



DESCRIPTIF DU COURS	
Objectif	l'étude des microorganismes d'interet industriel et la formation de produits
Type Unité Enseignement	Unité fondamentale
Contenu succinct	fermentations industrielles ,formation de produits
Crédits de la matière	6
Coefficient de la matière	3
Pondération Participation	examen de controle continu
Pondération Assiduité	
Calcul Moyenne C.C	
Compétences visées	

EVALUATION DES CONTROLES CONTINUS DE CONNAISSANCES							
PREMIER CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour	Séance	Durée	Type (1)	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date Consult. copie)	Critères évaluation (2)
dimanch	1	1h	EX	/	/	01/01/2023	AR
DEUXIEME CONTROLE DE CONNAISSANCES							
Jour	Séance	Durée	Type (1)	Doc autorisé (Oui, Non)	Barème	Echange après évaluation (date consultation copies)	Critères évaluation (2)
						Cliquez ici pour entrer une date.	

(1) Type : E=écrit, EI=exposé individuel, EC=exposé en classe, EX=expérimentation, QCM

(2) Critères évaluation : A=Analyse, S=synthèse, AR=argumentation, D=démarche, R=résultats

EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES	
Adresses Plateformes	//
Noms Applications (Web, réseau local)	//
Polycopiés	//
Matériels de laboratoires	//
Matériels de protection	//
Matériels de sorties sur le terrain	//

LES ATTENTES	
Attendues des étudiants (Participation-implication)	
Attentes de l'enseignant	

BIBLIOGRAPHIE	
Livres et ressources numériques	
Articles	
Polycopiés	
Sites Web	

Cachet humide du département

