

4ème Année S12	Unité d'enseignement Qualité et Sécurité Alimentaire-partie 4 (Quality and Food Safety part 4) CREDITS : 2,5	Enseignant coordo : Alain GONTHIER
---------------------------	--	---

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