Recommandations à résoudre dans les exposés de première année master ***Qualité et Métrologie***.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom prénom d’étudiant** | **Titre d’exposé** | **Recommandations** |
| 1. **Regueb + Mezoudj** | Huile de Soja | * Développez la partie conservation du soja ; * Les références utilisées. |
| 1. **Moustiri + Boukhalfi** | Poissons | * Problème dans votre Word (Scanné) ; * Les méthodes traitées dans la transformation sont des modes de conservations. * Développez la partie de transformation * Les références utilisées |
| 1. **Sokheur + Khokha** | Produits laitières | * **Bon travail**, développez votre Word; Précisez les grands titres avec  plus d’explication ; * Références utilisées |
| 1. **Les 02 Othmani** | Fruits (les dattes) | * **Bon travail** ; Plus de détail pour la Transformation et conservation dans le Word ; * Références utilisées. |
| 1. **Saouli + Bouranen** | Viande | * **A refaire** ; soit pour la conservation ou transformation. * Références utilisées. |
| 1. **Barbari + Labed** | Céréales (Blé) | * **A refaire** ; soit pour la conservation ou transformation. * Références utilisées. * Word n’existe pas. |
| 1. **Hamel + Djoughbal** | Betterave sucrière | * Développez la conservation de betterave * Références utilisées * L’inexistence de Word. |
| 1. **Laouz + Oussif** | Cultures maraichères (l’Ail). | * **A refaire** ; soit pour la conservation ou transformation. * Références utilisées. * Word n’existe pas. |

**Note :** les exposés vont être envoyé par mail à : [hakimdrouai@gmail.com](mailto:hakimdrouai@gmail.com)

**Aux déléguées :** transmettre le message dans votre groupe Facebook . Me confirmé la transformation sur mon mail. ***Merci et bon courage avec une bonne santé***