

# Approfondissements technologiques en pâtes pressées cuites

 ECTS  
6 crédits

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

## Présentation

### Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	24h
CM	Cours Magistral	36h
TP	Travaux Pratiques	12h

### 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)	Écrit	120		50%		La note finale de l'élément "Y5HFR622 - Approfondissements technologiques en pâtes pressées cuites" comptera pour 75% dans la moyenne finale de l'UE "Y5HFR6U2 - Technologies fromagères approfondies".
CC (contrôle continu)	Examen pratique	240		50%		