



## 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   | 16h |
| TD | Travaux Dirigés   | 11h |
| TP | Travaux Pratiques | 30h |

---

#### Modalités de contrôle des connaissances



## Évaluation initiale / Session principale

| Type d'évaluation     | Nature de l'évaluation | Durée (en minutes) | Nombre d'épreuves | Coefficient de l'évaluation | Note éliminatoire de l'évaluation | 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) |