

Master Microbiologie

Analyse de la qualité & risque microbiologique en industrie

Responsable	Descriptions	Informations
Pascale DE PHILIP Pascale.DE-PHILIP@univ-amu.fr	Code : SMMCU30 Nature : Unité d'enseignement Domaines : Sciences et Technologies	Composante : Faculté des Sciences

LANGUE(S) D'ENSEIGNEMENT

Français

CONTENU

Analyse du contrôle de la qualité microbiologique: 2 heures de cours permettront d'introduire les méthodes d'analyse. Lors de séances de TD, les étudiants élaboreront, à partir de normes AFNOR et/ou ISO et de différents documents techniques, des protocoles permettant de vérifier la qualité microbiologique d'un produit alimentaire et d'un cosmétique ainsi que la spécificité et la sensibilité de méthodes microbiologiques normalisées. Ces protocoles seront mis en œuvre par les étudiants en autonomie partielle lors de travaux pratiques qui doivent se dérouler sur une semaine. Enfin, les résultats de l'ensemble des groupes seront mis en commun pour être analysés et discutés.

Analyse du risque microbiologique: Les heures de cours et un TD, faits par un professionnel du conseil et de l'expertise de l'analyse du risque et du contrôle de la qualité microbiologique dans les industries, consistera à donner aux étudiants les bases nécessaires sur le risque microbiologique, ainsi que sur le management, les référentiels et la législation de la qualité. Ce même professionnel accompagnera les étudiants tout au long du semestre sur des mini projets d'analyse du risque microbiologique de la fabrication d'un produit jusqu'à sa mise sur le marché.

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

Interagir avec les membres d'une équipe pour mener à bien un projet

Mobiliser les connaissances des micro-organismes pour élaborer un projet dans les domaines du contrôle microbiologique dans les secteurs agroalimentaires ou pharmaceutiques.

Mettre en œuvre des approches expérimentales dans le cadre d'un projet de recherche finalisée

Maîtriser les gestes techniques de bases en microbiologie et les bonnes pratiques de laboratoire

Analyser et critiquer des résultats expérimentaux en microbiologie

Défendre à l'oral (contexte, synthèse et discussion) un travail de microbiologie finalisée

MODALITÉS D'ORGANISATION

Dans chacune des parties de l'UE, après un cours introductif de l'intervenant, celui-ci accompagnera les étudiants sur des travaux collectifs à réaliser plus ou moins en autonomie. Dans une partie du cours, les étudiants mettront en œuvre en travaux pratiques le travail réalisé et seront évalués sur le travail, la mise en œuvre, les résultats obtenus et leur discussion. Dans l'autre partie, les étudiants défendront leurs projets devant les autres étudiants.

PRÉ-REQUIS OBLIGATOIRES

Méthodes et techniques usuelles de microbiologie.
Méthodes d'identification des microorganismes
Bonnes pratiques de laboratoire

VOLUME HORAIRE

- Volume total: 60 heures
- Cours magistraux: 12 heures
- Travaux dirigés: 24 heures

- Travaux pratiques: 24 heures

CODES APOGÉE

- SMMCU30L [ELP]

M3C

Aucune donnée M3C trouvée

POUR PLUS D'INFORMATIONS

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)



Dernière modification le 15/07/2024