

3ème Année S9	Unité d'Enseignement QUALITE ET SECURITE DES ALIMENTS partie 1 (Quality and Food Safety part 1)	Enseignant coordo : P. DEMONT
	CREDITS : 3,4	

	CM	TD	TP	TD NP
Volume horaire total par étudiant	26h	14h	4h	8

Objectifs d'enseignement	Connaître les viandes de boucherie : modalités de préparation, caractéristiques qualitatives et commerciales. Connaître les inspections en abattoirs et les décisions prises en regard des lésions observées.
---------------------------------	---

Modalités d'évaluation	Examen théorique écrit (QROC ou QCM)
-------------------------------	--------------------------------------

	Présentation générale	1hCM	1	
	L'hygiène des denrées alimentaires	1hCM	2	
	Hygiène de l'abattage-habillage des animaux de boucherie	1hCM	3	
	Hygiène de l'abattage-habillage des animaux de boucherie	1hCM	4	
	Hygiène de l'abattage-habillage des animaux de boucherie	1hCM	5	
	Transformation du muscle en viande	1hCM	6	
	Les abattages particuliers	1hCM	7	
	Les abattages particuliers	1hCM	8	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	9	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	10	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	11	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	12	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	13	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	14	
	5ème quartier et sous-produits d'abattoirs	1hCM	15	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	16	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	17	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	18	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	19	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	20	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	21	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	22	
	La viande : évolution et qualité	1hCM	23	
	La viande : évolution et qualité	1hCM	24	
	La viande : évolution et qualité	1hCM	25	
	La viande : évolution et qualité	1hCM	26	

	Diagnoses des abats et carcasses (après CM6)	2hTD	1	
	Hygiène de l'abattage-habillage des anx de boucherie (après CM18)	2hTD	2	
	Illustration des motifs de saisie (après CM120)	2hTD	3	
	Illustration des motifs de saisie (après CM22)	2hTD	4	
	Illustration des motifs de saisie	2hTD	5	
	Illustration des motifs de saisie	2hTD	6	
	Illustration des motifs de saisie	2hTD	7	
	Technique d'inspection après abattage (1/8promo) (après CM14)	2hTP	1	
	Technique d'inspection après abattage (1/8promo)	2hTP	2	
	Assimilation cours	8h NP		