

Réf : / DSA/FSNV/UCBET

El Tarf le : 31/10/2016

Emploi du temps du M2 Qualité des Produits et Sécurité Alimentaire Année Universitaire : 2016 / 2017
Semestre 3

Bloc : Salles Pédagogiques / Département science de la mer et vétérinaire

Salles : 02 / 25 et 22

Heures / Jours	08H00 - 09H30	09H30 - 11H00	11H00 - 12H30	13H30 - 15H00	15H00 - 16H30
Dimanche		Méthodologie de recherche Melle. BENABDALLAH A. S25	Méthodes de conservation Mr. BOUMENDJEL M. S25	Méthodes de conservation Mr. BOUMENDJEL M. S25	Biotechnologies alimentaires Melle. BENABDALLAH A. S25
Lundi		Maîtrise statistique des procédés Mr. SEMMAR F. S25	TD Maîtrise statistique des procédés Mr. SEMMAR F. S25	Biosécurité et hygiène au laboratoire S25	TP Biosécurité et hygiène au laboratoire
Mardi		Qualités nutritionnelles des aliments Mme. DERRADJI F. S22	Qualités nutritionnelles des aliments Mme. DERRADJI F. S22	Législation alimentaire S02	TD Législation alimentaire S02
Mercredi		Biotechnologies alimentaires Melle. BENABDALLAH A. S22	TP Biotechnologies alimentaires Melle. BENABDALLAH A. Groupe 2	TP Biotechnologies alimentaires Melle. BENABDALLAH A. Groupe 1	
Jeudi	Activités Pédagogiques diverses				