**Licence Procédés agroalimentaires (2 COFFEE)**

**Semestre 3 Année universitaire : 2023/2024 Salle 05**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Horaires Jours** | **08h00- 09h30** | **09h30**  **- 11h00** | **11h00- 12h30** | **12h30- 14h00** | **14h00- 15h30**  **(en ligne)** | **15h30- 17h00**  **(en ligne)** |
| **Dimanche** | **Biochimie alimentaire**  **TP 2h** | **Biochimie alimentaire**  **TD**  **Haddidi** | **Analyse et évaluation sensorielle**  **TD**  **Taleb** |  | **Anglais professionnel 2**  **(TP/TD)**  **Chekakta** |  |
| **Lundi** |  | **Microbiologie générale**  **Cours**  **Djemâa** | **Microbiologie générale**  **(TP)**  **2h 11h00-13h00**  **Djemâa** |  |  | **PPPE2**  **TP** |
| **Mardi** | **Génie des procédés en industrie alimentaire 1**  **TD**  **Kouadri** | **Génie des procédés en industrie alimentaire 1**  **Cours**  **Kouadri** | **Analyse et évaluation sensorielle**  **TP** |  |  |  |
| **Mercredi** | **Génie des procédés en industrie alimentaire 1**  **TP**  **Kouadri** | **Biochimie alimentaire**  **Cours**  **Malek Insaf** |  |  | **Projet encadré 1**  **TP** | **Communication orale**  **(TP/TD)**  **Benosmane** |
| **Jeudi** |  | **Outils moléculaires appliqués**  **Cours** | **Outils moléculaires appliqués**  **TD/TP**  **2h** |  | **Initiation à la gestion et la création d'entreprise**  **(Cours/TD)**  **Mezroua** |  |

**Le chef de département**