



Université Frères Mentouri Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



جامعة قسنطينة 1
UNIVERSITÉ CONSTANTINE 1

قسنطينة جامعة الإخوة منتوري 1
معهد التغذية والتغذية
الفلاحية الغذائية والتكنولوجيا

UFMC1 - INATAA

Département de Technologie Alimentaire Licence Sciences Alimentaires (L1SA) 2024/2025 Emploi du temps des L1SA (Amphi 1 NB)

	8h30-10h00	10h00-11h30		13h00-14h30	14h30-16h00
Samedi	Biologie végétale (Dr. BENAMARA M.)	Physique (Pr. CHAIEB A.) Mathématiques (Pr. CHAIEB A.)	Pause déjeuner	TP/TD	TP/TD
Dimanche	TP/TD	TP/TD		Microbiologie générale (Pr. KHARROUB K.) Biologie végétale (Dr. BENAMARA M.)	Expression écrite et orale (Dr. GOMRI M.A.)
Lundi	Chimie 1 (Dr. LEHBILI M.)	Biochimie structurale (Dr. BENABID H.)		TP/TD	TP/TD
Mardi	TP/TD	TP/TD		Biochimie structurale (Dr. BENABID H.) Chimie 1 (Dr. LEHBILI M.)	
Mercredi	Physique (Pr. CHAIEB A.)	Microbiologie générale (Pr. KHARROUB K.)		TP/TD	TP/TD
Jeudi	TP/TD	TP/TD		Mathématiques (Pr. CHAIEB A.)	

N.B. 1. Le planning des TD et TP sera affiché ultérieurement ;

N.B. 2. Le début des cours est prévu pour le samedi 24.09.2024

Affiché le 09/09/2024
Département de Technologie Alimentaire



Université Frères Mentouri Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

UFMC1 - INATAA

Département Technologie Alimentaire
2^{ème} année LICENCE (2024/2025)
Emploi du temps du Semestre 3 (Amphi 1 NB)



جامعة قسنطينة 1
UNIVERSITÉ CONSTANTINE 1

قسنطينة جامعة الإخوة منتوري 1
معهد التغذية والتغذية
الفلاحية الغذائية والتكنولوجيا

Jours	8h 30- 10h00	10h00-11h30		13h00-14h30	14h30-16h00
Samedi	TP/TD	TP/TD	Pause déjeuner	Microbiologie alimentaire (Mme BAHRI)	TMPEA (Mr CHEMACHE)
Dimanche	Microbiologie alimentaire (Mme BAHRI)	TMPEA (Mr CHEMACHE)		Physiologie animale (Mme AGGOUN)	Biochimie alimentaire (Mme BAHCHACHI)
Lundi	TP/TD	TP/TD		TP/TD	TP/TD
Mardi	MAIAA (Mme ZERIZER)	Physiologie animale (Mme AGGOUN)		MPIAA (Mr MOUMEN)	Microbiologie alimentaire (Mme BAHRI)
Mercredi	TP/TD	TP/TD		TP/TD	Physiologie animale (Mme AGGOUN)
Jeudi	MAIAA (Mme ZERIZER)	Biochimie alimentaire (Mme BAHCHACHI)		TP/TD	TP/TD
				TP/TD	Biochimie alimentaire (Mme BAHCHACHI)
				TP/TD	TP/TD

N.B. 1. Le planning des TD et TP sera affiché ultérieurement ;

N.B. 2. Le début des cours est prévu pour le samedi 24.09.2024

Affiché le, 09/09/2024
Département de Technologie Alimentaire



Université Frères Mentouri Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

INATAA



جامعة قسنطينة 1
UNIVERSITÉ CONSTANTINE 1

قسنطينة جامعة الإخوة منتوري 1
معهد التغذية والتغذية
الفلاحية الغذائية والتكنولوجيات

Département de Technologie Alimentaire
Licence Sciences Alimentaires (L3SA) 2024/2025

Emploi du temps des L3SA (Amphi Dr. TRAD-KHODJA Djamel, NB)

