

INGÉNIEUR EN AGROALIMENTAIRE

## PARCOURS ETUDIANTS

**Semestre 7**

### UE 73 - GENIE CULINAIRE INDUSTRIALISE

**7 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	2.1	

#### Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	90	2.1	

## 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	1.1	

#### 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	1.1	

## 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		1.4	
Cours Magistral	CC	Oral	20	0.7	
Cours Magistral	CC	Dossier		0.7	Projet