

3ème Année S9	QUALITE ET SECURITE DES ALIMENTS partie 1 (Quality and Food Safety part 1) CREDITS : 3,4				Enseignant coordo : A. GONTHIER	
		CM	TD	TP	TD NP	
Volume horaire total par étudiant		26h	14h	4h	8	
<b>Objectifs d'enseignement</b>		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.				
<b>Compétences recherchées</b>		L'apprenant doit être capable de mener une inspection du procédé d'abattage habillage pour vérifier qu'il est conforme aux exigences européennes en matière d'hygiène des denrées alimentaires et de bien être animal ainsi qu'une inspection de la carcasse et des abats pour déterminer si la viande est propre à la consommation humaine				
<b>Modalités d'évaluation</b>		Examen théorique écrit (QROC ou QCM)				
	Présentation générale	1hCM	1		EC QSA	
	L'hygiène des denrées alimentaires	1hCM	2		EC QSA	
	Hygiène de l'abattage-habillage des animaux de boucherie	1hCM	3		EC QSA	
	Hygiène de l'abattage-habillage des animaux de boucherie	1hCM	4		EC QSA	
	Hygiène de l'abattage-habillage des animaux de boucherie	1hCM	5		EC QSA	
	Transformation du muscle en viande	1hCM	6		EC QSA	
	Les abattages particuliers	1hCM	7		EC QSA	
	Les abattages particuliers	1hCM	8		EC QSA	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	9		EC QSA	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	10		EC QSA	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	11		EC QSA	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	12		EC QSA	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	13		EC QSA	
	Inspection des animaux et des viandes en abattoir	1hCM	14		EC QSA	
	5ème quartier et sous-produits d'abattoirs	1hCM	15		EC QSA	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	16		EC QSA	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	17		EC QSA	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	18		EC QSA	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	19		EC QSA	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	20		EC QSA	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	21		EC QSA	
	Motifs de saisie à l'inspection en abattoir	1hCM	22		EC QSA	
	La viande : évolution et qualité	1hCM	23		EC QSA	
	La viande : évolution et qualité	1hCM	24		EC QSA	
	La viande : évolution et qualité	1hCM	25		EC QSA	
	La viande : évolution et qualité	1hCM	26		EC QSA	
	Diagnoses des abats et carcasses (après CM2)	2hTD	1		EC QSA	
	Hygiène de l'abattage-habillage des anx de boucherie (après CM5)	2hTD	2		EC QSA	
	Illustration des motifs de saisie (après CM14)	2hTD	3		EC QSA	
	Illustration des motifs de saisie (après CM14)	2hTD	4		EC QSA	
	Illustration des motifs de saisie (après CM14)	2hTD	5		EC QSA	
	Illustration des motifs de saisie (après CM14)	2hTD	6		EC QSA	
	Illustration des motifs de saisie (après CM14)	2hTD	7		EC QSA	
	Technique d'inspection après abattage (1/8promo) (après CM14)	2hTP	1		EC QSA	
	Technique d'inspection après abattage (1/8promo) (après CM14)	2hTP	2		EC QSA	
	Assimilation cours	8h NP				