



Emploi du temps Semestre I (2024-2025)

Master 1 « Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité », Salle : 22

Jours	8h00 - 9h30	9h30 - 11h00	11h00 - 12h30	14h00 - 15h30	15h30 - 17h00
Dimanche	Nutrition et santé (Abdeddaim M.) Cours (UEM 1) Salle 03	Nutrition et santé (Abdeddaim M.) Cours (UEM 1) Salle 03	Propriétés physico-chimiques des aliments (Lekbir A.) Cours (UEF 1) Salle 03	Analyse sensorielle (Ferhat R.) Cours (UEF 2)	Analyse sensorielle (Ferhat R.) Cours (UEF 2)
Lundi	Communication (Bensaad D.E.) Cours (UEF 1) Salle 03	Matières alimentaires (Noui Y.) Cours (UEF 1) Salle 03	Aliments fonctionnels (Saadoudi M.) Cours (UEM 2)	Propriétés physico-chimiques des aliments (Lekbir A.) Cours (UEF 1) Salle 03	Propriétés physico-chimiques des aliments (Lekbir A.) Cours (UEF 1) Salle 03
Mardi		Matières alimentaires (Noui Y.) Cours (UEF 1) Salle 03	Matières alimentaires (Noui Y.) Cours (UEF 1) Salle 03	Communication (Bensaad D.E.) Cours (UEF 1) Salle 03	
Mercredi	Rhéologie (Baïssisse S.) Cours (UEF 2)	Rhéologie (Baïssisse S.) Cours (UEF 2)	Aliments fonctionnels (Saadoudi M.) Cours (UEM 2)	Informatique (Haddad S.) Cours (UED 1) Salle 03	Informatique (Haddad S.) Cours (UED 1) Salle 03
Jeudi					

Valable à partir du 24 Septembre 2024

UE fondamentales
UEF1 (O/P) : Propriétés physicochimiques des matières alimentaires
Matière 1: Matières alimentaires
Matière 2: Propriétés physicochimiques des aliments
UEF2 (O/P) : Rhéologie et Analyse sensorielle des aliments
Matière 1: Rhéologie et Analyse sensorielle des aliments

UE méthodologie
UEM1 (O/P): Nutrition et aliments fonctionnels
Matière 1: Nutrition et santé
Matière 2: Aliments fonctionnels

UE découverte
UED1 (O/P): Informatique
Matière 1: Informatique
UE transversale
UET1 (O/P): Communication
Matière 1: Communication



Emploi du temps Semestre I (2024-2025)

Master 1 « Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité », Salle : 22

Jours	8h00 - 9h30	9h30 - 11h00	11h00 - 12h30	14h00 - 15h30	15h30 - 17h00
Dimanche		Nutrition et santé (Abdeddaim M.) Cours Salle 03	Matières alimentaires (Noui Y.) Cours Salle 03	Analyse sensorielle (Ferhat R.) Cours (UEF 2)	Informatique (Haddad S.) Cours (UED 1) Salle 03
Lundi	TP Analyse Sensorielle (Ghellam M.) (G1) Labo F14 TP Matières alimentaires (Briki S.) (G2) Labo H38 TP Rhéologie (Baississe S.) (G3) Labo F34	TP Analyse Sensorielle (Ghellam M.) (G2) Labo F14 TP Matières alimentaires (Briki S.) (G3) Labo H38 TP Rhéologie (Baississe S.) (G1) Labo F34		TP Analyse Sensorielle (Ghellam M.) (G2) Labo F14 TP Matières alimentaires (Briki S.) (G3) Labo H38 TP Rhéologie (Baississe S.) (G1) Labo F34	
Mardi	Communication (Bensaad D.E.) Cours Salle 03	Rhéologie (Baississe S.) Cours (UEF 2)	Propriétés physico-chimiques des aliments (Lekbir A.) Cours Salle 03	Aliments fonctionnels (Saadoudi M.) Cours (UEM 2)	Aliments fonctionnels (Saadoudi M.) Cours (UEM 2)
Mercredi	TP Propriétés physico-chimiques des aliments (Messaoudi M.) (G1) Labo H38 TP Informatique (Haddad S.) (G2) H11 TD Nutrition et santé (Abdeddaim M.) TD Aliments fonctionnels (Ghellam M.) (G3) Salle 15	TP Propriétés physico-chimiques des aliments (Messaoudi M.) (G2) Labo H38 TP Informatique (Haddad S.) (G3) H11 TD Nutrition et santé (Abdeddaim M.) TD Aliments fonctionnels (Ghellam M.) (G1) Salle 15		TP Propriétés physico-chimiques des aliments (Messaoudi M.) (G3) Labo H38 TP Informatique (Haddad S.) (G1) H11 TD Nutrition et santé (Abdeddaim M.) TD Aliments fonctionnels (Ghellam M.) (G2) Salle 15	
Jeudi		Matières alimentaires (Noui Y.) Cours Salle 03	Propriétés physico-chimiques des aliments (Lekbir A.) Cours Salle 03		

