



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

EMPLOI DU TEMPS DEFINITIF DU QUATRIEME SEMESTRE 2^{ème} année second cycle -- Année 2024-2025 à partir du 08/02/2025

	8h30----10h00	10h10----11h40	11h50- -- 12h50	13h 20----14h50	15h00----16h30
Samedi	Formulation alimentaire et Analyses sensorielles GUENDEZ/BELALOUI (En ligne)	Technologie de transformation des aliments d'origine animale : ovo produits et miel LATRECHE (En ligne)		Gestion de Projet SAADI (En ligne)	
Dimanche	Éco-conception des produits Agro-alimentaires et des emballages CHENTIR (Salle EF)	Méthodologie de la recherche LADJEL (Salle EF)		Technologie de transformation des aliments d'origine animale : produits carnés YESLI (Salle EF)	Valorisation de la recherche et application des outils statistiques MENACEUR (Salle EF)
Lundi	8H30-14H30 Semaine du 15/02 au 10/04 TP Process : Ovo produits : LATRECHE/ BELHACHET /Labo PTDA Lait : FEDALA/ BENTOURA/AIT AMER/ Mini laiterie Formulation : BELALOUI/ OUAZIB / YAICH ACHOUR /Plateforme les eaux				
		TD Procédés de conservation non conventionnels MOHAMMEDI Salle EF		TD Méthodes d'analyses chromatographiques BOUGUEROUA Salle H	TD Ecoconception CHENTIR Salle H
	TD Ecoconception CHENTIR Salle H	TD Méthodes d'analyses chromatographiques BOUGUEROUA Salle I			TD Procédés de conservation non conventionnels MOHAMMEDI Salle EF
	TD Méthodes d'analyses chromatographiques BOUGUEROUA	TD Ecoconception CHENTIR Salle H		TD Procédés de conservation non conventionnels MOHAMMEDI	TD Procédés de conservation non conventionnels MOHAMMEDI Salle EF



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

	Salle I			Salle EF	
Mardi	Méthodes d'analyses chromatographiques et électrophorétiques BOUGUEROUA (Salle EF)	Éco-conception des produits Agro-alimentaires et des emballages OUDIR (Salle EF)		Nutrition et qualité AISSIOU (Salle EF)	
	8H30-14H30 Semaine du 15/02 au 10/04 TP Process : Produits carnés : MOHAMMEDI/TAZRUT/ Labo 5 bis Fromage : KAHLOUCHE/ FEDALA/ Mini laiterie Analyses sensorielles : GUENDEZ / BELALOUI / Plateforme céréales				
Mercredi	TD Ecoconception OUDIR Salle G	TD Méthodes d'analyses chromatographiques FERRADJ Salle H		TD Ecoconception OUDIR Salle G	TD Méthodes d'analyses chromatographiques FERRADJ Salle G
	TD Méthodes d'analyses chromatographiques FERRADJ Salle H	TD Éco-conception OUDIR Salle G		TD Procédés de conservation non conventionnels YAICHE ACHOUR Salle H	TD Procédés de conservation non conventionnels YAICHE ACHOUR Salle H
		TD Procédés de conservation non conventionnels YAICHE ACHOUR Salle EF			
Jeudi	Procédés de conservation non conventionnels BELALOUI (En ligne)	Valorisation des sous-produits des industries agroalimentaires AZZOUZ (En ligne)		Technologie de transformation des aliments d'origine animale : produits laitiers FEDALA (En ligne)	

Remarque : les trois dernières semaines du semestre (du 12/04 au 01/05) seront consacrées au module **Intelligence Artificielle** assuré par **M.MENACEUR** chaque lundi, cours/TD /les mercredi des memes dates seront consacrées au **TP** du module **MAC** ainsi qu'aux sorties pédagogiques