الجمـــهورية الجـزائـريـة الديمـوقـراطيـة الشـــعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعلـــــيم العـــالي و البحـــث العلـــــمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

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

جامعة الإخوة منتوري قسنطينة 1
معهد التغذية، التغذي و التكنولوجيات الفلاحية الغذائية

Université Frères Mentouri Constantine 1
Département de Technologie Alimentaire
Master professionnalisant -Technologie de la transformation des céréales et dérivés

Emploi du temps - promotion M1 TTCD– Semestre 1- A partir du 23-09-2023- sale 01 ancien bloc pédagogique

	8h 30- 10h	10h-11h30min		13h-14h30min	14h30min-16h
Samedi	**Cours/TP. Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants céréaliers** Dr. Saadi S./ Dr. Falek W	**Cours/TP. Physiologie des plantes céréalières** Dr. Kehal F.		**TP**	**TP**
Dimanche	**Cours/ Physiologie des plantes céréalières** Dr. Kehal F.	**Cours/Amélioration génétique appliquée aux céréales** Dr. Benamara M.		**TP/Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants céréaliers** Dr. Saadi S./ Dr. Falek W.	**TP**
Lundi	**TD/Bases du génie des procédés** Dr. Harkati A.	**TP/ Rhéologie des aliments** Pr. Benatallah L	**Pause**	**Cours/Amélioration génétique appliquée aux céréales** Dr. Benamara M	**Cours/Communication**
Mardi	**Cours /Bases du génie des procédés** Dr. Harkati A.	**Cours/ Rhéologie des aliments** Pr. Benatallah L.		**TP/Physiologie des plantes céréalières** Dr. Kehal F.	**TP/Amélioration génétique appliquée aux céréales** Dr. Benamara M.
Mercredi	**TD/Bases du génie des procédés** Dr. Harkati A.	**TP/Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants céréaliers** Dr. Saadi S./ Dr. Falek W.		**Cours/Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants céréaliers** Dr. Saadi S./ Dr. Falek W	
Jeudi	**Cours/Bases du génie des procédés** Dr. Harkati A.	**Cours/Filière céréalière** Pr. Benatallah L.		**TP**	**TP**