



EMPLOI DU TEMPS DES ENSEIGNEMENTS

Spécialité **Technologie des Industries Agro-alimentaires** (Licence 3 – Semestre 5)

8h30	10h00	10h30	12h00	14h00	15h30	17h00
Dimanche	Méthodes d'analyses physico-chimiques et biochimiques des aliments -TP-			Pause déjeuner	Technologie des corps gras -Cours-	Conduite de projet -TD-
	Laboratoire de biochimie				Salle A-14	Salle A-14
	Mme. Chekroun				Mme. Chekroun	
Lundi	Technologie laitière et fromagère -Cours-		Technologie des corps gras -Cours-		Création d'entreprise -TD-	Technologie des boissons -Cours-
	Salle A-14		Salle A-14		Salle A-14	Salle A-14
	Mme. Bendimerad		Mme. Chekroun			Mme. Bendimerad
Mardi	Méthodes d'analyses microbiologiques des aliments -TP-				Technologie des boissons -Cours-	Technologie des fruits et légumes -Cours-
	Laboratoire de microbiologie 1				Salle A-14	Salle A-14
	Mme. Cherif-Anntar				Mme. Bendimerad	M. Moussa-Boudjema
Mercredi	Technologie des fruits et légumes -Cours-		Dessin industriel -Cours-		Technologie laitière et fromagère -Cours-	Emballage et conditionnement-Cours/TD-
	Salle A-14		Salle A-14	Salle A-14	Salle A-14	
	M. Moussa-Boudjema			Mme. Bendimerad	M. Rahoui	
Jeudi	Méthodes d'analyse sensorielles -TP-			Dessin industriel -TP-		
	Laboratoire de Technologie					
	Mme. Bendimerad					