

Mention	Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation																
Parcours 1 Analyse Sensorielle et Qualité					Contrôle continu intégral	Régime général						Régime spécial d'études					
						Session 1			Session 2			Session 1			Session 2		
			Coeff.	ECTS		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													
		EP5.6.1 Anglais	1	1		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	E	01:00
		EP5.6.2 Communication et veille	1	2		CC			ET	O	00:30	ET	O	00:30	ET	O	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	E	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	E	01:00
	M6.3 Normes et Management de la qualité		4	6													
			4	6		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	E	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			