الجمهـورية الجزائـريـة الديمقـراطيـة الشعبيـة
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكــويــن والتعليــم المهنيــين
Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels
المعهــد الوطــني للتكـويــن والتعليــم المهنيــين
قـاسـي الطــاهـر
Institut National de la Formation et de l'Enseignement Professionnels
KACI TAHAR

Programme d'études

Contrôle et conditionnement Des produits laitiers

Code N° IAA0710

Comité technique d'homologation
Visa N° IAA08/07/19

BTS

V

2019

9 شارع اوعمروش محندأولحاج طريق حيدرة سابقا الابيار الجزائر
09 rue OUAMROUCHE MOHAND OULHADJ ex chemin d'Hydra El-biar Alger tél ☎:(021)92.24.27.92.14.71 fax🖷 (021)-92.23.18

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

STRUCTURE DU PROGRAMME

Spécialité : BTS Contrôle et conditionnement du lait et dérivés

Durée de la formation : 2465 heures

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Structure du programme d'études

Spécialité : Contrôle et conditionnement du lait et dérivés
Niveau de qualification : Niveau V
Diplôme : Brevet de technicien supérieur
Durée en heures : 2465 heures

Code	Intitulé du module	Durée
MQ1	Contrôle du lait	**136h**
MQ2	Contrôle du yaourt et des crèmes lactées	**136h**
MQ3	Contrôle des différents types de fromage	**136h**
MQ4	Contrôle du beurre	**136h**
MQ5	Contrôle des crèmes glacées	**136h**
MQ6	Contrôle des laits et dérivés au niveau du laboratoire	**221h**
MQ7	Conditionnement du lait et dérivés	**119h**
MQ8	Réalisation du nettoyage en place	**204h**
MC1	Mathématiques	**51h**
MC2	Physique	**51h**
MC3	Chimie	**68h**
MC4	Biochimie	**102h**
MC5	Microbiologie	**102h**
MC6	Hygiène et sécurité	**51h**
MC7	Informatique	**85h**
MC8	Technique d'expression	**34h**
MC9	Législation et réglementation	**68h**
MC10	Anglais	**68h**
MC11	Méthodologie	**68h**
	Total	**2465 h**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Contrôle du lait

Code du module : MQ1

Durée du module : 136 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer le contrôle du lait

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
- Appareils de contrôle

Critères généraux de performances :

- Produit conforme aux normes de qualité en vigueur.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Contrôler la matière première (poudres de lait, lait cru, MGLA,…)	- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des laits et dérivés - Respect des paramètres de contrôle des matières premières	• Les principaux paramètres de contrôles physico-chimiques et microbiologiques du lait : - Poudre de lait - Lait cru - MGLA • Les différents types de Lait : - Le lait cru - les Laits traités thermiquement (pasteurisés, stérilisés , UHT) - les Laits concentrés. - les Laits déshydratés.
- Prélever et contrôler l'eau de processus	- Respect des paramètres de contrôle	- Les paramètres de contrôle physico-chimique et microbiologique (pH, Dureté,…..)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Contrôler le lait cru, le lait reconstitué et le lait recombiné en cours de production.	- Capacité à la reconnaissance des altérations microbiennes des laits et dérivés - Respect des paramètres de contrôle	• Les différents types de procédés de production et de transformation des Laits : • Critères de fabrication et de commercialisation des Laits de consommation : • critères hygiéniques d'ordre microbiologique, critères nutritionnels et réglementaires. • Altérations de la poudre de lait, du lait cru: - Altération physico-chimique (acidification, coagulation du lait cru, …..) - Altération microbiologique (Odeur, Goûts, Aspect et couleur • Les principales maladies transmises par le lait contaminé : - La brucellose. - Toxi-infection par *Salmonella* - Intoxination *staphylococcique* - Entero *toxicose* - La listériose(L.monocytogenese). - Contaminants chimiques

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module Contrôle du yaourt et des crèmes lactées

Code du module : MQ2

Durée du module : 136 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer le contrôle du yaourt et des crèmes lactées

Conditions d'évaluation :

A partir de :

- Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
- Appareils de contrôle

Critères généraux de performances :

