair	3h TD	2	
-	Fabrication de produits laitiers à la ferme	3h TD	3	
-	Inspection des produits de la pêche	2h TD	4	
-	Modèles d'investigations lors de TIAC	3h TD	5	
-	Exemple de TIA à Salmonelles par produits fermiers	2h TD	6	
-	Restauration collective	2h TD	7	
-	Pratique de l'inspection en abattoirs (3)	4h TD	8	
-	Pratique de l'inspection en abattoirs (4) et examen pratique	4h TD	9	
-				
-	travail personnel (documents photocopiés)	18h		
Contrôle des connaissances		2h		

Des modifications peuvent intervenir selon la disponibilité des enseignats et la présence de jours fériés

EDT officiel affiché sur le tableau de promo et à l'entrée de l'Unité

QSA

Rotation : QSA1							
4 A	Lundi	Mardi		Mercredi	Jeudi	Vendredi	
8h-9h		Abattoir 1 2 groupes	Prépa TD Non présentiel 2 groupes			Abattoir 2 2 groupes	Prépa TD Non présentiel 2 groupes
9h-10h				HACCP 1	HACCP 2		
10h-11h				4 groupes	4 groupes		
11h-12h							
Pause méridienne							
14h-15h	Droit des aliments	Bacterio1		Prépa TD		Prépa TD	
15h-16h	4 groupes	4 groupes		Non présentiel		Non présentiel	
16h-17h				4 groupes		4 groupes	
17h-18h							

Rotation : QSA2							
4 A	Lundi	Mardi		Mercredi	Jeudi	Vendredi	
8h-9h		Prépa TD Non présentiel 2 groupes	Abattoir 1 2 groupes			Prépa TD Non présentiel 2 groupes	Abattoir 2 2 groupes
9h-10h	Prépa TD			HACCP 3	Bacterio 3		
10h-11h	Non présentiel			4 groupes	4		
11h-12h	4 groupes			4 groupes	groupes		
Pause méridienne							
14h-15h	Bacterio 2 4 groupes	Lait 1 4 groupes	Prépa TD Non présentiel 4 groupes		Examen 4 groupes		
15h-16h							
16h-17h							
17h-18h							

Rotation : QSA 3								
4 A	Lundi	Mardi		Mercredi	Jeudi	Vendredi		
8h-9h		Abattoir 3 2 groupes	Prépa TD Non présentiel	Prépa TD Non présentiel 4 groupes	Resto coli 4 groupes	Abattoir 4 2 groupes	Prépa TD Non présentiel	
9h-10h			2 groupes					2 groupes
10h-11h								
11h-12h								
Pause méridienne								
14h-15h	Filière volailles 1 4 groupes	Filière pêche 4 groupes		TIAC 4 groupes		Prépa TD		
15h-16h						Non présentiel		
16h-17h				4 groupes				
17h-18h								

Rotation : QSA 4							
4 A	Lundi	Mardi		Mercredi	Jeudi	Vendredi	
8h-9h			Prépa TD Non présentiel				Non présentiel
9h-10h	Prépa TD	Abattoir 3	2 groupes	Prépa TD	TIA salmo 4 groupes	Abattoir 4	2 groupes
10h-11h	Non présentiel	2 groupes	2 groupes	Non présentiel	4 groupes	2 groupes	2 groupes
11h-12h	4 groupes			4 groupes			
Pause méridienne							
14h-15h	Produits fermiers	Prépa TD		Filière volailles 2		Examen	
15h-16h	4 groupes	Non présentiel		4 groupes		4 groupes	
16h-17h		4 groupes					
17h-18h							