Date \ Horaire	8h30-10h00	10h00-11h30		13h00-14h30	14h30-16h00
SAMEDI	TP/TD	TP/TD	Pause déjeuner	TP/TD	TP/TD
DIMANCHE	Biologie moléculaire (Dr. KECHID M.)	Législation des fraudes (Dr. CHAALAL M.)		TP/TD	TP/TD
LUNDI	TPAOA (Pr. BECILA S.)	TPAOV (Dr. DEROUICHE M.)		NQNA (Dr. KAROUNE R.)	TPAOA (Pr. KRID F.)
MARDI	Hygiène et sécurité (Dr. YAGOUBI L.)	TPAOV (Dr. BOUASLA A.)		TP/TD	TP/TD
MERCREDI	TP/TD	TP/TD		TPAOV (Dr. BOUASLA A.)	NQNA (Dr. KAROUNE R.)
JEUDI	Biologie moléculaire (Dr. KECHID M.)	TPAOA (Pr. BECILA S.)		TP/TD	TP/TD

N.b. 1. Le planning des TD et TP sera affiché ultérieurement.
N.B. 2. Le début des cours est prévu pour le samedi 24.09.2024

Affiché le, 09/09/2024
Département de Technologie Alimentaire



Département de Biotechnologie

Annexe 1 : Emploi du temps du semestre 1 2024/2025 M1 en Biotechnologie Alimentaire (Amphi 1 AB)

Jours	8h30- 10h00	10h00-11h30	11h30-13h00	13h00-14h30	14h30-16h00
Samedi	TD/TP	TD/TP	Pause	TD/TP	TD/TP
Dimanche	Statistiques appliquées (Dr El HadeF El-Okki M.)	Génomique (Dr Kechid M.)	Méthodologie de la recherche scientifique (Dr Maougal R. T.)	Pause	TD/TP
Lundi	TD/TP	TD/TP	Pause	Aliments fonctionnels (Dr Benchikh Y.)	Méthodes d'analyses de biomolécules d'intérêt alimentaire (Dr Betina S.)
Mardi	Statistiques appliquées (Dr El HadeF El-Okki M.)	Formulation des aliments (Dr Bouchedja N.)	Méthodes d'analyses de biomolécules d'intérêt alimentaire (Dr Betina S.)	Pause	TD/TP
Mercredi	TD/TP	TD/TP	Pause	Histoire des biotechnologies (Mme Bachtarzi N.)	Aliments fonctionnels (Dr Benchikh Y.)
Jeudi	Méthodologie de la recherche scientifique (Dr Maougal R. T.)	Génomique (Dr Kechid M.)	Formulation des aliments (Dr Bouchedja N.)	Pause	TD/TP

Université Frères Mentouri Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires (INATAA)
Département de Nutrition

MASTER GESTION DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS (GESQUAL)
M1 Semestre 1 Année 2024/2025
EMPLOI DU TEMPS

Cours : Amphi 3 (ancien bloc)
TD : Salles 7 et 8 (ancien bloc)

Date	8h30	10h00	10h00	11h30		13h00	14h30	14h30	16h00
Samedi	/		LANGUE (Cours /TD) (Mme EL MECHTA)			TD/TP			
Dimanche	TD/TP				Pause déjeuner	VEIDOC (Mme KADI)		TECCOM (Mme HASSANI)	
Lundi	FIMAGE (Mme ACHOU)		BESTNU (Mme KAROUNE)			TD FIMAGE			
Mardi	TD BESTNU / TD COMALI					NORMAL (Mme BENLACHEHAB)			
Mercredi	QUNUAL (Mme YAGOUBI)		COMALI (Mme KAROUNE)			TD QUNUAL			
Jeudi	TD CASYAL					CASYAL (M. MOUMEN)		HISTAL (Mme HIMED)	



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



Université Frères Mentouri – Constantine 1
*Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-alimentaires*

I.N.A.T.A.A
Tél : 031 60 02 47 / Fax : 031 60 02 51

جامعة الإخوة منتوري-قسنطينة 1
معهد التغذية و التغذية
و التكنولوجيات الفلاحية الغذائية

EMPLOI DU TEMPS

Master 1 Nutrition Humaine (2024 - 2025) – Semestre 1 Salle 3 (Ancien bloc)

