

# Modalités de Contrôle des Connaissances

A compter de septembre 2022

Composante : FMA

## Licence Sciences de la Vie Parcours Agronomie et Agroalimentaire

Les dispensés de contrôle continu, dans le cadre de l'application de l'article 5.1 du chapitre 5 du règlement des examens de l'UHA, sont évalués par un oral [O], un écrit [E] ou un dossier individuel [DI] en session 1 d'examen

Les modalités du contrôle continu sont définies par les enseignants de chaque matière et sont spécifiées aux étudiants en début de cours

### Semestre 5

Code UE	Intitulé de l'UE	Type de contrôle Session 1 *	Type de contrôle Session 2	Coef.	ECTS/UE	COURS	TD	TP
<b>UE 1</b>	<b>Organisation des filières agricoles</b>			<b>1</b>	<b>3</b>			
	Filières	Contr.contin. [DI et O]	report de note dossier Ses1 (coef1) + soutenance (coef1)	1		4,5		4
	Organisations Professionnelles Agricoles	Contr.contin. [DI]	report de note dossier Ses1 (coef1) + soutenance (coef1)	1		4,5	3	
	Organisation du monde viticole	Contr.contin. [E 2h]	Ecrit 1,5h	1		4,5	1,5	
<b>UE 2</b>	<b>Agronomie</b>			<b>2</b>	<b>6</b>			
	Phytopathologie	Contr. Contin. [DI et E 1,5h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)	1		9	6	4
	Sélection et amélioration génétique	Contr. Contin. [E 2h]	Ecrit 1,5h	1		12	7,5	
<b>UE 3</b>	<b>Projet d'innovation alimentaire</b>			<b>2</b>	<b>6</b>			
	Projet ALINOVA	Contr. Contin. [DI]	Report note Ses1	2		6	7,5	12
	Techniques alimentaires	Contr. Contin. [O]	Report note Ses1	1			3	12
<b>UE 4</b>	<b>Aliment et consommation</b>			<b>1</b>	<b>3</b>			
	Evaluation sensorielle	Contr. Contin. [DI et E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)	2		10,5	6	12
	Réglementation étiquetage	Cont. contin. [E 1,5h]	Ecrit 1,5h	1		4,5	3	
	Statistiques appliquées	Contr.contin. [E 2h]	Ecrit 1,5h	2		9		8
	Consommation et innovation	Contr. Contin. [O]	Report note Ses1	1		3	4,5	
<b>UE 5</b>	<b>Langue</b>			<b>1</b>	<b>3</b>			

# Modalités de Contrôle des Connaissances

A compter de septembre 2022

Composante : FMA

	Anglais	Contr. Contin. [O]	Ecrit 1,5h				24	
<b>UE 6</b>	<b>Présentation du monde professionnel</b>			<b>1</b>	<b>3</b>			
	Méthodologie de la recherche / recherche documentaire	Contr. Contin. [DI]	Report note Ses1	1		10	9	
	Ethno-marketing	Contr. Contin. [DI]	Report note Ses1	1			16	
	Connaissance du monde professionnel	Contr.contin. [DI]	Report note Ses1	1		3	6	
<b>UE 7</b>	<b>Analyses alimentaires (option 1)</b>			<b>2</b>	<b>6</b>			
	Biochimie alimentaire	Contr. Contin. [DI et O]	Report note TP Ses1 (coef1) + Oral (coef2)	1		19,5	7,5	12
	Microbiologie alimentaire	Contr. Contin. [DI et O]	Report note TP Ses1 (coef1) + Oral (coef2)	1		9	4,5	12
	Analyses physico-chimiques	Contr. Contin. [DI et O]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)	1		7,5	6	12
<b>UE 7</b>	<b>Productions agricoles (option 2)</b>			<b>2</b>	<b>6</b>			
	Productions animales	Contr. Contin. [DI et E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5 (coef2)	1		19,5	10,5	8
	Nutrition et développement des plantes	Contr. Contin. [DI et O]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)	1		12	1,5	8
	Itinéraires techniques de culture	Contr. Contin. [DI et E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)			12	7,5	12
				<b>Option 1</b>	<b>30</b>	<b>116.5</b>	<b>115</b>	<b>88</b>
				<b>Option 2</b>		<b>124</b>	<b>116.5</b>	<b>80</b>

# Modalités de Contrôle des Connaissances

A compter de septembre 2022

Composante : FMA

## Licence Sciences de la Vie - Parcours Agronomie et Agroalimentaire

Semestre 6								
Code UE	Intitulé de l'UE	Type de contrôle Session 1 *	Type de contrôle Session 2	Coeff.	ECTS/UE	COURS	TD	TP
<b>UE 1</b>	<b>Economie agricole et vigne</b>			<b>1</b>	<b>3</b>			
	Economie agricole et agroalimentaire	Contr. Contin. [E 2h]	Ecrit 1,5h	2		12,5	9	
	Géologie du vignoble alsacien	Contr. Contin [DI et E 1,5h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)	1				
	Vigne et terroir					3	6	4
	Organisation en entreprise	Contr. Contin. [E 2h]	Ecrit 1,5h	2		7,5	6	
<b>UE 2</b>	<b>Qualité des aliments</b>			<b>2</b>	<b>6</b>			
	Base de la qualité	Contr. Contin. [E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 2h (coef2)	1		15	12	8
	Hygiène alimentaire 1	Contr. Contin. [E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)	1		7,5	3	4
	Statistiques appliquées	Contr. Contin. [E 2h]	Ecrit 1,5h	1		12	7,5	8
<b>UE 3</b>	<b>Projet d'innovation alimentaire</b>			<b>2</b>	<b>6</b>			
	Projet ALINOVA	Contr. Contin. [DI et O]	Report note Ses1	1		3	7,5	12
<b>UE 4</b>	<b>Langue</b>			<b>1</b>	<b>3</b>			
	Anglais	Contr. Contin [E 2h]	Ecrit 1,5h	1			24*	
	Matière libre	Modalités définies par les enseignants	Report note Ses1	1				

# Modalités de Contrôle des Connaissances

A compter de septembre 2022

Composante : FMA

<b>UE 5</b>	<b>Conservation des aliments (option 1)</b>			<b>2</b>	<b>6</b>			
	Techniques de conservation des aliments	Contr. Contin. [DI et E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 2h (coef2)	1		10,5	7,5	16
	Hygiène alimentaire 2	Contr. Contin. [E 2h]	Ecrit 1,5h	1		9	4,5	
	Microorganismes d'intérêt alimentaire	Contr. Contin. [DI et E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)	1		7		4
<b>UE 5</b>	<b>Gestion des productions agricoles (option 2)</b>			<b>2</b>	<b>6</b>			
	Traitements des cultures	Contr. Contin. [DI et E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Oral (coef2)	1		9	6	4
	Evolution des systèmes de culture	Contr. Contin [DI et E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)	1		10,5	9	4
	Pédologie	Contr. Contin. [DI et E 2h]	Report note TP Ses1 (coef1) + Ecrit 1,5h (coef2)	1		1,5	7,5	8
<b>UE 6</b>	<b>Stage</b>			<b>2</b>	<b>6</b>			
	Stage de 9 semaines en milieu professionnel	Rapport (coef1) + Soutenance (coef1)	Report note Rapport Ses1 (coef1) + Soutenance (coef1)					
				<b>Option 1</b>	<b>30</b>	<b>88.5</b>	<b>87</b>	<b>60</b>
				<b>Option 2</b>		<b>78</b>	<b>97.5</b>	<b>60</b>