**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**