

et des Technologies Agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديموقراطية الشعبية

République Algérienne Démocratique et Populaire وزارة التعلسيم العالى و البحث العلسمي

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

جامعة الإخوة منتوري قسنطينة 1 معهد التغذية، التغذي و التكنولوجيات

Université Frères Mentouri Constantine 1 Département de Technologie Alimentaire

Master professionnalisant -Technologie de la transformation des céréales et dérivés

Emploi du temps - promotion M1 Technologie TCD- Semestre 1

A partir du 18-09-2022- sale 01 ancien bloc pédagogique

	8h 30- 10h 30min	10h30-12h30min		13h-15h	15 h-17h
Dimanche	Physiologie des plantes céréalières Dr. Kehal F.	Amélioration génétique appliquée aux céréales Dr. Benamara M.	_	Cours /TP Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants céréaliers Dr Adoui F./Dr. Saadi S./ Dr. Falek W	TP
Lundi	Cours/TP Bases du génie des procédés Dr. Harkati A.	Cours/TP Rhéologie des aliments Pr. Benatallah L.	anse	Filière céréalière Pr. Benbelkacem A.	Communication
Mardi	Bases du génie des procédés Dr. Harkati A.	Rhéologie des aliments Pr. Benatallah L.	Pau	Cours/TP Physiologie des plantes céréalières Dr. Kehal F.	ТР
Mercredi	Cours/TP Bases du génie des procédés Dr. Harkati A.	Cours /TP Amélioration génétique appliquée aux céréales Dr. Benamara M		Filière céréalière Pr. Benbelkacem A.	
Jeudi	Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants céréaliers Dr Adoui F./Dr. Saadi S./ Dr. Falek W.	Rhéologie des aliments Pr. Benatallah L.		TP	ТР