- Produit conforme aux normes de qualité en vigueur

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Contrôler la matière première pour la fabrication du yaourt et des crèmes lactées	- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des yaourts et des crèmes lactées - Respect des paramètres de contrôle des matières premières	• Notion générale sur les yaourts et les desserts lactés. • Origine et rôle de la flore microbienne dans le yaourt : 1- Les bactéries utiles : ❖ Lactobacillus bulgaricus ❖ Streptococcus thermophilus. ❖ Bifidus 2- Flore de contamination et alteration
- Contrôler le yaourt et les crèmes lactées en cours de production	- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des yaourts et des crèmes lactées - Respect des paramètres de contrôle	-Notions sur les procédés de production et de transformation des laits en yaourts. - Les différents types de yaourts et de crèmes lactées : - les yaourts fermes (étuvés). - les yaourts brassés. - Les crèmes lactées -Altérations microbiennes des yaourts et des crèmes lactées : - Odeur - Goûts - Aspect et couleur - Structure et texture - Valeur alimentaire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module Contrôle des différents types de fromage

Code du module : MQ3

Durée du module : 136 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer le contrôle des différents types de fromage

Conditions d'évaluation :

A partir de :

-Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
-Appareils de contrôle

Critères généraux de performances :

- Produit conforme aux normes de qualité en vigueur.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Contrôler les matières premières pour la fabrication des fromages	- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des fromages - Respect des paramètres de contrôle des matières premières	• Les microorganismes dans l'industrie fromagère : - Les ferments lactiques. - Les microorganismes responsable de l'affinage ;… - Les microorganismes de contamination
-Contrôler le fromage frais, les fromages à pâte molle (ex camembert) et le fromage fondu en cours de fabrication	- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des fromages - Respect des paramètres de contrôle.	• Notions sur les procédés de fabrication des fromages. • Les différents types de fromage : - le fromage frais. - les fromages à pates molles - Les fromages à pâte dure - Les fromages à pâte pressée - Le fromage fondu • Altérations microbiennes des fromages : - Odeur - Goûts - Aspect et couleur - Structure et texture

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Contrôle du beurre

Code du module : MQ4

Durée du module : 136 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer le contrôle du beurre.

Conditions d'évaluation

A partir de :

-Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
-Appareils de contrôle

Critères généraux de performances :

- Produit conforme aux normes de qualité en vigueur.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Contrôler la matière première pour la fabrication du beurre	- Capacité à l'identification des altérations microbiennes du beurre - Respect des paramètres de contrôle	- les ferments lactiques utilisés pour la mise à maturation du beurre
-Contrôler le beurre en cours de production	- Capacité l'identification des altérations microbiennes du beurre - Respect des paramètres de contrôle	- Notions sur les procédés de production du beurre. - Les différents types de beurre : - Les beurres salés - Les beurres demis – salés - Les beurres crus - les beurres allégés, … - Altération physico-chimique - Altération organoleptique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Contrôle des crèmes glacées

Code du module : MQ5

Durée du module : 136 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer le contrôle des crèmes glacées

Conditions d'évaluation

A partir de :

-Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
-Appareils de contrôle

Critères généraux de performances :

- Produit conforme aux normes de qualité en vigueur.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Contrôler les matières premières pour la fabrication des crèmes glacées	- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des crèmes glacées - Respect des paramètres de contrôle des matières premières	- Notions sur les sucres, matières grasses, cacao, additifs (épaississement, aromatisants,.)
- Contrôler les crèmes glacées en cours de production	- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des crèmes glacées - Respect des paramètres de contrôle	- Les procédés de fabrication des crèmes glacées. - Les différents types de contamination et altération

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Contrôle du lait et dérivées au niveau du laboratoire

Code du module : MQ6

Durée du module : 221 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer les différents contrôles du lait et dérivés au niveau du laboratoire.

Conditions d'évaluation

A partir de :

- Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon de l'eau de process
- Echantillon du produit intermédiaire
- Echantillon du produit fini
- Appareils de contrôle

Critères généraux de performances :

