

3ème Année S10	Unité d'enseignement Qualité et Sécurité Alimentaire (partie 2) CREDITS : 2,4	Enseignant coordo : Alain GONTHIER
---------------------------	--	---

	CM	TD		
Volume horaire total par étudiant	21h	15h		

QSA	21	15		
-----	----	----	--	--

Objectifs d'enseignement	Connaître les dangers potentiels (physiques, chimiques et biologiques) des denrées alimentaires Connaître les principes, méthodes de maîtrise des risques dans les IAA
Compétence recherchée	L'apprenant doit connaître les bases scientifiques et réglementaires lui permettant de définir si les denrées alimentaires d'origine animale sont propres à la consommation humaine

Modalités d'évaluation	Examen écrit (QCM 1/3 + rédaction 2/3)
-------------------------------	--

CM	Dangers des denrées d'origine animale: intro, définitions	1hCM	1	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers chimiques et biochimiques	1hCM	2	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers chimiques et biochimiques	1hCM	3	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers chimiques et biochimiques	1hCM	4	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers viraux et parasitaires	1hCM	5	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers viraux et parasitaires	1hCM	6	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers bactériens	1hCM	7	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers bactériens	1hCM	8	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers bactériens	1hCM	9	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers bactériens	1hCM	10	E-C de QSA
	Dangers des denrées d'origine animale: dangers bactériens	1hCM	11	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: conservation et altérations des aliments	1hCM	12	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: conservation et altérations des aliments	1hCM	13	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: conservation et altérations des aliments	1hCM	14	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: conservation et altérations des aliments	1hCM	15	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: hygiène générale dans les IAA	1hCM	16	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: hygiène générale dans les IAA	1hCM	17	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: HACCP et GBPH	1hCM	18	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: HACCP et GBPH	1hCM	19	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: HACCP et GBPH	1h CM	20	E-C de QSA
	Hygiène étab-syst qualité et sécurité: HACCP et GBPH	1h CM	21	E-C de QSA
TD	Contrôles en abattoirs	3h TD	1	E-C de QSA
	Contrôles en abattoir	3h TD	2	E-C de QSA
	Contrôles en abattoir	3h TD	3	E-C de QSA
	Audit hygiène en abattoirs	3h TD	4	E-C de QSA
	Conservation des aliments	3h TD	5	E-C de QSA