وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-Alimentaires

Université Frères Mentouri Constantine 1
جامعة الإخوة منتوري قسنطينة 1
معهد التغذية، التغذي و التكنولوجيات
الفلاحية الغذائية

Département de Technologie Alimentaire

**Master professionnalisant -Technologie de la transformation des céréales et dérivés**

## Emploi du temps - promotion M2 Technologie TCD– Semestre 3/A partir du 23-09-2023- sale 01 ancien bloc pédagogique

| | 8h 30- 10h | 10h-11h30min | | 13h-14h30 | 14h30-16h |
|---|---|---|---|---|---|
| ***samedi*** | **Sorties/TP** | **Sorties/TP** | | **Sorties/TP** | **Sorties/TP** |
| ***Dimanche*** | **TP/Technologie meunière et semoulière**<br>Dr. DEROUICHE M. | **TP/Ethique et déontologie**<br>Dr. BENCHARIF M. | | **Cours / Entrepreneuriat (en ligne)**<br>Dr. MOUMENE C.E. | |
| ***Lundi*** | **Cours /Technologie meunière et semoulière**<br>Dr. DEROUICHE M. | **Cours/ Produits traditionnel à base de céréales et produits sans gluten**<br>Mme. BOUCHEHAM N./Dr. Dib A. | | **TP/Produits traditionnel à base de céréales et produits sans gluten**<br>Dr. BOUCHEHAM N./ Dr. Dib A | **TP/ farines infantiles, céréales pour petit déjeuner et amidonnerie**<br>Dr. BENKADRI S. |
| ***Mardi*** | **TP/ farines infantiles, céréales pour petit déjeuner et amidonnerie**<br>**TP/Produits traditionnel à base de céréales et produits sans gluten** | Cours/ **Ethique et déontologie**<br>Dr. BENCHARIF M.<br>**(Commun avec master TA Amphi 2 AB)** | **Pause** | **Cours /Technologie meunière et semoulière**<br>Dr. DEROUICHE M. | **Cours/ Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle**<br>Dr. BOUREKOUA H. |
| ***Mercredi*** | **Cours/ Technologie de la pastification**<br>Dr. BOUASLA A. | **Cours/ Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle**<br>Dr. BOUREKOUA H. | | **TP/ Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle**<br>Dr. BOUREKOUA H. | **TP/ Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle**<br>Dr. BOUREKOUA H. |
| ***Jeudi*** | **TP /Technologie de la pastification**<br>Dr. BOUASLA A. | **TP /Technologie de la pastification**<br>Dr. BOUASLA A. | | **Cours/farines infantiles, céréales pour petit déjeuner et amidonnerie**<br>Dr. BENKADRI S. | **Cours / Entrepreneuriat**<br>(en présentiel)<br>Dr. MOUMENE C.E. |