- Produit conforme aux normes de qualité en vigueur.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Echantillonner le produit	- Respect des techniques de préparation des échantillons - Respect des techniques de prélèvement	- Préparation des instruments et es appareils de contrôle - Techniques de préparation des échantillons - Techniques de prélèvements
- Effectuer les analyses physico-chimiques : • de l'eau de process • du produit intermédiaire (crème fraiche) • du produit fini (lait et dérivés)	- Utilisation correcte des instruments et des appareils de contrôle - Respect des techniques d'analyse physico-chimique	Analyse physicochimique : - de l'eau de process *Titre hydrométrique * Titre alcalimétrique simple et complexe * Mesure de pH * Taux de chlorure * Dureté - des produits semi-fini et fini : * pH et température * Densité * Acidité * Matière grasse * Humidité * Goût et odeur * Aspect, texture et couleur * Extrait sec total * Cendre
- Effectuer les analyses microbiologiques: • de l'eau de process • du produit intermédiaire (crème fraiche) • du produit fini (lait et dérivés)	- Utilisation correcte des instruments et des appareils de contrôle - Respect des techniques d'analyse microbiologique	- Analyses microbiologiques conformément aux normes en vigueur (Journal officiel 39 du 02-07-17)
- Interpréter les résultats d'analyses	- Lecture et interprétation correcte des résultats d'analyse	- Lecture des résultats -Interprétation des résultats

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Conditionnement du lait et dérivés

Code du module : MQ7

Durée du module : 119 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'assurer le suivi du conditionnement du lait et ses dérivés

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

- Emballage pour chaque type de production (Lait, yaourt, crèmes lactées,…)

A partir de :

-Techniques de conditionnement
- Normes d'emballage
-Normes de conditionnement

Critères généraux de performances :

- Emballage et conditionnement conformes à chaque produit fini.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Identifier les différents types d'emballages de chaque produit fini	- Emballage conforme à chaque produit fini	- Les différents types d'emballage : * des différents types de lait. * des yaourts et crèmes lactées * des différents types de fromages * du beurre * des crèmes glacées
-Assurer le suivi du conditionnement de chaque produit fini	- Conditionnement conforme à chaque produit fini	- Les différents types de conditionnement * lait pasteurisé/lait stérilisé/lait U.H.T. * yaourt et crème en pôts/yaourt en bouteille * fromages en pots/barquettes/portion/barre fromage type camembert * beurre en vrac/barquettes/plaquettes * les crèmes glacées avec ou sans bâtonnets: extruder/mouler

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE QUALIFIANT

Module : Réalisation du nettoyage en place.

Code du module : MQ8

Durée du module : 204 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer le nettoyage en place

Conditions d'évaluation

A l'aide de :

- Détergents
- Désinfectants

A partir :

- Directive
- Manuel d'utilisation de la station NEP
- Plan de nettoyage
- Procédure de nettoyage

Critères généraux de performances :

- Nettoyage correctement appliqué selon l'ordre des étapes.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Identifier les détergents industriels	- Identification correcte des détergents industriels	- La souillure et son support - Les facteurs de la détergence : - Les produits - L'action mécanique - La température - Le temps - Les composants d'un détergent : - Le squelette alcalin. - Le squelette acide - Les agents de surface - Les complexants.
-Préparer les différentes solutions détergentes par rapport aux types de souillures à nettoyer	- Préparation et dosage conforme aux types de souillures à nettoyer	- Les désinfectants - Les modalités du nettoyage : - Préparation des solutions - Détermination de la concentration optimale - Respect de la concentration - Contrôle de la concentration
- Appliquer les procédures de nettoyage (NEP)	- Respect de la procédure de nettoyage	- Le plan de nettoyage.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Mathématiques et statistiques

Code du module : MC1

Durée du module : 51 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les notions de mathématiques et de statistiques

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

Ordinateur, documents spécifiques, exercices

A partir de :

Formules
Support de cours
Logiciels de traitements statistiques

Critères généraux de performances :

Maitrise de quelques notions de mathématiques
Maîtrise de quelques notions de statistiques

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Utiliser des notions en mathématiques	Utilisation appropriée des formules en mathématiques	- Conversion des unités de mesures - Calculs de rapports et de proportions - Equations et inéquations du premier et du second degré - Les fonctions
Utiliser des formules en statistiques	Utilisation appropriée des formules en statistiques	Statistiques : * Somme * Moyenne * Ecart type
Effectuer une représentation graphique	Une représentation graphique correcte	*Représentation graphique : Histogramme

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Physique

Code du module : MC2

Durée du module : 51 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'utiliser des notions de base de physique

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

Documents spécifiques
Ordinateur
Exercices

A partir de :

Directives
Support de cours
Calculatrices
Logiciel

Critères généraux de performances :

