



R3.SAB.08 - Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
Dijon-Auxerre-
Nevers

Présentation

Heures d'enseignement

| | | |
|----|-------------------|-----|
| CM | Cours Magistral | 10h |
| TD | Travaux Dirigés | 8h |
| TP | Travaux Pratiques | 20h |

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

| Type d'évaluation | Nature de l'épreuve | Durée (en minutes) | Nombre d'épreuves | Coefficient de l'épreuve | Note éliminatoire de l'épreuve | Remarques |
|-----------------------|-----------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------------|---|
| CC (contrôle continu) | CC : Ecrit et/ou Oral | | | | | C3.3 Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques (R3.SAB.08 - Coeff 21) |