	8h30	10h00	11h30	13h00	14h30	16h00
Samedi			Statistiques (Mme OULAMARA) (Amphi 2 AB)	<ul style="list-style-type: none"> - Diététique - Comportement et - Santé mère enfant - Régulation * 		
Dimanche	TD Régulation signalisation et nutrition (Mme BENCHARIF)				Régulation signalisation et nutrition (Mme BENCHARIF)	
Lundi	Santé de la Mère et de l'Enfant (Mme TEBBANI)	Comportement et choix alimentaires (Mme MEZDOUD)		Diététique (M. BENSALÉM)		
Mardi	TD Diététique (Mme TEBBANI)				Comportement et choix alimentaires (Mme MEZDOUD)	Régulation signalisation et nutrition (Mme BENCHARIF)
Mercredi	Statistiques (Mme OULAMARA) (Amphi 2 AB)	Diététique (M. BENSALÉM)		Santé de la Mère et de l'Enfant (Mme TEBBANI)		
Jeudi	TD Statistiques (M. BENSALÉM)					

* : Matières par rotation chaque 4 semaines



Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Université Frères Mentouri Constantine 1
Département de Technologie Alimentaire

Master professionnalisant -Technologie de la transformation des céréales et dérivés



جامعة الإخوة منتوري قسنطينة 1
معهد التغذية، التغذي و التكنولوجيات
الزراعية الغذائية

Emploi du temps - promotion M1 TTCD– Semestre 1- A partir du 24-09-2024- sale 01 ancien bloc pédagogique

	8h 30- 10h	10h-11h30min		13h-14h30min	14h30min-16h
Samedi	Cours/TP. Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants céréaliers Dr. Saadi S./ Dr. Falek W	Cours/TP. Physiologie des plantes cérésières Dr. Kehal F.	Pause	TP	TP
Dimanche	Cours/ Physiologie des plantes cérésières Dr. Kehal F.	Cours/Amélioration génétique appliquée aux céréales Dr. Benamara M.		TP/Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants cérésières Dr. Saadi S./ Dr. Falek W.	TP
Lundi	TD/Bases du génie des procédés Dr. Harkati A.	TP/ Rhéologie des aliments Pr. Benatallah L		Cours/Amélioration génétique appliquée aux céréales Dr. Benamara M	Cours/Communication
Mardi	Cours /Bases du génie des procédés Dr. Harkati A.	Cours/ Rhéologie des aliments Pr. Benatallah L.		TP/Physiologie des plantes cérésières Dr. Kehal F.	TP/Amélioration génétique appliquée aux céréales Dr. Benamara M.
Mercredi	TD/Bases du génie des procédés Dr. Harkati A.	TP/Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants cérésières Dr. Saadi S./ Dr. Falek W.		Cours/Biochimie et propriétés fonctionnelles des composants cérésières Dr. Saadi S./ Dr. Falek W	
Jeudi	Cours/Bases du génie des procédés Dr. Harkati A.	Cours/Filière cérésièrè Pr. Benatallah L.		TP	TP



Université Frères Mentouri Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

INATAA

Département de Technologie Alimentaire

Master professionnalisant 2024/2025 Emploi du temps des Master 1 (S1) (salle 2 ancien bloc)



قسنطينة جامعة الإخوة منتوري 1
معهد التغذية والتغذية
والتكنولوجيا
الغذائية

Horaires Date	8h30-10h	10h-11h30		13h00-14h30	14h30-16h00
SAMEDI	Communication Dr. Guidoum Nouceiba COURS EN LIGNE (Salle 1 AB)		Pause déjeuner	Filière lait et sécurité alimentaire Dr. Moumen C. E. COURS EN LIGNE	
DIMANCHE	Méthodes d'analyses physicochimiques du lait et dérivés (MAPCLD) Dr. Siar EH et Dr. Saoudi Z.	Biochimie, Microorganismes et écosystèmes de la matrice laitière (BMEML) Dr. Rachedi K.	Pause déjeuner		
LUNDI				Physiologie de la lactation chez les ruminants domestiques (PLRD) Dr. Brahimi Z.	Rationnement et production laitière (RPL) Dr. Brahimi Z.
MARDI	Méthodes d'analyses microbiologiques du lait et dérivés (MAMLD) ZERIZER H.	Biochimie, Microorganismes et écosystèmes de la matrice laitière (BMEML) Dr. Bouhenna I.	Pause déjeuner		
MERCREDI			Pause déjeuner	Biochimie, Microorganismes et écosystèmes de la matrice laitière ((BMEML) TP Dr. Bouhenna I. et Dr. Derardja A.E	Méthodes d'analyses microbiologiques du lait et dérivés (MAMLD) TP Dr. Zerizer et Dr. Derardja A.E..
JEUDI	M1	M1	Pause déjeuner		



Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Université Frères Mentouri Constantine 1



