

**Emploi du temps hebdomadaire Année universitaire 2022 - 2023**

**Semestre 2**

**Salle : 04**

<b>Jours Horaires</b>	<b>Dimanche</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>
<b>8h - 9h30</b>	<b>Cours</b> Elaboration et transformation des aliments (Technologie des viandes)  <b>Dr DAHOU A</b>	<b>Cours</b> Elaboration et transformation des aliments (Technologie du lait)  <b>Dr AIT SAADA D</b>	<b>Cours</b> Elaboration et transformation des aliments (Technologie du sucre)  <b>Dr BELMAHDI F</b>	<b>Cours</b> Physiologie de la nutrition  <b>Dr YAHLA Imène</b>	<b>Cours</b> Microbiologie et bio fermentation  <b>Pr. BEKADA A</b>
<b>9h30- 11h00</b>	<b>Cours</b> Elaboration et transformation des aliments (Technologie des fruits et légumes/ corps gras)  <b>Dr Deramchia</b>	<b>Cours</b> Traitements technologique et qualité des aliments <b>Dr Bouferkas</b>	<b>Cours</b> Toxicologie et Sécurité alimentaire  <b>Dr ZABOURI Y</b>	<b>TD</b> Physiologie de la nutrition  <b>Dr YAHLA Imène</b>	<b>Cours</b> Microbiologie et bio fermentation  <b>Pr. BEKADA A</b>
<b>11h-12h30</b>		<b>TD</b> Traitements technologique et qualité des aliments <b>Dr Bouferkas</b>	<b>Cours</b> Contrôle de qualité et analyses des aliments  <b>Mme KOUADRIBOUDELTA</b>	<b>Cours</b> Elaboration et transformation des aliments (Technologie des céréales)  <b>Dr BENABDELMOUMENE D</b>	<b>TP</b> Microbiologie et bio fermentation <b>Pr. BEKADA A</b>
<b>13h30-15h00</b>	<b>TP</b> Elaboration et transformation des aliments <b>Dr Ait Saada D</b> <b>Dr Deramchia-</b> <b>Mme Gemidi</b>  <b>Labo biochimie 2</b>	<b>TP</b> Contrôle de qualité et analyses des aliments Labo microbio 2 <b>Mme KOUADRIBOUDELTA</b>	<b>Cours</b> Technologie de l'information	<b>Cours</b> <b>Législation</b> <b>Dr. Kaabs</b>	
<b>15h-16h30</b>			<b>TD</b> Technologie de l'information		

Les cours débuteront le dimanche

29/01/2023