

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

		<b>TD</b>	<b>TDNP</b>	
<b>Volume horaire total par étudiant</b>		<b>31h</b>	<b>15h</b>	

<b>Objectifs d'enseignement</b>	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.
---------------------------------	---

<b>Modalités d'évaluation</b>	Contrôle continu 3/5 + Examen écrit en fin de quinzaine 2/5(QROC)
-------------------------------	---

	Présentation des activités de quinzaine +droit de l'alimentation	3h TD	1	EC QSA
	bactériologie des aliments (1)	3h TD	2	EC QSA
	bactériologie des aliments (2)	3h TD	3	EC QSA
	bactériologie des aliments (3)	3h TD	4	EC QSA
	Outils et méthodes de l'HACCP (1)	3h TD	5	EC QSA
	Outils et méthodes de l'HACCP (2)	3h TD	6	EC QSA
	Outils et méthodes de l'HACCP (3)	2h TD	7	EC QSA
	Production du lait de qualité alimentaire	3h TD	8	EC QSA
	Pratique de l'inspection en abattoirs (1)	4h TD	9	EC QSA
	Pratique de l'inspection en abattoirs (2)	4h TD	10	EC QSA
	travail personnel (documents polycopiés)	15h TD NP		