

MODALITES DE CONTROLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPETENCES
Composante : UFR PHARMACIE

Année universitaire : 2023-2024

Intitulés Blocs de connaissances et de compétences (Fiche RNCP)		Intitulés des UE et/ou des Blocs de Connaissances et de Compétences (le cas échéant, intitulés des EC et des matières)	Code Apogée	Nature de l'UE	ECTS	CONTRÔLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPETENCES								NOMBRE D'HEURES			
						1ère session				Session de rattrapage				CM	TD	CM/TD	TP
						Contrôle Continu (CC)	Coef.(1) ou %	Examen Terminal (ET)	Coef. (2) ou %	Contrôle Continu: report	Coef. (1) ou %	Examen terminal	Coef. (2) ou %				
Non concernée		SANTE ET RISQUE ALIMENTAIRE Nutrition, additifs et biochimie alimentaire Toxicologie Mycotoxines	MCSACU21	O	6	1	Ecrit et/ou	0,5	Ecrit	0,5	NON		1	25			
Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils, Management et animation d'équipe		RNCP300988C01 MANAGEMENT QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT Le contrôle, l'assurance et le management qualité Prévention des risques pour la santé au travail Management de projets : Théorie et mise en pratique	MCSACU22	O	9	1	Ecrit et/ou	1			NON		1	69			
Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement		MISSION SANITAIRE	MCSACU23	O	3	1			Ecrit	1			1	32			
Coordination et mise en œuvre de contrôles qualité et conformité		RISQUES BIOLOGIQUES, MICROBIOLOGIQUES ET PARASITOLOGIQUES	MCSACU24	O	3	1	Ecrit	0,5	Ecrit	0,5	OUI		1	17			12
Expression et communication écrites et orales		MISSION EN ENTREPRISE	MCSACU07	O	6	1	O Soutenar	1			NON		1				
Positionnement vis à vis d'un champ professionnel		Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle PROJET TUTEUR EN ENTREPRISE	MCSACU08	O	15				Oral	1			1				
Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle		RISQUES TOXICOLOGIQUES ET ENVIRONNEMENTAUX Réseau de l'eau Ecotoxicologie Polluants environnementaux Environnement et RSE	MCSACU26	O	6	1			Ecrit	1			1	7			
Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement		NORMES RELATIVES A LA SECURITE DES ALIMENTS	MCSACU27	O	3	1	Ecrit	1			NON		1	21			
Exploitation de données à des fins d'analyse		Usages numériques ANALYSE ALIMENTAIRE	MCSACU19	O	3	1	Ecrit	0,5	Ecrit	0,5	OUI		1	23			8
Maîtrise des différentes techniques d'information et de communication		Expression et communication écrites et orales COMPETENCES TRANSVERSALES Anglais Process MAP, Brainstorming et traçabilité Communication	MCSACU20	O	6	1	Ecrit et/ou	0,5 ±	Ecrit et/ou	0,5	NON-OUI		1	24			
		Total ECTS / Année			60				Total Nbre d'heures				316	40	0		40