RUBAN PEDAGOGIQUE DU BTSA STA *Option Aliments et Processus technologiques*

ANNEE SCOLAIRE 2016-2017

MODULES			MATIERES / sem n°	Dates	1	2	3	4	5	6	7	8	VACANCES DE LA TOUSSAINT	9	10	11	12	13	14	15	VACANCES DE NOEL du 17 déc au mardi 3 janvier	16	17	18	19	VACANCES DE CARNAVAL du 18 /2 au 5/3	20	21	22	23	24	25	26	VACANCES DE Pâques du 22/4 au mardi 8/5	27	28	29	30					Fin de l'année scolaire jeudi 6 /7	
					26/08/16	05/09/16	12/09/16	19/09/16	26/09/16	03/10/16	10/10/16	17/10/16	24/10/16	31/10/16	07/11/16	14/11/16	21/11/16	28/11/16	05/12/16	12/12/16	19/12/16	26/12/16	02/01/17	09/01/17	16/01/17	23/01/17	30/01/17	06/02/17	13/02/17	20/02/17	27/02/17	06/03/17	13/03/17	20/03/17	27/03/17	03/04/17	10/04/17	17/04/17	24/04/17	01/05/17	08/05/17	15/05/17	22/05/17	29/05/17	05/06/17	12/06/17	19/06/17	26/06/17	03/07/17	10/07/17	17/07/17
Domaine commun		M11	Sciences économiques, sociales et de gestion		2.2 identifier les liaisons en économie et analyser leur contribution le capital / le travail / l'innovation / les nouvelles données / Evaluation formative n°1 / les acquis liés aux niveaux des prêts et de l'emprunt										évaluation individuelle																																		
		M21	Français																																												
			CCF																																												
		M22	Documentation																																												
		M23	Langue vivante (anglais ou espagnol)																																												
EPS		M16			présentation			évaluation							évaluation	évaluation																															
Domaine professionnel	Traitement de données et informatique	M41	Mathématiques		Objectif 3									Obj 1	Obj 2	CCF 2																															
		M42	Technologie de l'informatique et du multimédia																																												
	Connaissances scientifiques, techniques et économiques	M51	Economie		2.1 utiliser les principaux outils de gestion de production les coûts complets et variables / l'approvisionnement, la gestion des stocks; le management de la chaîne logistique globale									Analyse Stan Sorrel sur CF2	3.2 assurer une veille technologique			2.2 apprécier la rentabilité d'un investissement			2.2 apprécier la rentabilité d'un investissement						2.3 connaître les grandes théories des organisations et les principales méthodes de motivation								4.2 différencier règles de droit, règles de deontologie, éthique pour tenter répondre aux attentes identifier des critères de performance pour évaluer les membres de l'équipe, identifier les évaluations de projets, les besoins de formations										
		M52	Génie alimentaire																																												
			Génie industriel																																												
		M53	Génie alimentaire														Voyage d'études MIL																														GIA- cours: S2 / TP: 20 H
			Génie industriel																																												
			Biochimie		stage en entreprise étudié																																										
			Microbiologie																																												
		M54	Statistiques																			Bilan n°1													Bilan n°2												
			Génie alimentaire (1H/sem)		1.5. Participer à la mise en oeuvre des règlements et référentiels qualités			2.2 Mettre en oeuvre les méthodes d'analyse et de prévention des risques associés aux produits alimentaires							2.2	3.1		3.1 Identifier le cadre réglementaire et ouvrant au management de la qualité			3.2 Analyser les risques															CCF										
		M55	Microbiologie																																												
			Génie alimentaire (6h/TP 1 sem/2 et 3H de cours 1 sem/2)		4.1 - 4.2 - 4.3 - 4.4 - 4.5 - 4.6 : Fabrication de yaourt à la vanille /confiture extra d'oranges en boule de cuisson - concentration/PDM de campagne/ Cubes de crétaphines en conserves (3 TP tournants au PARM de 9h 1 sem sur 2, 3 partie de la 2ème sem. from de cours de 3h 1 sem/2)										4.1 - 4.2 - 4.3 - 4.4 - 4.5 - 4.6	Mousse de foisy		Nectar de goyave à partir de fruits frais/ Compote de banane fruit de la passion/ Mousses Cubes de crétaphines en																												GIA cours 3H G. TP: 75 H
			Biochimie (2h/sem cours et TP)	1er	1.2TP tournants sur la spectrophotométrie (dosages des sucs nécrotiques)						1.2TP tournants sur la																																				
			Microbiologie					Ob 2.1- TP1	Ob 2.1- LECTURE /CORRECTION TP1									Ob 2.1- TP2	Ob 2.1- LECTURE /CORRECTION TP2			Ob 2.1- TP3	Ob 2.1- LECTURE /CORRECTION TP3									Ob 2.1- TP4	Ob 2.1- LECTURE /CORRECTION TP4														
		M56	Economie																																												
	STAGE	M61																																													
ACTIVITES PLURIDISCIPLINAIRES DU DOMAINE PROFESSIONNEL																																															
			Génie alimentaire																																												
			Economie																																												
MIL		M71	Langue vivante																																												