

# Applications pratiques en technologie pâte pressée cuite



ECTS  
2 crédits



Composante  
UFR Sciences  
du langage, de  
l'homme et de la  
société

## Présentation

### Heures d'enseignement

TD Travaux Dirigés 24h

### Modalités de contrôle des connaissances

#### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CC (contrôle continu)	Examen pratique	60		100%		La note de cet élément comptera pour 50% dans la moyenne finale de l'UE "Y5HFR5U4 - Processus technologique en fromages de terroir".