



R3.SAB.11 - Génie des Procédés Alimentaires



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
Dijon-Auxerre-
Nevers

Présentation

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	8h
TD	Travaux Dirigés	10h
TP	Travaux Pratiques	21h

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					C3.4 Organiser la production des aliments et des biomolécules (R3.SAB.11 - Coeff 24)