- Utilisation correcte des notions de base de physique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Utiliser des notions de base de dynamique	Utilisation adéquate des notions de base de dynamique	Dynamique • Masse • Poids • Unités de mesure • Incertitudes et erreurs • Balance et son mode d'utilisation
Utiliser des notions de base d'électricité	Utilisation adéquate des notions de base d'électricité	Electricité • Lois fondamentales
Utiliser un microscope photonique	Utilisation adéquate du microscope photonique	Optique • Lumière naturelle • Lumière polarisée • Lumière chromatique • Réfraction, réflexion, transmission • Le microscope et son principe de fonctionnement
Utiliser des notions de base de biophysique	Utilisation adéquate des notions de bases de biophysique	Mécanique des fluides

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Chimie

Code du module : MC3

Durée du module : 68 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'utiliser des notions de base de chimie pour exécuter ses tâches

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

- Laboratoire
- Matériels de laboratoire
- Réactifs chimiques
- Solutions chimiques
- Verrerie

A partir de :

- Directives
- Documents spécifiques

Critères généraux de performances :

Utilisation adéquate des notions de base de chimie

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Utiliser des notions de structure de la matière	Utilisation correcte des notions de structure de la matière	Structure de la matière • L'atome • La classification périodique • Les édifices covalents (molécules, ions) • Forces de van der waals
Utiliser des notions de solutions	Utilisation correcte des notions de solutions	- Solutions • Electrolyte (conductivité d'une solution, cellules conductimétriques) - Principales réactions de chimie organique : • Réaction acide -base • Réaction de complexation • Réactions de précipitation • Réactions d'oxydoréduction
Déterminer les fonctions organiques	Détermination correcte des fonctions organiques	- Principes de la chimie organiques - Principales fonctions organiques • Fonction alcool • Fonction aldéhyde • Fonction cétone • Fonction amine

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Biochimie

Code du module : MC4

Durée du module : 102 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'utiliser des notions de base de biochimie pour exécuter ses tâches

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

Documents spécifiques
Echantillons
Exercices

A partir de :

Directives
Support de cours
Laboratoire de biochimie

Critères généraux de performances :

Utilisation adéquate des notions de base de biochimie

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Identifier les composants essentiels du lait	- Identification correcte des composants essentiels du lait	- Les glucides : • Les oses (glucose, cétose) • lactose • Mucopolysaccharide • Glycoprotéines - Les lipides : • La structure chimique des lipides • La classification des lipides : - Simples (cholestérol) - Complexes (glycérophospholipides) - Vitamines liposolubles - Les protides : • Les protéines : généralités, Structures, dénaturation • Répartition et classification (les hétéroprotéines, homoprotéines) • Caséine- Lactalbumine- micelle - Les enzymes : • Définition et intérêts • Différents types d'enzymes • Réactions enzymatiques
- Identifier les autres composants du lait	- Identification correcte des sels minéraux et des vitamines	Autres composants du lait : • Sels minéraux • Vitamines

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Microbiologie

Code du module : MC5

Durée du module : 102 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'utiliser des notions de base de microbiologie pour exécuter ses tâches

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

Réactifs
Solutions
Verrerie
Matériel spécifique
Echantillons

A partir de :

Directives
Support de cours
Laboratoire de microbiologie
Consignes de laboratoire

Critères généraux de performances :

Utilisation adéquate des notions de base de microbiologie.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Présenter le monde microbien	Bonne présentation du monde microbien	Notion du monde microbien.
Identifier les différents microorganismes	Identification correcte des différents	- Procaryotes : bactéries (structure et morphologie), archées (définition) - Eucaryotes : algues, champignons (moisissures – levures), protozoaires (parasite unicellulaire et pluricellulaire) - Virus : notions de base, phages, prions (cas de l'encéphalopathie spongiforme bovine : ESB) - Nutrition bactérienne : • Métabolismes et besoins en carbone, hydrogène, oxygène, azote, phosphore et soufre. • Types nutritionnels • Facteurs de croissance • Milieux de culture. -Oxydation/Fermentation bacterienne : • Conditions de croissance des bactéries (activités de l'eau :aw, pH, température, oxygène, pression osmotique, lumière) • Répartition des bactéries en fonction de la température et de l'oxygène. • Courbe de croissance.
Désinfecter et stériliser le matériel utilisé en microbiologie.	- Matériels désinfectés et stérilisés	- Préparation, désinfection et stérilisation du : • Milieux de culture • Matériels.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Hygiène et sécurité

