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

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