

Méthodologie et Génie Alimentaire

 **ECTS**
6 crédits

 **Composante**
UFR Sciences et
techniques, site
de Besançon

Présentation

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	27h
TD	Travaux Dirigés	18h
TP	Travaux Pratiques	12h

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)	Ecrit/Oral/ Livraison/ pratique		2 mini	1	8.0	Pas de session 2.