

IUT LOUIS PASTEUR - Département de Génie Biologique
Enseignement prévisionnel de licence QSAPBS 2007/2008 - PROMOTION 2

Version 1 20 sep 2007

UE	MOD	CODE PPN	DÉNOMINATION	SIGLE IUT	DÉNOMINATION		COEFF		ECTS	COURS		TD		TP		PT	Contrôles			
		CODE APOGÉ	MATIÈRE		ENSEIGNEMENT	ENSEIGNANT	Cours TD	TD TP		nb	h	nb	h	nb	h		h	h	Cours	TP
UE1: GESTION DE PROJETS, MANAGEMENT, GESTION DE PRODUCTION ET ANGLAIS	1	S1M1:	Projet professionnel personnel	PPP	Projet professionnel personnel	F.Hausser						3	6							
					Total			0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	
	2A	S1M2A:	MDP : Complément de formation scientifique	MDP1	Process alimentaire	S.Ennahar				10	10								1	1
					Microbiologie alimentaire TP	B.Hezard				12	12			4	12				1	1
					Total			2	1	22	0	12	0	12	2	2	0	0	2	2
	2B	S1M2B:	MDP : Complément de formation scientifique	MDP2	OGP niveau 2							6	12							2
					Nutrition - Diététique															
					Total			1	0	12	0	12	0	0	2	0	2	0	2	0
	3	S1M3:	Gestion de projet et Veille technologique	GESVE	Gestion de projet	J.C. Dubois		2,5		6	6	5	5	1	3					2
					Veille				1,5		3			3	9					1
				Total			0	4	3	9	5	12	0	3	0	2	0	3	2	
4	S1M4:	Animation réunion, motivation d'équipe	MOTIV	Animation réunion, motivation d'équipe	M.Rohr			4		5	10	5	10						2	
				Total			4	2	10	10	0	0	0	0	2	0	2	0	2	
5	S1M5:	Organisation et gestion de la production	OGP-1	OGP niveau 1	E.Caillet			4		12	12	5	10						2	
				Total			4	0	2	12	10	0	0	2	0	2	0	2	0	
7	S1M6:	Optimisation et résolution de problèmes	OPTIM	Optimisation et résolution de problèmes	A.Bernard			6		10	10	5	10	5	15				2	
				Total			6	3	10	10	10	15	0	0	2	0	2	0	2	
8	S1M7:	Langues étrangères	LVANG	Anglais	J.L.Wolf			5			5	10	10	20					2	
				Total			5	3	0	10	20	0	20	0	0	0	0	0	0	
				Total A			6	19	14	63	51	59	4	7	4	7	4	7		
				Total B			5	19	14	41	63	47	4	7	4	7	4	7		
UE2: MAÎTRISE DES CONTRÔLES, DES PROCÉDÉS, DES DÉCHETS ET DE LA SÉCURITÉ DES PERSONNES	1	S1M8:	Métrologie et organisation d'un laboratoire	VALID	Métrologie, Incertitude de mesure	J.Lopez del Rio					5	5								
					Validation des essais	Guy Jamet				3	3	2	4							2
						A. Bernard							3	9						2
					Validation de méthodes microbiologiques	Arnaud Barrier					3	3	1	2						
					Gestion d'un parc instrumental; Essais interlaboratoires	L.Kim					4	4	1	4						2
					Accréditation laboratoire	A-F.Stoffel					2	4								
					MSP, Plan de contrôle, Échantillonnage	Magali Balzano			3		3	6	2	4	2	8				2
					Total			5	3	5	25	14	17	6	2	6	2	6	2	2
	2	S1M9:	Démarche assurance qualité et certification	ISO9000	COFRAC et AUDIT (intro)	Doris StEve			3,5		2	2								2
					Outils de la qualité : ISO 9000	B.Pernod					14	14	3	6						
					Qualité Produits: organisme, référentiels et labels	Doris StEve			2,5		6	6								2
					Qualité en GS	V.Lugou					5	5								