جامعة الإخوة منتوري قسنطينة 1
معهد التغذية، التغذي و التكنولوجيات
الزراعية الغذائية

Département de Technologie Alimentaire **Master Technologies Alimentaires**

Emploi du temps

Promotion Master 2 Technologies Alimentaires – Semestre 1

Amphi 2 ancien bloc

Jours	8h 30- 10h	10h- 11h-30	Pause déjeuner	13h-14h30min	14h30min -16h
Samedi	/////	Biostatique (Mme Oulamara)		TP/TD	
Dimanche	TP/TD			Génie des procédés (M Kaabouche)	Génie enzymatique (M Merazka)
Lundi	Génie enzymatique (M Merazka)	Génie Microbiologique (Mme Rachedi)		TP/TD	
Mardi	TP/TD			EIB (M Kezih)	Génie Microbiologique (Mme Rachedi)
Mercredi	Biostatique (Mme Oulamara)	Génie des procédés (Mme Harkati)		TP/TD	
Jeudi	TP/TD			EIB (M Kezih)	



Université Frères Mentouri – Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Département de Biotechnologie



جامعة منتوري - قسنطينة 1
معهد التغذية و الغذاء
و التكنولوجيات الفلاحية الغذائية

Planning du semestre 1 (2024/2025) / salle 4 ancien bloc
1^{ère} année Master en Innovation et Management en Agro-Alimentaire
DEBUT DES COURS : 24/09/2024

	08h30--10h00	10h00--11h30	11h30--13h00	13h00--14h30	14h30--16h00
Samedi	Communication (en ligne)		Pause		
Dimanche	TP /TD	TP /TD		Analyses de données (Dr. El Haddef el okki)	Recherche, développement et innovation en technologie agroalimentaire (Dr. HIMED)
Lundi	Matrice alimentaire (Dr. BACHTARZI)	Concept de filière (Pr. BARKAT/ Dr. MAOUGAL)			
Mardi	TP /TD	TP /TD		Anglais technique	Anglais technique
Mercredi	Analyses de données (Dr. GOMRI)	Matrice alimentaire (Dr. BACHTARZI)		Concept de filière (Pr. BARKAT/ Dr. MAOUGAL) (en ligne)	
Jeudi			Recherche, développement et innovation en technologie agroalimentaire (Dr. HIMED)	Automatisme et procédés industriels agroalimentaires	Automatisme et procédés industriels agroalimentaires



Université Frères Mentouri – Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Département de Biotechnologie



جامعة الإخوة منتوري-قسنطينة 1
معهد التغذية و التثدي
و التكنولوجيات الفلاحية الغذائية

Planning du semestre 1 (2024/2025) / salle 4 ancien bloc
1^{ère} année Master en Valorisation des sous-produits de l'industrie agroalimentaire et développement des Start-up
DEBUT DES COURS : 24/09/2024

	08h30--10h00	10h00--11h30	11h30--13h00	13h00--14h30	14h30--16h00
Samedi	Communication (Dr GUIDOUME) (en ligne)	Anglais scientifique (Dr ELMECHTA L.) (en ligne)	Anglais scientifique (Dr ELMECHTA L.) (en ligne)		
Dimanche	Microorganismes d'intérêt industriel et Bio-ingénierie (Dr AIT KAKI A.)	Transformation de produits d'origine animale (Dr D. Hafid/ Dr Bader)	PAUSE	TP /TD	TP /TD
Lundi	TP /TD	TP /TD		Techniques d'analyses et de contrôle de la qualité des aliments (Dr. CHAALAL et Dr.YDJEDD)	
Mardi	Transformation de produits d'origine végétale (Dr. KAHAL)	Sécurité sanitaire des aliments (Dr. ZOUBIRI)	Sécurité sanitaire des aliments (Dr. ZOUBIRI)		
Mercredi	TP /TD	TP /TD		Microorganismes d'intérêt industriel et Bio-ingénierie (Dr AIT KAKI A.)	Transformation de produits d'origine animale (Dr D. Hafid/ Dr Bader)
Jeudi	Transformation de produits d'origine végétale (Dr. KAHAL)	Techniques d'analyses et de contrôle de la qualité des aliments (Dr. CHAALAL et Dr.YDJEDD)		TP /TD	TP /TD



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



Université Frères Mentouri – Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-alimentaires

