



SAE2.SAB.03 - Contrôler la conformité de paramètres microbiologiques et physico-chimiques des aliments et des bioproduits



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
Dijon-Auxerre-
Nevers

Présentation

Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	4,5h
TP	Travaux Pratiques	12h
CM	Cours Magistral	3h
En/Su	Encadrement / Suivi	10h

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					C2.3 Mettre en œuvre la réglementation pour assurer la sécurité des aliments et des bioproduits (SAE2.SAB.03 - Coeff 14). Situation d'Apprentissage et d'évaluation comportant tout un processus combinant plusieurs ressources et mobilisée avec coefficients spécifiques dans les compétences.