

## Emploi du temps hebdomadaire (2025/2026)

*Master 1: Nutrition et Pathologie (NP)*

Semestre 6

Salle C3

	8h00-9h30	9h30-11h00	11h00-12h30	13h30-15h00	15h00-16h30
<b>Dimanche</b>	<b>Cours</b> Modèles de consommation alimentaire dans le monde et santé publique <i>Dr BOUZIANE</i>	<b>TD</b> Modèles de consommation alimentaire dans le monde et santé publique <i>Dr BOUZIANE</i>	<b>Cours</b> Métabolisme énergétique <i>Dr MIR</i>	<b>Cours</b> Métabolisme énergétique <i>Dr MIR</i>	
<b>Lundi</b>	<b>Cours</b> Méthodes de contrôle de qualité des aliments <i>Dr ZERROUKI</i>	<b>Cours</b> Méthodes de contrôle de qualité des aliments <i>Dr ZERROUKI</i>	<b>TD</b> Métabolisme énergétique <i>Dr MIR</i>		
<b>Mardi</b>	<b>Cours</b> Comportement alimentaire <i>Dr SISBANE</i>	<b>TD</b> Comportement alimentaire <i>Dr SISBANE</i>	<b>Cours</b> Législation	<b>TP</b> Méthodes de contrôle de qualité des aliments <i>Dr ZERROUKI</i> <b>Labo microbio 4</b>	
<b>Mercredi</b>	<b>Cours</b> HACCP <i>Dr BOUKAZZOULA</i>	<b>TD</b> HACCP <i>Dr BOUKAZZOULA</i>	<b>Cours</b> Comportement alimentaire <i>Dr SISBANE</i>	<b>TD</b> Modulation nutritionnelle du microbiote <i>Pr MOKHTAR</i>	
<b>Jeudi</b>		<b>Cours</b> Modulation nutritionnelle du microbiote <i>Pr MOKHTAR</i>	<b>Cours</b> Modulation nutritionnelle du microbiote <i>Pr MOKHTAR</i>		

## Emploi du temps hebdomadaire (2025/2026)

### Master 1 : Production et Transformation Laitière (PTL)

Semestre 2

Salle C5

	8h00-9h30	9h30-11h00	11h00-12h30	13h30-15h00	15h00-16h30
Dimanche	<b>Cours</b> Technologie de la transformation laitière <b>Dr DAHOU</b>	<b>TP</b> Technologie de la transformation laitière <b>Dr DAHOU</b> <b>Labo</b>		<b>TD</b> Génie des procédés laitiers <b>Dr DAHOU</b>	
Lundi	<b>Cours</b> Génie des procédés laitiers <b>Dr DAHOU</b>	<b>Cours</b> Génie des procédés laitiers <b>Dr DAHOU</b>	<b>Cours</b> Ecosystèmes microbiens laitiers <b>Dr TAHLAITI</b> <b>Labo</b>	<b>TP</b> Ecosystèmes microbiens laitiers <b>Dr TAHLAITI</b> <b>Labo</b>	
Mardi	<b>Cours</b> Reproduction des ruminants <b>Dr TAHLAITI</b>	<b>TP</b> Reproduction des ruminants <b>Dr TAHLAITI</b> <b>Labo</b>			
Mercredi	<b>Cours</b> Evaluation sensorielle <b>Dr RECHIDI SIDHOUM</b>	<b>TD</b> Evaluation sensorielle <b>Dr RECHIDI SIDHOUM</b>			
Jeudi	<b>Cours</b> Législation	<b>Cours</b> Bioinformatique	<b>TD</b> Bioinformatique		

