

**Salle : F22**

Heures	8H	9H50	10H10	12H	14H	15H50	16H10	18H
LUNDI	<b>Méthode de conservation (1-14)</b> Lairini (28H)		<b>Microbiologie industrielle(1-4)</b> Bouslamti (8H)		<b>Microbiologie alimentaire (1-6)</b> Boudkhili (12H)		<b>Séchage-évaporation- absorption et cristallisation (1-6)</b> Zerrouq (12H)	
	<b>Procédé bioindustriel(15-16)</b> Lairini (4H)		<b>Technologie alimentaire (5-12)</b> Lairini (16H)		<b>G1 : TP Microbiologie alimentaire (7-11)</b> Boudkhili (15H) S:E01			
			<b>Procédés bio-industriels (13-14)</b> Lairini (4H)		<b>G1 : TP Techniques d'analyse (12-16)</b> El imache (15H) S:E01			
					<b>G2 : TP Technologie alimentaire (12-16)</b> Lairini (15H) S:E02			
MARDI	<b>Génie biologique (Réacteurs biologiques) (1-6)</b> Ennabili(12H)		<b>Microbiologie alimentaire ( 1-6)</b> Boudkhili (12H)		<b>Séchage-évaporation-absorption et cristallisation (1-7)</b> Zerrouq (14H)			
	<b>TP des opérations unitaires (Filtration, extact.et Distill. Séchage-évaporation-absorption et cristallisation), Régulation, Génie biologique et conservation des aliments (8-16)</b> Zerrouq, Slaoui,Bouslamti, Belkhou, Lairini (xxH)				<b>TP des opérations unitaires (Filtration, extact.et Distill. Séchage-évaporation-absorption et cristallisation), Régulation, Génie biologique et conservation des aliments (8-16)</b> Zerrouq, Slaoui,Bouslamti, Belkhou, Lairini (xxH)			
MERCREDI	<b>Techniques d'analyses (1-9)</b> El imache (18H)		<b>Filtration (1-5)</b> Ouazzani (10H)		<b>Séchage-évaporation-absorption et cristallisation (2-7)</b> Zerrouq (12H)			
			<b>Techniques d'analyse (6-9)</b> Elimache (8h)					
	<b>Projet de fin d'étude (10-16)</b> Lairini, Belkhou, El imache, Bouslamti Boudkhili,Ennabili				<b>G3 : TP Microbiologie alimentaire (8-12)</b> Boudkhili (15H) S:E01			
JEUDI	<b>Extraction et distillation (1-10)</b> Slaoui (20H)		<b>Régulation et automatisme (1-10)</b> Rabi (20H)		<b>Technologie alimentaire(1-6)</b> Lairini(24h)		<b>Procédés bioindustriels (1-6)</b> Lairini (12h)	
					<b>G2 : TP Microbiologie alimentaire (7-11)</b> Boudkhili (15H) S:E01			
					<b>G2 : TP Techniques d'analyse (12-16)</b> El imache (15H) S:E01			
					<b>G1 : TP Technologie alimentaire (12-16)</b> Lairini (15H) S:E02			
VENDREDI	<b>Microbiologie industrielle (1-4)</b> Bouslamti (1-4)		<b>Procédés bio-industriels (3-7)</b> Belkhou, R(10H)					
	<b>Techniques d'analyse (5-7)</b> Elimache (6h)		<b>Méetrologie alimentaire (8-12)</b> El gouri (10H)					
	<b>Génie biologique (Génie ferment, et génétique) (8-13)</b> Ennabili(12H)							
	<b>G3 : TP Technologie alimentaire (16)</b> Lairini (3H) S:E02							