

INGÉNIEUR EN AGROALIMENTAIRE

PARCOURS APPRENTIS

Semestre 7

UE 73 - GENIE CULINAIRE INDUSTRIALISE

5 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 35h

Travaux Dirigés : 29h

Travaux Pratiques : 9h

EC 731 - NUTRITION ET FONCTIONNEMENT DU MICROBIOTE INTESTINAL

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	90	1.5	

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	90	1.5	

EC 732 - EVALUATION SENSORIELLE

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CC	Ecrit - rapport		0.5	
Cours Magistral	CC	Oral	20	0.5	
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	60	1	

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	Report de notes	Ecrit - rapport		0.5	Report note CC session 1
Cours Magistral	Report de notes	Oral		0.5	Report note CC session 1
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	60	1	

EC 734 - CREATIVITE ET NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CC	Ecrit - rapport		0.75	
Cours Magistral	CC	Oral	20	0.75	