

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".