



Emploi du temps - promotion M2 T TCD– Semestre 3/A partir du 24-09-2024- salle 01 AB

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