

Nature PACOME	Libellé Enseignement	Crédits	Responsable	Site(s)	Coefficient	Type examen	Session 1		Session 2
							Durée épreuve (en h)	FORMULE DE LA NOTE FINALE (Note Finale : NF, Partiel : P, Contrôle Continu : CC, Travaux pratiques : TP, Oral : O, Epreuve écrite finale : E, Examen terminal : ET, Mémoire : M, Stage: S)	FORMULE DE LA NOTE FINALE (Note Finale : NF, Partiel : P, Contrôle Continu : CC, Travaux pratiques : TP, Oral : O, Epreuve écrite finale : E, Examen terminal : ET, Mémoire : M, Stage: S)
FRM	Bio-industries et biotechnologies SQMIA	60	Gimbert	Luminy					
PT	Sécurité, qualité et microbiologie en industries agroalimentaires (SQMIA)	60	Gimbert	Luminy					
AN	Sécurité, qualité et microbiologie en industries agroalimentaires (SQMIA)	60	Gimbert	Luminy					
SE	Semestre 1 LP Bio-industries et biotechnologies : SQMIA	30	Gimbert	Luminy					
UE	Stabilité alimentaire et traçabilité	4	Fine	Luminy				NF =(Note ECUE1*Coeff ECUE1 +Note ECUE2*Coeff ECUE2) / (coeff ECUE1+Coef ECUE2)	NF = ET (examen écrit ou oral selon nombre étudiant)
EC	Emballages		Dor	Luminy	1,5	E	1		
EC	Conservation par traitements thermiques		Fine	Luminy	2,5	E	2		
UE	Contrôle qualité	10	Gimbert	Luminy				NF =(Note ECUE1*Coeff ECUE1 +Note ECUE2*Coeff ECUE2) / (coeff ECUE1+Coef ECUE2)	NF = ET (examen écrit ou oral selon nombre étudiant)
EC	TP d'immunologie		Papandreou	Luminy	3,5	TP			
EC	TP de microbiologie		Gimbert	Luminy	6,5	TP			
UE	Analyses et contrôles	8	Gimbert	Luminy				NF =(Note EC1*Coeff EC1 +Note EC2*Coeff EC2+Note ECUE3*Coeff ECUE3+Note ECUE4*Coeff ECUE4+Note ECUE5*Coeff ECUE5) / (coeff ECUE1+Coef ECUE2+Coef ECUE3+Coef ECUE4+Coef ECUE5)	NF = ET (examen écrit ou oral selon nombre étudiant)
EC	Méthodes de détection immunologique et allergènes		Papandreou	Luminy	1,5	E	1,5		
EC	Caractérisation biochimique des aliments		Raouche	Luminy	1,5	E	1,5		
EC	Contaminations microbiennes et métrologie		Cayol	Luminy	2	E	2		
EC	Nouvelles méthodes microbiologiques		Gimbert	Luminy	2	E	2		
EC	Perturbateurs endocriniens		Belzunces	Luminy	1	E	1		
UE	Veille technologique	4	Gimbert	Luminy				NF = (Note ECUE1 +Note ECUE2) / 2	NF = ET (examen écrit ou oral selon nombre étudiant)
EC	Anglais		Dal Molin	Luminy	2	(1/2 O + 1/2 E)	2		
EC	Informatique		Lombard	Luminy	2	(1/2 O + 1/2 E)	2		
UE	Sécurité sanitaire et traçabilité alimentaire	4	Gimbert	Luminy				NF =(Note ECUE1*Coeff ECUE1 +Note ECUE2*Coeff ECUE2) / (coeff ECUE1+Coef ECUE2)	NF = ET (examen écrit ou oral selon nombre étudiant)
EC	Maîtrise de la sécurité alimentaire		Cayol	Luminy	1	E	1		
EC	Sécurité sanitaire		Louis	Luminy	3	E	2		
SE	Semestre 2 LP Bio-industries et biotechnologies : SQMIA	30	Gimbert	Luminy					
UE	Filières alimentaires	8		Luminy				NF =(Note ECUE1*Coeff ECUE1 +Note ECUE2*Coeff ECUE2+Note ECUE3*Coeff ECUE3+Note ECUE4*Coeff ECUE4+Note ECUE5*Coeff ECUE5) / (coeff ECUE1+Coef ECUE2+Coef ECUE3+Coef ECUE4+Coef ECUE5)	NF = ET (examen écrit ou oral selon nombre étudiant)
EC	TP de Génie des procédés		x	Luminy	2	TP			
EC	Distillation parfumerie		x	Luminy	1	E	1		
EC	Produits fermentés		Gimbert	Luminy	1	1/2 (O+E)	2		
EC	Filières des produits laitiers et de la pêche		Fine	Luminy	2,5	1/2 (O+E)	2		
EC	Filières huilerie et conserverie		Fine	Luminy	1,5	O	1		
UE	Projet tutoré ou professionnel	6	Gimbert	Luminy				1/2 (O+M)	
UE	Stage ou activité professionnelle en entreprise	12	Gimbert	Luminy				1/2 (O+M)	
UE	Enjeux et évolution en industrie agro-alimentaire	4	Gimbert	Luminy				NF = (Note ECUE1 +Note ECUE2+Note ECUE3 +Note ECUE4) / 4	NF = ET (examen écrit ou oral selon nombre étudiant)
EC	OGM dans le domaine de l'alimentaire		Erauso	Luminy	1	E	1		
EC	Connaissance de l'entreprise		Waller	Luminy	1	E	1		
EC	Evolution de la consommation alimentaire		Faulds	Luminy	1	E	2		
EC	Agroécologie		Christen	Luminy	1	1/2 (O+M)	1		