I.N.A.T.A.A
Tél : 031 60 02 47 / Fax : 031 60 02 51

جامعة الإخوة منتوري قسنطينة 1
معهد التغذية و التغذية
و التكنولوجيات الفلاحية الغذائية

EMPLOI DU TEMPS

Master 2 Nutrition Humaine (2024 - 2025) – Semestre 3

Salle 3 (Ancien bloc)

	8h30	10h00	11h30	13h00	14h30	16h00
Samedi	Alimentation et santé (Mme OULAMARA)	Explorations nutritionnelles (Mme BAHCHACHI)				
Dimanche	Anglais scientifique (Mme EMECHTA) (A distance)	Economie alimentaire (Mme ACHOU) (A distance)		TD Anglais scientifique (Mme EMECHTA) (A distance)	TD Economie alimentaire (Mme ACHOU) (A distance)	
Lundi	TD/TP/ travaux personnels			Explorations nutritionnelles (M. MERAZKA)	Nutrition spéciale (M. SERSAR)	
Mardi	Alimentation et santé (Mme BENCHARIF)	Aliments, alimentation traditionnelle (Mme BENABID/ M. BENSALEM)	Nutrition spéciale (Mme KAROUNE)	TD/TP/ travaux personnels		
Mercredi	TD/TP/ travaux personnels			Explorations nutritionnelles (Mme BECILA)	Explorations nutritionnelles (Mme BECILA)	
Jeudi	Alimentation et santé (Mme TEBBANI)	Aliments, alimentation traditionnelle (Mme BENABID/ M. BENSALEM)		TD/TP/ travaux personnels		



Département de Biotechnologie

Annexe 1 : Emploi du temps du semestre 3_2024/2025_M2 en Biotechnologie Alimentaire (Amphi 1 AB)

Jours	8h 30- 10h00	10h00-11h30	11h30-13h00	13h00-14h30	14h30-16h00
Samedi	TD/TP	TD/TP	Pause déjeuner	TD/TP	TD/TP
Dimanche	Anglais (Dr El Mechta L.) (à distance)			Recyclage et bioremédiation (Dr Maougal R. T.)	Applications des biotechnologies (Dr Aggoun M.)
Lundi	Applications des biotechnologies (Dr Boughachich F.)	Biotechnologie appliquée au lait et produits laitiers (Dr Adoui F.)		TD/TP	TD/TP
Mardi	TD/TP	TD/TP		Corruption et déontologie de travail (Dr Bencharif M. et Dr Benchikh Y.) (à distance)	
Mercredi	Applications des biotechnologies (Dr Bouguerra A.)	Biotechnologie appliquée à la viande et produits carnés (Dr Boudechicha H.)		TD/TP	TD/TP
Jeudi	Brevetage des biotechnologies (Dr Betina S.) (Amphi 2 AB)	TD/TP		TD/TP	TD/TP

Université Frères Mentouri Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l’Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires (INATAA)
Département de Nutrition

MASTER GESTION DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS (GESQUAL)
M2 Semestre 3 Année 2024 / 2025
EMPLOI DU TEMPS

Cours : Amphi 3 (ancien bloc)
TD : Salles 7 et 8 (ancien bloc)

Date	8h30	10h00	10h00	11h30		13h00	14h30	14h30	16h00
Samedi	/		METADO (Mme OULAMARA)			TD/TP			
Dimanche	METADO (Mme KADI)		TECOTR (Mme KHARROUB)		Pause déjeuner	TD TECOTR			
Lundi	TD OUTINF / TD METADO					BADOAL (Mme BOUDIDA)		COLORD (M. MEKHANCHA)	
Mardi	MANENT (Mme ACHOU)		GESQAL (Mme AGGOUN)			TD MANENT / TD COLORD			
Mercredi	METADO (Mme OULAMARA)		TD BADOAL			PRORAL (M. MEKHANCHA)		INPLEX (M. EL HADEF EL OKKI)	
Jeudi	OUTINF (SERSAR)		/			TD INPLEX			



Emploi du temps - promotion M2 Technologie TCD– Semestre 3/A partir du 24-09-2024- sale 01 ancien bloc pédagogique

