



## R2.SAB.13 - Microbiologie alimentaire



Composante  
Institut  
Universitaire  
de Technologie  
Dijon-Auxerre-  
Nevers

## Présentation

### Heures d'enseignement

|    |                   |      |
|----|-------------------|------|
| TP | Travaux Pratiques | 5,5h |
|----|-------------------|------|

### 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  |                    |                   |                             |                                   | C2.3 Mettre en œuvre la réglementation pour assurer la sécurité des aliments et des bioproduits (R2.SAB.13 - Coeff 8) |