



diplôme Licence Professionnelle: Applications et Analyse Chimique et Sensorielle des Industries de la Parfumerie, de la Cosmétique et de l'Aromatique Alimentaire

mention Chimie Formulation

parcours Parfumerie-Aromatique Alimentaire

spécialité

Responsable D. VICHARD

Vote en conseil d'UFR le 21/04/2016

Vote en CFVU le Validation CFVU du 05/07/2016

Dispositions particulières

Voir MCC particulières de l'UFR de sciences.

Toutes les épreuves écrites ont lieu en contrôle continu.

PARCOURS Parfumerie-Aromatique Alimentaire

| Épreuves des cinquième et sixième semestres | | | | | | | | H maquettes | | | |
|---|---------------|---|-------------------------------|------|----------|--------------|-------------|-----------------------|----|----|-----|
| Code UE | Nombre d'ECTS | Intitulé | Responsable | TP | CC | Examen écrit | Examen oral | Total devant étudiant | CM | TD | TP |
| | note (1) | note (2) | | | note (3) | note (3) | note (4) | | | | |
| LPCA1 | 6 | Chimie | D. VICHARD et A.-M. GONCALVES | 20% | 80% | | | 58 | 26 | 25 | 7 |
| LPCA2 | 8 | Travaux pratiques d'analyse | L. MENGUY | 25% | | | | 12 | | | 12 |
| | | Analyses et contrôle qualité | L. MENGUY-C.SIMONNET | | 40% | | | 9 | 7 | | 2 |
| | | Mathématiques appliquées | ISIPCA | | 10% | | | 26 | 16 | 10 | |
| | | Travaux pratiques d'analyse | ISIPCA | 25% | | | | 35 | | | 35 |
| LPCA3 | 2 | Anglais | UVSQ | | 100% | | | 18 | | | |
| LPCA4 | 9 | Techniques d'analyse sensorielle | ISIPCA | 100% | | 0% | 0% | 100 | | | 100 |
| LPCA5 | 4 | Bonnes pratiques de laboratoire. Hygiène et Sécurité. Assurance Qualité | ISIPCA | 0% | 100% | 0% | 0% | 40 | 40 | 0 | 0 |
| LPCA6 | 9 | Techniques de développement de produits | ISIPCA | 100% | | 0% | 0% | 133 | 0 | 0 | 133 |
| LPCA7 | 9 | Projet tuteuré | ISIPCA/UVSQ | 0% | 50% | 0% | 50% | 105 | 35 | 35 | 35 |
| LPCA8 | 13 | Apprentissage | UVSQ/ISIPCA | | 100% | | | 2h/étud | | | |