

PLAQUETTE PEDAGOGIQUE_FOAD_2024-25_MASTER PRO CGQ

Répartition des Unités d'Enseignement par niveau et par module

Master 1			
Modules	Unités d'enseignement	Crédits	Vol. horaire
Métrologie, Analyses des données	• Eléments de Statistiques	3	30
	• Plan d'Expériences	2	20
	• Métrologie	4	40
	• Contrôle et Qualité	2	20
	• Informatique Appliquée à la Gestion de la Qualité	3	30
Maîtrise de la Qualité des Aliments	• Introduction aux sciences des aliments	3	30
	• Microbiologie Alimentaire	2	20
	• Fundamentals of Food Quality	2	20
	• Méthodes d'Analyse Physico-chimiques et Microbiologiques	2	20
	• Analyse des risques	2	20
Technologie des Aliments et Nutrition	• Emballage, étiquetage et Conservation	4	40
	• Introduction aux Sciences des Procédés	4	40
Maitrise de l'Environnement	• Technologie et Système Alimentaire	3	30
	• Bonnes pratiques Environnementales	4	40
Bases Elémentaires de Management	• Techniques d'Analyse en Sciences Environnementales	2	20
	• Législation alimentaire et du Travail	2	20
	• Anglais/Français scientifique	1	10
	• Sécurité au travail	3	30
	• Management et Communication	3	30
Avant – Projet et stage	• Environnement de l'Entreprise	3	30
	• Avant-projet	2	20
	• Stage découverte de l'entreprise	2	20
Totaux niveau 1		60	600
Master 2			
Analyse des données et Qualitométrie	• Six sigma	2	20
	• Statistiques et Qualité	2	20
Maitrise de la Qualité et Assurance Qualité	• Norme, Normalisation et Assurance Qualité	3	30
	• Système de Management de la Qualité	2	20
	• Audit Qualité	2	20
Total Quality Management	• Traçabilité	1	10
	• Gestion Opérationnelle de la Qualité	2	20
	• Stratégie d'Innovation et Dynamique Entrepreneuriale	3	30
	• Approche Juridique de la Gestion de l'Entreprise et de la Qualité	2	20
	• Propriété Intellectuelle et Labélisation	2	20
Gestion de la Qualité dans les Industries Alimentaires	• Stratégie Qualité	2	20
	• Paquet Hygiène et Normes Alimentaires	2	20
Maitrise et Gestion de l'Environnement	• Gestion Globale d'Hygiène - HACCP	2	20
	• Gestion et Droit de l'Environnement	2	20
Gestion de la Qualité dans les Industries de Services	• QHSE	3	30
	• Analyse de la Valeur dans le Tertiaire	2	20
	• Marketing des Services	2	20
	• Management Participatif	2	20
Projets professionnels	• Cout et Contrôle dans le Tertiaire	2	20
	• Communication Scientifique	1	10
	• 3 Avant-projets, donc 1 en IAA, 1 en Environnement et 1 en Service	1	10
	• Stage fin d'études	18	180
Totaux niveau 2		60	600