

Animer le managment ualité, sécurité, environnement





Liste des enseignements

| | Nature | СМ | TD | TP | Crédits |
|--|---------|----|----|----|-----------|
| UE33 Assurer la qualité en bioproduction | UE | | | | 6 crédits |
| Portfolio | Matière | | | | |
| R3.SAB.05 Communication | Matière | | | | |
| R3.SAB.06 Anglais | Matière | | | | |
| R3.SAB.07 Projet Personnel et Professionnel | Matière | | | | |
| R3.SAB.08 Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire | Matière | | | | |
| R3.SAB.09 Biochimie analytique | Matière | | | | |
| SAE3.SAB.02 Réaliser des analyses approfondies d'aliments | Matière | | | | |
| UE43 Assurer la qualité en production alimentaire | UE | | | | 8 crédits |
| Portfolio | Matière | | | | |
| R4.SAB.03 Communication | Matière | | | | |
| R4.SAB.04 Anglais | Matière | | | | |
| R4.SAB.05 Projet Personnel et Professionnel | Matière | | | | |
| R4.SAB.06 Qualité et hygiène en industrie alimentaire | Matière | | | | |
| R4.SAB.07 Biologie moléculaire et Immuno-détection | Matière | | | | |
| R4.SAB.08 Biochimie analytique | Matière | | | | |
| SAE4.SAB.02 Produire controler des aliments ou bioproduits | Matière | | | | |
| SAE4.SAB.03 Produire des médicaments/produits cosmétiques | Matière | | | | |
| Stage | Stage | | | | |

Infos pratiques

Lieu(x)

> Évreux