



# SAE4.SAB.02 - Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité



Composante  
Institut  
Universitaire  
de Technologie  
Dijon-Auxerre-  
Nevers

## Présentation

---

### Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	27h
TP	Travaux Pratiques	35h
En/Su	Encadrement / Suivi	60h

---

### 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					<p>C4.3 Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques (SAE4.SAB.01 - Coeff 15) C4.4 Organiser la production des aliments et des biomolécules (SAE4.SAB.01 - Coeff 15) C4.5 Innover en sciences des aliments et biotechnologie (SAE4.SAB.01 - Coeff 11)</p>