



# R3.SAB.11 - Génie des Procédés Alimentaires



Composante  
Institut  
Universitaire  
de Technologie  
Dijon-Auxerre-  
Nevers

## Présentation

### Heures d'enseignement

|    |                   |     |
|----|-------------------|-----|
| CM | Cours Magistral   | 10h |
| TD | Travaux Dirigés   | 13h |
| TP | Travaux Pratiques | 27h |

### 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) |