



## PA22

Lun.  
 Mar.  
 Mer.  
 Jeu.  
 Ven.

10h00	11h	11h05	12h05	12h010	13H10	14h00	15h	15h05	16h05
MICROBIOLOGIE APPLIQUEE <i>Saada Meriem</i>		SECHAGE ET ADSORPTION <i>Saafi Ikram</i>		METHODES DE CONSERVATION ALIMENTAIRE <i>Saada Meriem</i>		ATELIER TECH ANALYSE <i>Saada Meriem</i>			
ANGLAIS <i>Abid Hassene</i>		MICROBIOLOGIE APPLIQUEE <i>Saada Meriem</i>		INDUSTRIE DE SUCRE ET CONFISSERIE <i>Nachi Insaf</i> <b>C06</b>		TECHNIQUE DE COMMUNICATION <i>Ben Youssef Saddam</i> <b>Labo lanque1</b>			
METHODES DE CONSERVATION ALIMENTAIRE <i>Saada Meriem</i>		BIOCHIMIE ALIMENTAIRE <i>Nachi Insaf</i>		MICROBIOLOGIE APPLIQUEE <i>Nachi Insaf</i>		ATEL BIO & MICROBIO <i>Nachi Insaf</i>			
CONTROLE ET REGULATION <i>Ben Ammar Imen</i>		TECHNIQUES CHROMATOGRAPHIQUES ET ELE <i>Wakkel Manel</i>		TECHNIQUES SPECTROSCOPIQUES <i>Dgachi Youssef</i>		ATEL BIO & MICROBIO <i>Boumaiza Raouia</i>			
		Initiation à la maintenance <i>Majed Nesrine</i>		Fruits et légumes <i>Boumaiza Raouia</i>		ATELIER OU2 <i>Wakkel Manel/Saafi Ikram</i>			
						ATELIER REGULATION <i>Majed Nesrine</i>			