Code du module : MC6

Durée du module : 51h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les principes d'hygiène et de sécurité

Conditions d'évaluation

- A l'aide:

- A partir de :
  Consignes
  Normes d'hygiène et de sécurité

Critères généraux de performances :

Application correcte des principes d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Identifier l'accident du travail	Identification correcte de l'accident du travail	Accident du travail : * Définition * Causes * Conséquences
Organiser des secours en cas d'accident	Organisation de secours rapides et adéquats en cas d'accident	Notions de secourisme en cas d'accident * Organisation des secours Pharmacie d'urgence Transport des blessés
Donner les premiers soins aux blessés	Identification correcte des premiers soins à donner aux blessés	Les premiers soins
Connaître les principes de sécurité propres à la profession	Une bonne connaissance du danger Utilisation appropriée des moyens de protection	Connaissances du danger Préventions des accidents (Moyens de protection, gestes,….)
Lutter et prévenir en cas d'incendie	Interventions efficaces	Incendie : Origines Moyens de protection
Connaître l'hygiène et la sécurité du laboratoire	Une bonne connaissance de l'hygiène et de la sécurité du laboratoire	- Conception d'un laboratoire. - Notion sur l'hygiène (Hygiène des locaux, des équipements, du personnel et les 5M) - Séparation du secteur propre et sale. - Marche avant. - Automatisation des opérations. - Moyens de prévention

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIR

Module : Informatique

Code du module : MC7

Durée du module : 85h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire maîtrisera l'outil informatique

Conditions d'évaluation

- A l'aide de:
  Micro-ordinateur

- A partir de :

  Logiciels : Word et Excel

Critères généraux de performances :

- Bonne maîtrise de l'outil informatique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Définir l'environnement matériel et système	Bonne définition de l'environnement matériel et système	Matériels : - L'ordinateur - Les périphériques - Les connexions réseau -Installation de périphériques et leurs pilotes Les systèmes d'exploitation - Windows
Ouvrir un fichier Word et saisir un texte	Saisie correcte dans un fichier Word (Une bonne mise en forme)	Traitement de textes Word : *Présentation du Word *Mise en forme *Insertion d'un tableau *Mise en page et impression
Ouvrir un fichier Excel et dresser un tableau	Dessin correct d'un tableau dans un fichier Excel	Excel : * Présentation de la feuille de calcul * Utilisation des fichiers Classeurs * Saisie de données et de Formules * Mise en page et Impression
Utiliser les réseaux	Bonne utilisation des réseaux	- Connaissance des différents types de réseaux. Sécurité et fiabilité Utilisation des réseaux intranet et internet a- Intranet (Mutation d'informations, partage de données) b- Internet (Courrier électronique, recherche documentaire)

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Techniques d'expression

Code du module : MC8

Durée du module : 34 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de communiquer dans les normes

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

- Moyen d'écriture et de rédaction
- Documents et matériels appropriés

A partir de :

- Directives
- Etude de cas
- Exercices

Critères généraux de performances :

Utilisation correcte de la communication

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenus
Définir les différentes étapes de communication	Une bonne définition des différentes étapes de communication	Les différentes étapes de communication Exemple de la communication écrite : La lettre
Définir quelques techniques d'expression	Une bonne définition des techniques d'expression	Techniques d'expression, exemple : - La prise de note - Le rapport - Le bulletin d'anlyse….

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Législation et réglementation

Code du module : MC9

Durée du module : 68 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire aura des connaissances sur la législation algérienne et les principes généraux de droits sur les relations du travail et la protection du consommateur.

