



## 2 Licence Procédés agroalimentaires (2 COFFEE)

Semestre 3

Salle

Année universitaire : 2021/2022

| Horaires<br>Jours | 08h00- 09h00  | 09h00- 10h00   | 10h00- 11h00   | 11h00- 12h00                                      | 12h00- 13h00   | 13h00- 15h00   |
|-------------------|---|--|--|---|--|--|
| <b>Dimanche</b>   | Projet encadré 1<br>TP<br><b>Gueroui Y</b>                                    | Initiation à la gestion et la<br>création d'entreprise<br>(Cours/TD)<br><b>Mezroua</b> | Communication orale<br>(TP/TD)<br><b>Benosmane S</b>                       | Anglais<br>professionnel 2<br>(TP/TD)<br>Chekakta |  | Biochimie alimentaire<br>(TP)<br><b>Chagour</b>          |
| <b>Lundi</b>      | Génie des procédés en<br>industrie alimentaire 1<br>Cours<br><b>Kouadri I</b> | Microbiologie générale<br>Cours<br><b>Mme Djemâa</b>                                   | Microbiologie générale<br>(TP)<br><b>Mme Djemâa</b>                        |   |  | PPPE2<br>TP<br><b>TOUATI H</b>                           |
| <b>Mardi</b>      | Génie des procédés en<br>industrie alimentaire 1<br>TD<br><b>Kouadri I</b>    | Biochimie alimentaire<br>Cours<br><b>Yedjed</b>  | Génie des procédés en industrie<br>alimentaire 1<br>TP<br><b>Kouadri I</b> |   | Outils<br>moléculaires appliqués<br>Cours/TD<br><b>Baali S</b> | Outils<br>moléculaires appliqués<br>TP<br><b>Baali S</b> |
| <b>Mercredi</b>   |   | Analyse et évaluation<br>sensorielle<br>TD<br><b>Yedjed</b>                            | Analyse et évaluation sensorielle<br>TP<br><b>Yedjed</b>                   |   |  | Biochimie alimentaire<br>TD<br><b>Yedjed</b>             |
| <b>Jeudi</b>      |   |  |  |   |  |  |

Le chef de département