

# Les processus technologiques fromagers fondamentaux



ECTS  
4 crédits



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

## Présentation

---

### Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	10h
CM	Cours Magistral	36h

---

### 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 moyenne finale de l'élément "Y5HFR541 - Les processus technologiques fromagers fondamentaux" comptera pour 50% dans la moyenne finale de l'UE "Y5HFR5U4 - Processus technologiques en fromages de terroir".
CC (contrôle continu)	Écrit	120		50%		La moyenne finale de l'élément "Y5HFR541 - Les processus technologiques fromagers fondamentaux" comptera pour 50% dans la moyenne finale de l'UE "Y5HFR5U4 - Processus technologiques en fromages de terroir".