**3 Licence Procédés agroalimentaires (3 COFFEE)**

**Semestre 5 Année universitaire : 2022/2023 Salle 06**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Horaires Jours** | **08h00- 09h30** | **09h30- 11h00** | **11h00- 12h30** | **12h30 – 14h00** | **14h00- 15h30**  **(en ligne)** | **15H30-17H00**  **(en ligne)** |
| **Dimanche** |  | **Technologie des produits d'origine agricole animale (TD/TP)**  **2h 9H30-11h30**  **Touati** | **Technologie des produits d'origine agricole végétale**  **(TD/TP)**  **2h 11h30-13h30**  **Bouteldja** |  | **Communication en milieu professionnel (TD/TP)** |  |
| **Lundi** | **Technologie des produits d'origine agricole animale**  **(Cours)**  **Touati** | **Technologie des produits d'origine agricole végétale (Cours)**  **Bouteldja** | **Génie des procédés en industrie alimentaire 2**  **(Cours)**  **Kouadri** |  |  | **Projet encadré 2**  **TP**  **Touati** |
| **Mardi** | **Technique d’analyse en agroalimentaire (TP)** | **Emballage, stockage et conservation des aliments (Cours)**  **Messiad** | **\*Emballage, stockage et conservation des aliments (TD)**  **Messiad** |  |  |  |
| **Mercredi** |  | **Génie des procédés 2 (TD)**  **Kouadri** | **Génie des procédés 2 (TP)**  **Kouadri** |  | **Anglais professionnel 4**  **(TD/TP)**  **Chekakta** | **Application à la gestion et à la création d'entreprise(C/TD)**  **Mezroua** |
| **Jeudi** |  | **Normes, Hygiène et sécurité en agroalimentaire (Cours)** | **Normes, Hygiène et sécurité en**  **agroalimentaire (TP)**  **2h** |  |  |  |

**Le chef de département**