MODALITES DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPETENCES

Numéro du semestre : 5
Année : 3
Diplôme : Licence Professionnelle
Domaine (le cas échéant) : Sciences Humaines et Sociales
Mention : Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation
Parcours type : Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir
Compensation entre semestre pour valider l'année (oui/non) : Oui

Numéro de l'UE	Libellé de l'UE	Nombre de crédits ECTS de l'UE	Note minimum à partir de laquelle s'applique la compensation entre UE (Facultatif)	Libellé de l'ECUE (si pluriel, ECUE dans l'UE)	Coefficient de l'ECUE (si concerné)	Nombre de crédits ECTS de l'ECUE	Nature de l'épreuve : - écrit - oral -pratique - livrable	Durée précise de l'épreuve	Numéro de l'épreuve dans l'ECUE IUE OU Nombre minimale d'épreuve	Coef. (%) de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE ou UE	Coef.(%) de la note reportée dans la moyenne de 2nde chance	Cachet pour les étudiants pour la publication et non nécessaire: Forme de la 2nde chance - Evaluation supplémentaire - Evaluation de remplacement - Neutralisation de la moins bonne des notes de l'Evaluation initiale de l'UE - Conservation de la meilleure des notes de l'Evaluation initiale - Autre, précises	Nature de l'épreuve : - écrit - oral -pratique - livrable	Durée précise de l'épreuve	Coef. (%) de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE ou UE
VHF5E1	Lait, fromages, paysages, terroirs et environnement	6	sans objet	VHF5E11 Le terroir : concepts et définitions	30%	2	Examen écrit	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF5E12 Composantes naturelles, historiques et paysagères des terroirs	33%	2	Rendu d'un livrable	Voir objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF5E13 Analyse systémique et gén-agronomique des terroirs (Vanuatu)	33%	2	Rendu d'un livrable	Voir objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
VHF5E2	Production et fromageabilité du lait cru	6	sans objet	VHF5E21 La production du lait	33%	2	Examen écrit	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF5E22 La fromageabilité du lait cru	33%	2	Examen écrit	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF5E23 Les ouvertures technologiques : Gastéline et fromages de chèvre	33%	2	Examen écrit	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
VHF5E3	Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir	4	sans objet	VHF5E31 Pratique de l'anglais professionnel	50%	2	Examen écrit	1h30	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF5E32 Recherches documentaires et élaboration d'un document de communication sur une AOP fromagère	50%	2	Examen oral	30 min	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
VHF5E4	Processus technologiques en fromages de terroirs	6	sans objet	VHF5E41 Les grands processus technologiques fromagers traditionnels	33%	2	Rendu d'un livrable	Voir objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF5E42 Applications pratiques en technologie pâte pressée cuite*	50%	2	Examen pratique	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF5E43 Applications pratiques en technologie pâte molle*	50%	2	Examen pratique	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
VHF5E5	Projet tuteuré "Etude et fabrication d'une AOP fromagère européenne"	8	sans objet	VHF5E51 Concevoir une AOP fromagère, son terroir et son environnement	37,5%	3	Rendu d'un livrable	Voir objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF5E52 Comprendre et expliquer les spécificités d'une démarche fromagère en AOP	25,0%	2	Rendu d'un livrable	Voir objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF5E53 Pratiquer et interpréter une production en AOP fromagère	37,5%	3	Examen pratique	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
							Rendu d'un livrable	Voir objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet

* Les ECUE VHF5E42 et VHF5E43 sont au choix, l'étudiant s'inscrit dans l'une ou l'autre selon la spécialisation qu'il souhaite approfondir.

Numéro du semestre : 6
Année : 3
Diplôme : Licence Professionnelle
Domaine (le cas échéant) : Sciences Humaines et Sociales
Mention : Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation
Parcours type : Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir
Compensation entre semestre pour valider l'année (oui/non) : Oui

Numéro de l'UE	Libellé de l'UE	Nombre de crédits ECTS de l'UE	Note minimum à partir de laquelle s'applique la compensation entre UE (Facultatif)	Libellé de l'ECUE (si pluriel, ECUE dans l'UE)	Coefficient de l'ECUE (si concerné)	Nombre de crédits ECTS de l'ECUE	Nature de l'épreuve : - écrit - oral -pratique - livrable	Durée précise de l'épreuve	Numéro de l'épreuve dans l'ECUE IUE OU Nombre minimale d'épreuve	Coef. (%) de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE ou UE	Coef.(%) de la note reportée dans la moyenne de 2nde chance	Cachet pour les étudiants pour la publication et non nécessaire: Forme de la 2nde chance - Evaluation supplémentaire - Evaluation de remplacement - Neutralisation de la moins bonne des notes de l'Evaluation initiale de l'UE - Conservation de la meilleure des notes de l'Evaluation initiale - Autre, précises	Nature de l'épreuve : - écrit - oral -pratique - livrable	Durée précise de l'épreuve	Coef. (%) de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE ou UE
VHF6E1	Equipements, environnement et risques	3	sans objet	VHF6E11 Chaîs des équipements et gestion de l'énergie	33%	1	Examen écrit	1h45	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E12 Gestion sécurité risques professionnels	33%	1	Examen écrit	1h45	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E13 Risques environnementaux, gestion des déchets et des effluents	33%	1	Examen écrit	1h45	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
VHF6E2	Technologies fromagères approfondies	8	sans objet	VHF6E21 Technologies des fromages de chèvres, tomes et des secondes	25%	2	Examen écrit	1h30	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E22 Approfondissements technologiques en pâtes pressées*	75%	6	Examen écrit	1h00	1	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
							Examen pratique	3h00	2	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E23 Approfondissements technologiques en pâtes molles*	75%	6	Examen écrit	1h00	1	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
							Examen pratique	3h00	2	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
VHF6E3	Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir	6	sans objet	VHF6E31 Les ostéomnises d'affinage et leur maîtrise	25%	1	Examen écrit	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E32 Contrôle qualité et analyse sensorielle	40%	2	Examen écrit	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E33 Etude et analyse des défauts des fromages	35%	2	Examen écrit	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
VHF6E4	Management de la production, gestion de l'atelier	6	sans objet	VHF6E41 Gouvernance et gestion des filières fromagères en AOP	33%	2	Examen écrit	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E42 Mesure et utilisation des données techniques et économiques	33%	2	Examen écrit	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E43 Initiation au management technique et gestion du personnel	33%	2	Examen écrit	3h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
VHF6E5	Mémoire de fin d'études	8	sans objet	VHF6E51 Applications du maître d'apprentissage ou de stage	25%	2	Rendu d'un livrable (grille d'évaluation et appréciation libre remplie par le maître d'apprentissage ou de stage)	sans objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E52 Mémoire avec résumé d'étude et de recherche	37,5%	3	Rendu d'un livrable	Voir objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				VHF6E53 Soutenance (présentation 30 mn, questions du jury 30 mn)	37,5%	3	Revolution orale	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet

* Les ECUE VHF5E42 et VHF5E43 sont au choix, l'étudiant s'inscrit dans l'une ou l'autre selon la spécialisation qu'il souhaite approfondir.