

Année universitaire 2022-2023

Emploi de Temps de la filière Technologie agro-alimentaire – S3

5/10

	8h-10h	10h-12h	14h-16h	16h-18h
Lundi			Module 3-4 : Technologie alimentaire E2 : Méthodes de conservation (Cours, TD et TP, 36h) Pr. Cherroud (Salle 12)	
Mardi	Module 3-1 : Microbiologie et génie biologique E2 : Microbiologie industrielle (Cours, TD et TP, 28h) Pr. Cherroud (Salle 12)	Module 7 : Microbiologie et génie biologique E1 : Microbiologie alimentaire (Cours, TD et TP, 36h) Pr. Cherroud (Salle 12)		
Mercredi	M3-2 : Opérations unitaires E3 : Séchage-évaporation absorption et cristallisation (Cours, TD, TP, 36h) Pr. Guidouni (Salle 12)			
Jeu	Module 3-4 : Technologie alimentaire E2 : Procédés alimentaires (Cours, TD et TP, 56h) Pr. Jadouaili (Salle 13)		Module 3-3 : Développement produits et innovation E1 : Analyse sensorielle (Cours, TD et TP, 47h) Pr. Ben Aziz (Salle 13)	
Vendredi	Module 3-3 : Développement produits et innovation E2 : Formulation et développement de nouveaux produits (Cours, TD et TP, 33h) Pr. NR (Salle 13)		Module 3-1 : Microbiologie et génie biologique E3 : Génie biologique (Cours, TD et TP, 28h) Pr. Ben Aziz (Salle 13)	
Samedi	M3-2 : Opérations unitaires E2 : Extraction distillation (Cours, TD, TP, 28h) Pr. NR (Salle 13)	M3-2 : Opérations unitaires E1 : Filtration (Cours, TD, TP, 18h) Pr. NR (Salle 13)		