	8h 30- 10h	10h-11h30min		13h-14h30	14h30-16h
samedi	Sorties/TP	Sorties/TP		Sorties/TP	Sorties/TP
Dimanche	TP/Technologie meunière et semoulière Dr. DEROUCHE M.	TP/Ethique et déontologie Dr. BENCHARIF M.		Cours / Entrepreneuriat (en ligne) Dr. MOUMENE C.E.	
Lundi	Cours /Technologie meunière et semoulière Dr. DEROUCHE M.	Cours/ Produits traditionnel à base de céréales et produits sans gluten Mme. BOUCHEHAM N./Dr. Dib A.		TP/Produits traditionnel à base de céréales et produits sans gluten Dr. BOUCHEHAM N./ Dr. Dib A	TP/ farines infantiles, céréales pour petit déjeuner et amidonnerie Dr. BENKADRI S.
Mardi	TP/ farines infantiles, céréales pour petit déjeuner et amidonnerie TP/Produits traditionnel à base de céréales et produits sans gluten	Cours/ Ethique et déontologie Dr. BENCHARIF M. (Commun avec master TA Amphi 2 AB)	Pause	Cours /Technologie meunière et semoulière Dr. DEROUCHE M.	Cours/ Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle Dr. BOUREKOUA H.
Mercredi	Cours/ Technologie de la pastification Dr. BOUASLA A.	Cours/ Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle Dr. BOUREKOUA H.		TP/ Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle Dr. BOUREKOUA H.	TP/ Boulangerie, biscotterie, biscuiterie, viennoiserie industrielle Dr. BOUREKOUA H.
Jeudi	TP /Technologie de la pastification Dr. BOUASLA A.	TP /Technologie de la pastification Dr. BOUASLA A.		Cours/farines infantiles, céréales pour petit déjeuner et amidonnerie Dr. BENKADRI S.	Cours / Entrepreneuriat (en présentiel) Dr. MOUMENE C.E.



Université Frères Mentouri Constantine 1
Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

INATAA TTLD M2



جامعة الإخوة منتوري قسنطينة 1

معهد التغذية والتغذية

و التكنولوجيا

الغذائية

Date	Horaire	8h30-10h	10h-11h30		13h00-14h30	14h30-16h00
SAMEDI		M2	Technologie des laits de Consommation Cours /TD/TP Dr. Benyahia F.A. M2	Pause déjeuner	M1	M1
DIMANCHE		M1	M1	Pause déjeuner	Produits laitiers de terroir algérien Cours /TD/TP Dr.Aissaoui Zitoun O.	
LUNDI		Produits laitiers de terroir algérien Cours /TD/TP Dr.Aissaoui Zitoun O.	Technologie des produits laitiers fermentés et desserts lactés Cours /TD/TP Pr. Boughellout .		M1	M1
MARDI		M1	M1	Pause déjeuner	Entrepreneuriat Cours /TD Pr. Becila S. et Dr. Achou	Technologie des Fromages Cours /TD/TP/TP Dr. Benyahia F.A. D :r.Aissaoui Zitoun O
MERCREDI		Technologie des laits de Consommation Cours /TD/TP Dr. Benyahia F.A.	Labellisation des produits laitiers : concept et procédure Cours /TD/TP Dr.Aissaoui Zitoun O. Dr. Saoudi Z.	Pause déjeuner	M1	M1
JEUDI		M1	M1	Pause déjeuner	Automatisation et régulation en industrie laitière Cours /TD/TP Dr. Guidoum N.	M2.

Département de Technologie Alimentaire



Institut de la Nutrition, de l'Alimentation
et des Technologies Agro-Alimentaires

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Université Frères Mentouri Constantine 1



جامعة الإخوة منتوري قسنطينة 1
معهد التغذية، التغذي و التكنولوجيات
الزراعية الغذائية

Département de Technologie Alimentaire **Master Technologies Alimentaires**

Emploi du temps

Promotion Master 2 Technologies Alimentaires - Semestre 3

Amphi 2 ancien bloc

Jours	8h 30- 10h	10h- 11h-30	Pause déjeuner	13h-14h30min	14h30min -16h
Samedi	TP /TD			T. Lait (Mme Krid)	/ ///
Dimanche	Anglais (Mme Elmachta)	T. Corp gras (Mme Aissaoui)		TP /TD	
Lundi	TP /TD			T. Cereales (Mme Derouiche)	T. Cerales/lait
Mardi	T. Conserve (Mme Adoui)	Déontologie (Mme Bencharif)		TP /TD	
Mercredi	TP /TD			T. Viande (Mme Hafid)	T. Sucre (Mme Dib)
Jeudi	Brevetage (Mme Betina)	T. Boissons (M Bouasla)		TP /TD	