



R2.SAB.15 - Génie Alimentaire et Cosmétique



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
Dijon-Auxerre-
Nevers

Présentation

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	16,5h
TD	Travaux Dirigés	8h
TP	Travaux Pratiques	16h

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					C2.4 Maîtriser l'environnement de production (R2.SAB.15 - Coeff 18,5)