

Mention		Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation														
Parcours 1 Analyse Sensorielle et Qualité		Poids		Contrôle continu intégral	Régime général						Régime spécial d'études					
		Coef.	ECTS		Session 1			Session 2			Session 1			Session 2		
				Type contrôle	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve	Type contrôle	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve	Type contrôle	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve	Type contrôle	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve	
SEMESTRE 5		21	30													
	M5.1 Informatique et statistiques appliquées à l'analyse sensorielle	3	4													
		3	4		CC			ET	E	01:30	ET	E	01:30	ET	01:30	
	M5.2 Métrologie sensorielle	4	6													
		4	6		CC			ET	E	00:45	ET	E	00:45	ET	00:45	
	M5.3 Stratégies sensorielles des industriels	5	7													
		5	7		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	01:00	
	M5.4 Technologie, techniques d'analyse et de caractérisation	3	5													
		3	5		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	01:00	
	M5.5 Hygiène et contrôle qualité	4	5													
		4	5		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	01:00	
	M5.6 Professionnalisation	2	3													
		2	3													
		1	1		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	01:00	
		1	2		CC			ET	O	00:30	ET	O	00:30	ET	00:30	
SEMESTRE 6		17	30													
	M6.1 Neurosciences sensorielles et Marketing	2	4													
		2	4		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	01:00	
	M6.2 Le sensoriel comme outil scientifique et industriel	3	7													
		3	7		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	01:00	
	M6.3 Normes et Management de la qualité	4	6													
		4	6		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	01:00	
	M6.4 Projet Tutoré	3	5													
		3	5					ET	O	00:25			ET	O	00:25	
	M6.5 Stage professionnel (12 à 16 semaines) ou mission d'apprentissage	5	8													
		5	8					ET	O	00:25			ET	O	00:25	

* Nombre d'heures en autonomie