Conditions d'évaluation

- A l'aide:

- A partir de : textes

Critères généraux de performances :

Une bonne connaissance de la législation et la réglementation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Connaître les principes généraux de droits	Une bonne connaissance des principes généraux de droits	Généralités sur les principes généraux de droits
Connaître les textes sur les relations individuelles du travail.	Une bonne connaissance des textes régissant les relations individuelles du travail.	Les différents textes régissant les relations individuelles du travail
Connaître les droits et les devoirs du travailleur.	Détermination correcte des droits et des devoirs du travailleur.	Le contrat du travail La durée du travail Les congés annuels La sécurité sociale Conventions collectives Règlement intérieur
Connaître la réglementation et la normalisation dans le domaine de la qualité et de la protection du consommateur	Une bonne connaissance de la réglementation et de la normalisation dans le domaine de la protection du consommateur	- Introduction à la réglementation et à la normalisation dans le domaine de la qualité et la protection du consommateur - Etude de la législation Algérienne relative aux : • Protection du consommateur • Santé • Environnement - Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (Normalisation et méthode HACCP) - Organisation des structure et contrôle de la qualité, de la répression des fraudes - Etudes de la réglementation Algérienne concernant la qualité du produit.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Anglais

Code du module : MC10

Durée du module : 68 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de lire les manuels d'utilisation des équipements

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

Crayon
Stylo
CD

A partir de :

Directives
Exercices
Jeux de rôles

Critères généraux de performances :

Utilisation correcte des manuels d'utilisation des équipements

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
Utiliser des notions de base de la langue anglaise	Une bonne utilisation des notions de base de la langue anglaise	Exercices de prononciation Comparaison (Egalité, supériorité, infériorité) Superlatifs Prépositions Pronoms et adjectifs possessifs Adjectifs Adverbe Le verbe : Temps, forme
Etudier un texte scientifique	Une bonne utilisation des notions de base de la langue anglaise	Textes scientifiques concernant la spécialité Terminologie laitière / industrielle.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DU MODULE COMPLEMENTAIRE

Module : Méthodologie

Code du module : MC11

Durée du module : 68 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les notions de méthodologie

Conditions d'évaluation

A l'aide de:

A partir de :

Directives

Critères généraux de performances :

Utilisation correcte de la démarche méthodologique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments contenu
- Déterminer la démarche méthodologique		- Différents type de recherche - Démarche méthodologie : Choix du thème Formulation d'une problématique Définition des concepts Outils et collecte des données - Organisation et traitement des données
-Réaliser le stage et rédiger le mémoire		Déroulement du stage Recommandations pratiques et imprégnation sur terrain Choix du lieu en adéquation avec le thème et détermination de la durée Relation avec l'encadrant dans l'entreprise Suivi et orientation du stagiaire La collecte des informations - Rédaction du mémoire Règles universelles de rédaction Elaboration d'un plan Méthodes d'exploitation des données Mise en forme définitive du mémoire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tableau Récapitulatif des Répartitions Horaire

		Semestre I				Semestre II				Semestre III				Semestre IV					Total Général
		Cours	TD+TP	Total Hebdo	Total Semestre	Cours	TD+TP	Total Hebdo	Total Semestre	Cours	TD+TP	Total Hebdo	Total Semestre	Cours	TD+TP	Total Hebdo	Total Semestre	Stage Pratique 6 mois	
MC1	**Mathématique**	1	2	3	51														51
MC2	**Physique**	1	2	3	51														51
MC3	**Chimie**	2	2	4	68														68
MC4	**Biochimie**	3	3	6	102														102
MC5	**Microbiologie**	3	3	6	102														102
MC6	**Hygiène et sécurité**	1	2	3	51														51
MC7	**Informatique**	1	1	2	34	1	2	3	51										85
MC8	**Techniques d'expression**	1	1	2	34														34
MC9	**Législation et réglementation**													2	2	4	68		68
MC10	**Anglais**					1	1	2	34	1	1	2	34						68
MC11	**Méthodologie**													2	2	4	68		68
MQ1	**Contrôle du lait**					2	4	6	102	1	1	2	34						136
MQ2	**Contrôle du yaourt et des crèmes lactées**					2	4	6	102	1	1	2	34						136
MQ3	**Contrôle des différents types de fromage**					2	4	6	102	1	1	2	34						136
MQ4	**Contrôle du beurre**									2	4	6	102	1	1	2	34		136
MQ5	**Contrôle des crèmes glacées**									2	4	6	102	1	1	2	34		136
MQ6	**Contrôle des laits et dérivés au niveau du laboratoire**									2	4	6	102	3	4	7	119		221
MQ7	**Conditionnement du lait et dérivés**													3	4	7	119		119
MQ8	**Réalisation du nettoyage en place**					2	4	6	102	1	2	3	51	1	2	3	51		204
	Total	13	16	29	493	10	19	29	493	11	18	29	493	13	16	29	493		2465

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر