DépartementdeMicrobiologie&Biochimie

*Niveau* :***e2ème année Master NSA*** Année:**2022/2023**

EMPLOISDUTEMPS (S3)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **8h:00-9h:30** | **9h:30-11h:00** | **11h:00-12h:30** |  | **13h:30-15h:00** | **15h:00-16h:30** |
| **Dimanche** |  | **Cours**  Qualité et traitements des eaux  **Medjekel** **S10** | **Cours**  Anglais scientifique  **Benchikhe**  **Salle 10** |  | **13h:00-15h:00** | **15h:00-17h:00** |
| **TP**  Qualité et traitements des eaux  **Medjekel**  **Labo D05** | **TP**  Analyse des denrées alimentaires  **SG1/SG2**  **Rabeh Labo D01** |
| **TP**  Analyse des denrées alimentaires  **SG1/SG2**  **Rabeh Labo D01** | **TP**  Qualité et traitements des eaux  **Medjekel**  **Labo D05** |
| **Lundi** | **Cours**  Gest et valor des déchets agroalim  **Madi** (**S10**) |  | **Cours**  Qualité et traitements des eaux  **Medjekel** **S10** |  | **13h:30-16h:30** | |
| **TP**  Gest et valor des déchets agroalim  **Madi**  **Labo D01** | |
| **Mardi** | **Cours**  Entreprenariat  **K. Cherif**  **Amphi SM2** | **Cours**  Analyse des denrées alimentaires  **Rabeh**  Salle 10 | **Cours**  Aliment fonctionnel et Innovation  **Hamoui S10** |  | **13h:30-16h:30** | |
| **TP**  Aliment fonctionnel et Innovation  **Hamoui**  **Labo D03** | |
| **Mercredi** | **Cours**  Contrôle et optimisation des procédés alimentaires  **Belbahi** Salle 10 | **TD**  Contrôle et optimisation des procédés alimentaires  Belbahi S10 | **Cours**  Aliment fonctionnel et Innovation  **Hamoui**  **S10** |  | **Cours**  Contrôle et optimisation des procédés alimentaires  **Belbahi**  **Salle 10** |  |
| **Jeudi** |  |  | |  |  |  |

DépartementdeMicrobiologie&Biochimie

*Niveau* :***e2ème année Master QPSA*** Année:**2022/2023**

EMPLOISDUTEMPS (S3)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **8h:00-9h:30** | **9h:30-11h:00** | **11h:00-12h:30** | |  | **13h:30-15h:00** | **15h:00-16h:30** |
| **Dimanche** |  | **Cours**  Connaissance et gestion del’entreprise  **K. Cherif**  **Salle11** | **TD**  Connaissance et gestion del’entreprise  **K. Cherif**  **Salle11** | |  |  |  |
| **Lundi** | **Cours**  Prévention des  Risquesprofessionnels  Fraidja  **Salle11** | **TD**  Prévention des  Risquesprofessionnels  Fraidja  **Salle11** |  | |  | **Cours**  Techniques d’analyse etde  contrôle spectrométriques des  molécules  **Abdelaoui**  **Salle11** | **TD**  Techniques d’analyse etdecontrôle spectrométriques desmolécules  **Abdelaoui Salle11** |
| **Mardi** | **Cours**  Entreprenariat  **K. Cherif**  **Amphi SM2** | **Cours**  Gestion et valorisation des eauxusées et des déchets industriels  **Drif**  **Salle11** | **TD**  Gestion et valorisation des eauxusées et des déchets industriels  **Drif**  **Salle11** | |  |  |  |
| **Mercredi** | **8:00-11h:00** | | |  |  |  |  |
| **TP**  Techniques d’analyse et de contrôle spectrométriques des molécules  **Abdelaoui**  **Labo D05** | | |  | **Contrôle des produits d’origine**  **biologique, pharmaceutique et**  **alimentaire**  **Salle11** | **Contrôle des produits d’origine**  **biologique, pharmaceutique et**  **alimentaire**  **Salle11** |
| **Jeudi** | **Cours**  Informatiqueappliquée  **Dehimat**  **Salle11** | **TD**  Informatique appliquée  **Dehimat**  **Salle11** |  | |  |  |  |