

3^{ème} année
Licence Appliquée : Mention « Biotechnologie »
Parcours. : Contrôle de Qualité des Produits Alimentaires

| 3 ^{ème} année | Mercredi 1 Février | Jeudi 2 Février | Vendredi 3 Février | Lundi 6 Février | Mardi 7 Février |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Contrôle de Qualité des Produits Alimentaires | Contrôle Biochimique Pr. T. Jridi (1h) 9h – 10h | Applications de Management de Qualité Pr. L. Guellouz (1h) 9h-10h | Technologies alimentaires I Pr. S. Sik Ali (1h) 9h-10h | Techniques de qualité de conservation, d’emballage et de conditionnement Pr. J. Méjri (1h) 9h-10h | Toxicologie (opt) Pr. B. Mahjoubi (1h) |
| | Contrôle microbiologique Pr. R. Kourda (1h) 10h30-11h30 | Rhéologie et Techniques d’analyses sensorielles Pr. Debbabi (1h) 10h30 – 11h30 | Technologies alimentaires II Pr. M. Marrakchi (1h) 10h30 – 11h30 | + Nutrition (opt) Pr. S. Chatter (1h) 10h30 – 11h30 | 9h-10h |

3^{ème} année
Licence Appliquée : Mention « Biotechnologie »
Parcours. : Contrôle et Exploitation des Microorganismes

| 3^{ème} année | Mercredi 1 Février | Jeudi 2 Février | Vendredi 3 Février | Lundi 6 Février |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Contrôle et Exploitation des Microorganismes | Microorganismes pathogènes et maladies émergentes Pr. D. Rezig (1h) 9h – 10h | Identification et contrôle de microorganismes pathogènes en Agroalimentaire Pr. K. Ben Slama (1h) 9h – 10h | Fermentation microbienne : Technologie et formulation des produits finis Pr. A. Jaouani (1h) 9h – 10h | Epidémiologie (opt) Pr. S. Ennigrou (1h) 9h – 10h |
| | Microorganismes producteurs de molécules d'intérêt Pr. B. Mahjoubi Pr. D. Rezig (1h) 10h30-11h30 | Exploitation et Production de Microorganismes utiles en Agroalimentaire Pr. R. Kourda (1h) 10h30-11h30 | Microbiologie de l'environnement et Microorganismes d'intérêt agricole Pr. H. Gannoun (1h) 10h30-11h30 | Immunologie Infectieuse (opt) Pr. S. Mhiri (1h) 10h30-11h30 |

3^{ème} année
Licence Appliquée : Mention « Protection de l'Environnement »
Parcours. : Gestion des Bioressources

| 3^{ème} année | Mercredi 1 Février | Jeudi 2 Février | Vendredi 3 Février | Lundi 6 Février | Mardi 7 Février |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Gestion des Bioressources | Ressources microbiologiques Pr. R. Kourda (1h) 9h – 10h | Amélioration et Conservation des Phytoressources Pr. L. Krichen (1h) 9h – 10h | Bioressources halieutiques Pr. S. Najai (1h) 9h – 10h | Entomologie (opt) Pr. F. Errouissi (1h) 9h – 10h | Ressources Mycologiques Pr. S. Hajji (1h) 9h – 10h |
| | Ressources Algales Pr. I. Ben Rejeb (1h) 10h30-11h30 | Ressources phytogénétiques et transformation de la biomasse Pr. Z. Ghrabi Pr. A. Khouaja (1h) 10h30-11h30 | Gestion de la faune sauvage Pr. W. Hizem (1h) 10h30-11h30 | Malacologie (opt) PR. C. El Hedfi (1h) 10h30-11h30 | Biocosmétique (opt) Pr. S. Hachicha (1h) 10h30-11h30 |

3^{ème} année
Licence Appliquée : Mention « Protection de l'Environnement »
Parcours. : Traitement et Valorisation des Rejets

| 3^{ème} année | Mercredi 1 Février | Jeudi 2 Février | Vendredi 3 Février | Lundi 6 Février | Mardi 7 Février |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Traitement et Valorisation des Rejets | Traitement des effluents industriels Pr. A. Jaouani (1h) 9h – 10h | Traitement et Valorisation des sous-produits agricoles et agroalimentaires Pr. H. Gannoun (1h) 9h – 10h | Etude d'Impact Environnemental Pr. R. Gafrej (1h) 9h – 10h | Biotechnologie de l'Environnement Pr. A. Jaouani (1h) 9h – 10h | Dimensionnement et exploitation des STEP (opt) Pr. H. Bouallègue (1h) 9h – 10h |
| | Gestion intégrée des Rejets liquides Pr. R. Gafrej (1h) 10h30-11h30 | Gestion intégrée des déchets solides Pr. O. Khelifi (1h) 10h30-11h30 | Microbiologie de l'Environnement : Recherche et exploitation Pr. H. Gannoun (1h) 10h30-11h30 | Dépollution et réhabilitation des sites pollués Pr. O. Khelifi (1h) 10h30-11h30 | |

3^{ème} année
Licence Appliquée : Mention « Biotechnologie »
Parcours. : Biotechnologie Végétale

| 3^{ème} année | Mercredi 1 Février | Jeudi 2 Février | Vendredi 3 Février | Lundi 6 Février | Mardi 7 Février |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biotechnologie Végétale | Eléments de génétique quantitative et Sélection classique Pr. N. Amor (1h) 9h – 10h | Biotechnologie végétale et conservation des phytoressources Pr. L. Krichène (1h) 9h – 10h | Biotechnologie Moléculaire Pr. M. Ben Naceur (1h) 9h – 10h | Techniques Phytochimiques (opt) Pr. N. Semmar (1h) 9h – 10h | Nouvelles voies d'exploitation des plantes (opt) Pr. T. Jridi (1h) 9h – 10h |
| | Sélection assistée par les marqueurs génétiques. Pr. R. Châabane (1h) 10h30-11h30 | Biochimie végétale et valorisation des produits et extraits végétaux Pr. K. Sebai (1h) 10h30-11h30 | Typage et marqueurs moléculaires Pr. S. Ghariani (1h) 10h30-11h30 | Phytophycologie (opt) Pr. S. Hajji (1h) 10h30-11h30 | |