

BUT GÉNIE BIOLOGIQUE (GB)

SCIENCES DE L'ALIMENT ET BIOTECHNOLOGIE

Compétence 3 Animer le management de la qualité de l'hygiène de la sécurité et de l'environnement en industrie alimentaire

UE 23 Animer QHSE

4 crédits ECTS

Qualité et sécurité des aliments

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
	CC	Travaux Pratiques		4	

Microbiologie alimentaire

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
	CC	Travaux Pratiques		7	

Biochimie et physico-chimie alimentaire

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Pratiques	CC	Ecrit - devoir surveillé	60	8	

SAÉ Contrôler des paramètres microbiologiques et physico-chimiques des aliments et des bioproduits

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
	CC	Travaux Pratiques		14	