**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**