## Emploi du temps hebdomadaire (2025/2026)

*Master 1: Qualité des Produits et Sécurité Alimentaire (QPSA)*

Semestre 2

Salle C2

	8h00-9h30	9h30-11h00	11h00-12h30		13h30-15h00	15h00-16h30
<b>Dimanche</b>	<b>Cours</b> Biotechnologie alimentaire <b>Dr DERAMCHIA</b>	<b>Cours</b> Normes et management contrôle qualité <b>Dr MEDJAHED</b>	<b>Cours</b> Analyse des matières alimentaires <b>Dr HAMMOU</b>		<b>TD</b> Analyse des matières alimentaires <b>Dr HAMMOU</b>	
<b>Lundi</b>	<b>TD</b> Biotechnologie Alimentaire <b>Dr DERAMCHIA</b>	<b>Cours</b> Génie des procédés alimentaires <b>Dr BENBOUZIANE</b>	<b>Cours</b> Législation		<b>TP</b> Génie des procédés alimentaires <b>Dr BENBOUZIANE</b>	<b>TP</b> Biotechnologie Alimentaire <b>Dr BENMEHDI</b> <b>Labo microbio02</b>
<b>Mardi</b>	<b>TD</b> Normes et management contrôle qualité <b>Dr MEDJAHED</b>	<b>Cours</b> Valorisation des déchets <b>Pr KEDDARI</b>	<b>Cours</b> Les systèmes alimentaires <b>Dr BOUFERKAS</b>		<b>TD</b> Les systèmes alimentaires <b>Dr BOUFERKAS</b>	
<b>Mercredi</b>	<b>TP</b> Valorisation des déchets <b>Pr KEDDARI</b>	<b>TD</b> Manipulation génétique <b>Dr MOKHTAR</b>	<b>Cours</b> Manipulation génétique <b>Dr MOKHTAR</b>		<b>TP</b> Analyse des matières alimentaires <b>Dr HAMMOU</b>	
<b>Jeudi</b>						

Department of Food Sciences

قسم علوم التغذية

# Emploi du temps hebdomadaire (2025/2026)

*Master 1: Agroalimentaires et contrôle qualité (ACQ)*

Semestre 2

Salle C4

	8h00-9h30	9h30-11h00	11h00-12h30	13h30-15h00	15h00-16h30
Dimanche	<b>Cours</b> Elaboration et transformation des aliments (Technologie des viandes) <b>Dr DAHOU</b>	<b>Cours</b> Physiologie de la nutrition <b>Dr YAHLA</b>	<b>TD</b> Physiologie de la nutrition <b>Dr YAHLA</b>	<b>TP</b> Elaboration et transformation des aliments <b>Pr Ait Saada / Mr BEKADA A</b> G1/G2 <b>Labo TAN</b>	
Lundi	<b>Cours</b> Elaboration et transformation des aliments (Technologie du lait) <b>Pr AIT SAADA</b>	<b>Cours</b> Traitements technologique et qualité des aliments <b>Dr BOUFERKAS</b>	<b>TP</b> Traitements technologique et qualité des aliments <b>Dr BOUFERKAS</b>	<b>TP</b> Techniques de contrôle microbiologique <b>Dr Belkacem</b> G1/G2 <b>Labo Microbio</b>	<b>TP</b> Contrôle de qualité et analyses des aliments <b>Dr KOUADRI-BOUDELTIA</b> G1/G2 <b>Labo microbio 2</b>
Mardi	<b>Cours</b> Technologie des fruits et légumes/ corps gras) <b>Dr Deramchia</b>	<b>Cours</b> Contrôle de qualité et analyses des aliments <b>Dr KOUADRI- BOUDELTIA</b>	<b>Cours</b> Toxicologie et sécurité alimentaire <b>Dr MENAD</b>	<b>TD</b> Toxicologie et sécurité alimentaire <b>Dr MENAD</b>	
Mercredi	<b>Cours</b> Technologie du sucre <b>Dr BELMAHDI</b>	<b>Cours</b> Technologie des céréales <b>Pr BENABDELMOUMENE</b>	<b>Cours</b> Technologie de l'information et de la communication en entreprise	<b>Cours</b> Législation, éthique et déontologie	
Jeudi	<b>Cours</b> Techniques de contrôle microbiologique <b>Dr BELKACEM</b>	<b>Cours</b> Microbiologie et biofermentation <b>Pr BEKADA A.MA</b>	<b>TP</b> Microbiologie et biofermentation <b>Pr BEKADA A.MA</b> <b>Labo Microbio 2</b>		