

**Mastère professionnel Co-construit en Science et technologie Avicole en Climats chauds
MPSTACC**

M2-Option : Technologie des produits et des aliments avicoles

M2	Unité d'Enseignement		Horaire hebdomadaire			Crédits	Coeff.
	Type	Intitulé	Cours	TD	TP		
S3	UE8/Entreprenariat et nouveaux métiers	Commercialisation et marketing	1h	1h		2	2
		Etude de projet et création d'entreprise	1h	1h		2	2
	UE9/ Management de la qualité et de la sécurité	Assurance qualité, Réglementation et normes	1h	0h30		2	2
		Certification et traçabilité	1h	0h30		2	2
	UE10/ Techniques d'élevage	Formulation et fabrication des CMV	1h		1h	2	2
		Formulation des aliments	1h		1h	2	2
		Eau et additifs alimentaires	1h		1h	2	2
	UE11/ Gestion des usines d'aliments	Gestion des unités des aliments composés	1h		0h30	2	2
		Technologie de production des aliments	1h		0h30	2	2
	UE12/ Valorisation des produits	Abattage et découpes	1h		0h30	2	2
		Transformation des viandes avicoles	1h		0h30	2	2
		Œufs et ovoproduits	1h			2	2
		Qualité ses œufs	1h			2	2
	UE/OP3**	Qualité des viandes avicoles	1h			1	1
		Elevage biologique				1	1
		Elevage de dinde	1h			1	1
		Formulation des produits, aspect nutritionnel et diététique	1h			1	1
		Chaîne de froid dans les filières avicoles	1h		0h30*	1	1
Conditionnement des produits avicoles		1h			1	1	
		Agrément sanitaire dans la filière avicole	1h			1	1
		Total horaire semestriel et crédits	28h00 (392 h)			30	30
S4	Stage	Projet de fin d'études					
		Total horaire et crédits	8 mois			30	30

* Visite d'usine

** Choix de 3 matières optionnelles parmi les 5