

Modalité d'évaluation des compétences et des connaissances 2022-2023

1ère session

Domaine : SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTE

M1IPA - Parcours Master

M1 : INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA) - Semestre 2

Parcours pédagogique accessible aux étudiants inscrits en :

M1 SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTE Mention **SCIENCES ET TECHNOLOGIE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE L'ENVIRONNEMENT**

Parcours-type **INGENIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE (IPA)**

Code	Enseignements et Unités d'enseignements / Epreuves	Responsable / Commentaire	ECTS	Nature de l'épreuve	Coeff.	Durée
S-U02-3081	ANGLAIS	Jerome ORLANDINI	3.00		3.00	
S-U02-3081-01	ORLANDINI J			3 à 4 CC Oral Ecrit	1.00	00h00
S-U02-3082	TECHNIQUES DE TRANSFORMATION	Farid CHEMAT	6.00		6.00	
S-U02-3082-01	AUPY F			Ecrit	1.00	02h00
S-U02-3082-02	CHEMAT F			CR TD	1.00	00h00
S-U02-3082-03	CHEMAT F			Ecrit	1.00	03h00
S-U02-3083	TP TECHNIQUE DE TRANSFORMATION	Sandrine PERINO	3.00		3.00	
S-U02-3083-01	PERINO S			CR TP	1.00	00h00
S-U02-3083-02	TIXIER A-S / AUPY F.			CR TP	1.00	00h00
S-U02-3084	TP SCIENCES DES ALIMENTS	Valerie TOMAO	3.00		3.00	
S-U02-3084-01	TOMAO V			CR TP	1.00	00h00
S-U02-3053	CONTROLE ET GESTION QUALITE	Florence CHARLES	3.00		3.00	
S-U02-3053-01	MELLOUET AG			Ecrit	1.00	02h00
S-U02-3085	CONSTITUANTS, INGREDIENTS ET P.A.I.	Maryline VIAN	3.00		3.00	
S-U02-3085-01	DANGLES O			Ecrit	0.50	01h30
S-U02-3085-02	VIAN M			Ecrit	0.50	01h30
S-U02-3086	FORMULATION ET ANALYSE SENSORIELLE	Anne-Sylvie TIXIER	3.00		3.00	
S-U02-3086-01	TIXIER AS			Ecrit	1.00	03h00
S-U02-3086-02	ROBINI K			Ecrit	1.00	01h30
S-U02-3087	STAGE (12 A 20 SEMAINES)	Valerie TOMAO	6.00		6.00	
S-U02-3087-01	STAGE			RAPPORT	1.00	00h00
S-G02-0002	MOYENNE GENERALE S2					