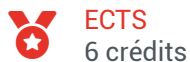


Approfondissements technologiques en pâtes pressées cuites



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%		