

## Calendrier des examens à distance

### CI : Industrie et Sécurité des Aliments

SEPTEMBRE 2020	Semestre 2		
	Modules	Durée	Horaire
vendredi 04	Bases des données Relationnelles & langage SQL	1h	10h-11h
lundi 07	Biochimie des Aliments	1h	10h - 11h
mardi 08	Microbiologie fondamentale (BOULARBAH)		A partir de 8h
mercredi 09	Microbiologie fondamentale (BOUAMAMA)	1h	9h
jeudi 10	Analyse des données & Plan d'expérience (M. YAACOUBI)	1h	10h - 11h
vendredi 11	Mécaniques des fluides	1h30	9h - 10h30
samedi 12	Alimentation et Nutrition		A partir de 8h30
lundi 14	Analyse des données & Plan d'expérience (M. CHAKIR)		A partir de 8h30
mercredi 16	Techniques de Gestion de l'Entreprise (TGE)	1h30	12h30

SEPTEMBRE 2020	Semestre 4		
	Modules	Durée	Horaire
vendredi 04	Elaboration et transformation des aliments d'origine végétale	1h	9h-10h
	Génie des procédés 1 (Mme EL ABOUDI)	2h	16h-18h
samedi 05	Génie des procédés 1 (Mme EL ABOUDI)		A partir de 8h
	HACCP et Maîtrise de l'Hygiène dans les Industries Alimentaires (Mme BENNISSE)	1h	18h-19h
jeudi 10	Elaboration et transformation des aliments d'origine végétale		A partir de 8h30
vendredi 11	Génie des procédés -2	2h	8h30-10h30
samedi 12	Génie des procédés 1 (M. BOUSSAID)	1h	10h-11h
lundi 14	Management de la qualité		A partir de 8h30
mardi 15	Management de projet et gestion des services publics	1h30	12h30
mercredi 16	Elaboration et transformation des aliments d'origine animale		A partir de 8h30
vendredi 18	HACCP et Maîtrise de l'Hygiène dans les Industries Alimentaires (M. OUADIA et Mme ABOUDIA)		A partir de 8h30

**Les modalités d'évaluation vous seront précisées par le Responsable de filière.**