Valable à partir du 13 Octobre 2024

**NOTE : Salle 03 (Rez de chaussée) / Salle 18 (1^{er} étage) / Salle 22 (2^{ème} étage) / Labo F14, H38, F34 (Institut) /
Centre de calcul H11 (Institut)**



Emploi du temps Semestre I (2024-2025)

Master 2 « Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité », Salle : 18

Jours	8h00 - 9h30	9h30 - 11h00	11h00 - 12h30	14h00 - 15h30	15h30 - 17h00
Dimanche		Biostatistique (Melkmi L.) Cours (UEF 2) Salle 04	Technologie de transformation des aliments (Partie 1) (Laabed M.) Cours (UEF 1)	Technique de documentation (Bendjama E.) Cours (UED 1) Salle 04	Technique de documentation (Bendjama E.) Cours (UED 1) Salle 04
Lundi	Technologie de transformation des aliments (Partie 2) (Zidani S.) Cours (UFE 1)	Application des systèmes de qualité (Zidani S.) Cours (UEF 1) Salle 04	Technologie de transformation des aliments (Partie 1) (Laabed M.) Cours (UEF 1)	Stage et visite d'entreprise ou laboratoire (Zitouni B.) Cours (UEM 1) Salle 04	Stage et visite d'entreprise ou laboratoire (Zitouni B.) Cours (UEM 1) Salle 04
Mardi	Biostatistique (Melkmi L.) Cours (UEF 2) Salle 04	Biostatistique (Melkmi L.) Cours (UEF 2) Salle 04		Application des systèmes de qualité (Zidani S.) Cours (UEF 1) Salle 04	Application des systèmes de qualité (Zidani S.) Cours (UEF 1) Salle 04
Mercredi	Technologie de transformation des aliments (Partie 2) (Zidani S.) Cours (UFE 1)	Entreprenariat (Laabed L.) Cours (UET 1) Salle 04	Entreprenariat (Laabed L.) Cours (UET 1) Salle 04	Séminaires et conférences (Fahloul D.) Cours (UEM 1)	Séminaires et conférences (Fahloul D.) Cours (UEM 1)
Jeudi					

Valable à partir du 24 Septembre 2024

UE fondamentales
UEF1 (O/P): Transformation des aliments et systèmes qualité
Matière 1: Technologie de transformation des aliments
Matière 2: Application des systèmes qualité
UEF2 (O/P): Biostatistique
Matière 1: Biostatistique

UE méthodologie
UEM1 (O/P): Stage et Séminaires
Matière 1: Stage et visite d'entreprise
Matière 2: Séminaires et conférences

UE découverte
UED1 (O/P): Techniques de documentation
Matière 1: Techniques de documentation
UE transversale
UET1 (O/P): Projet d'investissement
Matière 1: Entreprenariat



Emploi du temps Semestre I (2024-2025)

Master 2 « Sécurité Agro-Alimentaire et Assurance Qualité », Salle : 18

Jours	8h00 - 9h30	9h30 - 11h00	11h00 - 12h30	14h00 - 15h30	15h30 - 17h00
Dimanche	Biostatistique (Melkmi L.) Cours (UEF 2) Salle 04	Technique de documentation (Bendjama E.) Cours (UED 1) Salle 04	Application des systèmes de qualité (Zidani S.) Cours (UEF 1) Salle 04		
Lundi	Technologie de transformation des aliments (Partie 2) (Zidani S.) Cours (UFE 1)	TD Technique de documentation (Bendjama E.) (G1) Salle 17 TD Application des systèmes de qualité (Temagoult A.) (G2) Salle 18	TD Technique de documentation (Bendjama E.) (G2) Salle 18 TD Application des systèmes de qualité (Temagoult A.) (G1) Salle 17	14h00 – 16h00 TP Biostatistique (Melkmi L.) (G1/G2) H11 TP Technologie de transformation des aliments (Lait) (G2/G1) (Bendjama E.) Labo F33	
Mardi	Application des systèmes de qualité (Zidani S.) Cours (UEF 1) Salle 04	Technologie de transformation des aliments (Partie 1) (Laabed M.) Cours (UEF 1)	Séminaires et conférences (Fahloul D.) Cours (UEM 1)		
Mercredi	Biostatistique (Melkmi L.) Cours (UEF 2) Salle 04	Entreprenariat (Laabed M.) Cours (UET 1) Salle 04	Séminaires et conférences (Fahloul D.) Cours (UEM 1)	Stage et visite d'entreprise ou laboratoire (Zitouni B.) Cours (UEM 1) Salle 04	Stage et visite d'entreprise ou laboratoire (Zitouni B.) Cours (UEM 1) Salle 04
Jeudi					

Valable à partir du 13 Octobre 2024

NOTE : Salle 03 (Rez de chaussée) / Salle 16, 18 (1^{er} étage) / Labo F33 (Institut) / Centre de calcul H11 (Institut)