



R5.SAB.06 - Qualité et Sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
Dijon-Auxerre-
Nevers

Présentation

Heures d'enseignement

| | | |
|----|-------------------|-----|
| CM | Cours Magistral | 22h |
| TD | Travaux Dirigés | 11h |
| TP | Travaux Pratiques | 30h |

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 | | | | | C5.3 Animer le management de la Qualité#, de l'Hygiène#, de la Sécurité#, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques (R5.SAB.06 - Coeff 40) |
