



SAE3.SAB.02 - Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproduits



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
Dijon-Auxerre-
Nevers

Présentation

Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	6h
TP	Travaux Pratiques	9h
En/Su	Encadrement / Suivi	20h

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					C3.3 Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques (SAE3.SAB.02 - Coeff 27)

