



المدرسة العليا في علوم التغذية والصناعات الغذائية
École Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires

EMPLOI DU TEMPS DEFINITIF DU TROISIEME SEMESTRE 2^{ème} année second cycle -- Année 2024-2025 à partir du 05/10/2024

	8h30----10h00	10h10----11h40	11h50- -- 13h10	13h 20----14h50	15h00----16h30
Samedi (En Ligne)	Méthodes spectroscopiques d'analyse M. BOUGUERROUA(En ligne)	Matériaux d'emballage et Interactions emballage-aliment (En ligne) M.OUDIR		Entrepreneuriat connaissance et gestion d'entreprise (En ligne) H.SAADI	
Dimanche	Gestion de la qualité sanitaire des aliments en IAA I.CHENTIR (Salle G)	Techniques d'analyses microbiologiques en IAA (2h) (Salle G) S.MOHAMMEDI Z.HAMMAZ		TP Techniques d'analyses microbiologiques 1/15 (G3/G4) S.MOHAMMEDI Labo Microbiologie	
				TP Méthodes spectroscopiques d'analyse 1/15 (G4/G3) A.FERRADJ Labo Biochimie	
				TD Génie Industriel Alimentaire G1 A.CHIKHOUNE (Salle A)	TD Gestion de la qualité sanitaire des aliments en IAA G1 I.CHENTIR (Salle A)
				TD Gestion de la qualité sanitaire des aliments en IAA G2 I.CHENTIR (Salle B)	TD Génie Industriel Alimentaire G2 A.CHIKHOUNE (Salle B)
Lundi	TP PROCESS : TP PCA (procédés de conservation des aliments) Labo PTDA (L.AIT AMEUR) TP Transformation Céréalière (Technologies de transformation des aliments d'origine végétale) Plateforme céréales (A.YESLI) TP Boissons (S.LATRECHE) Plateforme des eaux TP Corps gras (A.CHIKHOUNE) (Labo 5.bis) TP Sucres (N.FEDALA) (Labo formulation) TP MEIA (Matériaux d'emballage et Interactions emballages aliments) (M.OUDIR) Plateforme emballage et conditionnement				
Mardi	TP Techniques d'analyses microbiologiques 1/15 (G5/G6) S.MOHAMMEDI Labo Microbiologie			TP Techniques d'analyses microbiologiques 1/15 (G1/G2) Z.HAMMAZ Labo Microbiologie	
	TP Méthodes spectroscopiques d'analyse 1/15 (G6/G5) M.BOUGUERROUA Labo Biochimie			TP Méthodes spectroscopiques d'analyse 1/15 (G2/G1) A.FERRADJ Labo Biochimie	
	TD Génie Industriel Alimentaire G3 A.CHIKHOUNE (Salle J)	TD Gestion de la qualité sanitaire des aliments en IAA G3 I.CHENTIR (Salle J)		TD Génie Industriel Alimentaire (G5) A.CHIKHOUNE (Salle A)	TD Gestion de la qualité sanitaire des aliments en IAA (G5) I.CHENTIR (Salle A)
	TD Gestion de la qualité sanitaire des aliments en IAA G4 (labo de recherche) I.CHENTIR	TD Génie Industriel Alimentaire G4 A.CHIKHOUNE (labo de recherche)		TD Gestion de la qualité sanitaire des aliments en IAA (G6) I.CHENTIR (Salle B)	TD Génie Industriel Alimentaire (G6) A.CHIKHOUNE (Salle B)
Mercredi	Génie Industriel Alimentaire (Salle G) A.CHIKHOUNE	Technologie de transformation des aliments d'origine végétale (Salle G) A.CHIKHOUNE/ A.YESLI		Technologie de transformation des aliments d'origine végétale (Salle G) S.LATRECHE/ N.FEDALA	
Jeudi	Procédés de conservation des aliments (3h) L.AIT AMEUR / S. LATRECHE (Salle G)				



المدرسة العليا في علوم التغذية والصناعات الغذائية
École Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires

EMPLOI DU TEMPS DEFINITIF DU TROISIEME SEMESTRE 2^{ème} année second cycle -- Année 2024-2025 à partir du 05/10/2024

