

Bactéries et ferments lactiques



ECTS
2 crédits



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

Présentation

Heures d'enseignement

CM Cours Magistral 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	60		100%		La note de cet élément comptera pour 33% dans la moyenne finale de l'UE "Y5HFR5U2 - Production et fromageabilité du lait cru".