

# La fromageabilité du lait crû



ECTS  
2 crédits



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

## Présentation

### Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	12h
TD	Travaux Dirigés	6h

### 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		100%		La note de cet élément comptera pour 33% dans la moyenne finale de l'UE "Y5HFR5U2 - Production et fromageabilité du lait crû".