					Assurance qualité fournisseurs	B. Westrelin					4	4								
					Total			6	4	4	31	6	0	4	0	4	0	4	0	4
	3	S1M10:	Maîtrise des déchets	ISO 14	ISO 14001 et SME	B.Lachaud			3		5	5	5	1	4					2
				DECHET	Traitement des déchets	D.Trebuout		1		4	4	1	2	1	4					2
				DECLAS	Traitement des effluents en industrie	R.Pernod				5	5	1	2	1	4					
					ICPE+PPRT	M.Hauptmann			1	4	4								1	
				Total			6	1	5	18	9	12	5	0	5	0	5	0	5	
4	S1M11:	Sécurité des personnes	SECPER	QHSAS 18001, Sécurité des personnes	M.Hauptmann			4		4	4								2	
				Sécurité : exemple de qlq filières	N.Chenoufi					6	6									
				Sécurité au laboratoire	N.Chenoufi					5	5	1	2							
				Total			4	2	15	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	
				Total			21	4	16	89	31	29	17	2	17	2	17	2	17	
				SEMESTRE1			16 SEMAINES	21 h/semaine	26	23	30	0	130	0	94	0	76	100	21	9
UE3: LÉGISLATION, QUALITÉ ET SÉCURITÉ DU PRODUIT	1	S2M1:	Qualité des produits	CONTR	Qualité nutritionnelle	JL Deborde					6	6								
					Analyse sensorielle	MH.Desmonts					8	8								2
					Détection d'OGM	P.Phillipp					5	5								
					Étiquetage	F. Bernard					4	4								
					Qualité des produits biotechnologiques	J.M. Spieser					3	6								
					Législation des produits allégation de santé	JL Deborde					2	2								2
					Législation produits de santé	JY.Pabst					8	8	1	2						
					Total			7	0	6	39	2	0	0	4	0	4	0	4	0
	2	S2M2:	Sécurité des produits	RISBIO	Risques microbiologiques+ Microbiologie prévisionnelle	V.Stahl			3		8	8	1	2	1	3				2
					Techniques décontaminations	M.Bock					6	6								
					RISCHI	Risques toxicologiques	F.Pons				6	6	3	6						2
					Risques physico-chimiques	G.Jamet					6	6	1	2						
					Risques technologiques: qualité de l'eau	A.Guillard					5	5								
					Risques technologiques: Allergènes	D. Hartmann					6	6	1	2						2
					Risques technologiques: Emballage	S.Perrin					5	5	2	4						
				Total			9	6	42	16	3	6	3	6	0	6	0	6	0	
3	S2M3:	Méthodologie de maîtrise des risques	MAITRI	Desinfection	J. Kolb			4		3	3									
				BPH, 5M	S.Droit					5	5	1	3						3	
				HACCP	S.Droit					6	6	2	4						0	
				Référentiels qualité sécurité alimentaire	S.Droit					4	4	1	2							
				Total			4	0	2	18	9	0	3	0	3	0	3	0	3	
4	S2M4:	Sécurité des filières	SECFIA	Traçabilité : outils	Hind Boulhal					4	4									
				Traçabilité : législation	B. Westrelin					4	4									
				Filière produits de santé	F. Bernard					2	2								3	
				comportements alimentaires	JY.Pabst					4	4									
				Communication de crise	N. Diaso					6	6									
				Total			4	2	2	25	0	6	3	6	3	6	3	1	1	
				Total			24	2	16	0	124	0	27	0	9	16	1	16	1	
UE4: PROJET TUTORÉ	1	S2M5:	Projet tutoré						9	4										
			Total						9	4										
UE5: STAGE	1	S2M6:	Stage						16	10										
			Total						16	10										
			SEMESTRE2				9 SEMAINES	19 h/semaines	24	27	30	0	124	0	27	0	9	50	16	1