

Parcours 2 Sensoriel, innovation et qualité																		Contrôle continu intégral	Régime général						Régime spécial d'études							
			BCC										Poids		Heures				Session 1			Session 2			Session 1			Session 2				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Coëff.	ECTS	CM	TD	TP		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		
(vide)																																
	(vide)	(vide)																														
S7				3	2		1	1				1	1	30	30	77	111	32														
	M7.1 Physio de la nutrition et apports nutritionnels	M7.1 Physio de la nutrition et apports nutritionnels		1								1		8	8	25	16	11														
	M7.2 Outils scientifiques et techniques	M7.2_EP1 Anglais		1	2								1	6	6	8	53	13		CC			ET	E	01:00	ET	E	02:00	ET	E	01:00	
		M7.2_EP2 Statistiques			1									3	3		24			CC			ET	O	00:15	ET	O	00:20	ET	O	00:15	
		M7.2_EP3 Techniques de communication												3	3	8	6	10		ET	E	01:30	ET	E	01:30	ET	E	01:30	ET	E	01:30	
		M7.2_EP4 Positionnement professionnel				1							1				12	3			QP					QP						
	M7.3 Technologie et process alimentaire	M7.3 Technologie et process alimentaire		1			1							8	8	19	22	8														
	M7.4_S Neurosciences sensorielles et cognitives	M7.4_S Neurosciences sensorielles et cognitives		1			1							8	8	25	20			CC			ET	E	01:00	ET	E	01:30	ET	E	01:00	
								1						8	8	25	20															
S8			2		1	1	1					2	1	30	30	73	93	64														
	M8.1 Sécurité alimentaire et référentiels qualité	M8.1_EP1 Hygiène et sécurité alimentaire	2									1		7	7	25	10	17														
		M8.1_EP2 Référentiels qualité	1										1	4	4	21	3	6		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	E	01:00	
	M8.2 Outils scientifiques et techniques				1							1		3	3	4	7	11		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	E	01:00	
		M8.2_EP1 Anglais				1							1	5	5		34															
		M8.2_EP2 Marketing											1	3	3		24			CC			ET	O	00:15	ET	O	00:20	ET	O	00:15	
	M8.3_S Technologie et innovation						1							2	2		10			CC			ET	E		ET	E	01:00	ET	E		
	M8.3_S Technologie et innovation						1							6	6	30	30	19														
	M8.4_S Découverte de l'évaluation sensorielle							1						6	6	30	30	19		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:30	ET	E	01:00	
	M8.4_S Découverte de l'évaluation sensorielle						1							6	6	18	19	28														
	M8.5_S Stage ou projet tutoré												1	6	6					CC			ET	E	01:00	ET	E	01:30	ET	E	01:00	
	M8.5_S Stage ou projet tutoré											1		6	6																	
S9			2		1	2	2	1				2		30	30	74	126	120														
	M9.1_S Métrologie sensorielle	M9.1_S Métrologie sensorielle				1								6	6	20	25	30														
						1								6	6	20	25	30		CC			ET	E	02:30	ET	E	02:30	ET	E	02:30	
	M9.3_S Entreprises, outils professionnels, enjeux sociétaux				1		1					1		6	6	20	35	25														
		M9.3_S_EP1 Anglais				1								2	2		20															
		M9.3_S_EP2 Fonctionnement des entreprises et gestion de projet					1							2	2	10	0	20		CC			ET	E	01:30	ET	E	01:30	ET	E	01:30	
		M9.3_S_EP3 Marketing et Sensoriel						1				1		2	2	10	15	5		CC			ET	E	01:30	ET	E	01:30	ET	E	01:30	
	M9.4_S Etudes sensorielles appliquées aux problématiques industrielles					1								6	6	20	30	15														
	M9.4_S Etudes sensorielles appliquées aux problématiques industrielles					1								6	6	20	30	15		CC			ET	E	02:00	ET	E	02:00	ET	E	02:00	
	M9.5_S Optimisation des produits agroalimentaires						1					1		6	6	8	16	26														
	M9.5_S Optimisation des produits agroalimentaires						1					1		6	6	8	16	26		CC			ET	E	02:30	ET	E	02:30	ET	E	02:30	
	M9.2_S Du contrôle au management de la qualité		2											6	6	6	20	24														
	M9.2_EP1 Contrôle qualité		1											3	3	6	4	20		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	E	01:00	
	M9.2_S EP2 Management de la qualité		1											3	3		16	4		CC			ET	E	01:00	ET	E	01:00	ET	E	01:00	
S10						1	1						1	30	30	10	34	38														
	M10.1_S Innovation, projet et réalisation	M10.1_S Innovation, projet et réalisation				1	1							15	15	10	34	38														
						1	1							15	15	10	34	38		CC			ET	E	02:00	ET	E	02:00	ET	E	02:00	
	M10.2_S Apprentissage ou stage 6 mois											1		15	15																	
	M10.2_S Apprentissage ou stage 6 mois											1		15	15					ET	O	00:25				ET	O	00:25				
Total général			4	3	4	4	5	2				5	3	120	120	234	364	254														

QP : quitus de présence