

3ème Année S10	Unité d'enseignement QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE partie 2 (Quality and food safety part 2)	Enseignant coordo : Pierre DEMONT
	CREDITS : 2,4	

	CM	TD	TP	
Volume horaire total par étudiant	21h	9h	6h	

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
---------------------------------	--

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

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