



Timetable (S1) 3rd Year Bachelor's degree in TAACQ (AGRI-FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY CONTROL)

Classroom: AMPHI 06 Academic Year 2026/2027

Number of Students: 77

	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h50	13h00-14h30	14h40-16h10
Saturday « Online »	Food storage and preservation Dr REBZANIE. « Online »	Exploring Free and Open-Source Software « Online » (1/21)	Management and marketing Pr RAMDANE S. «Online/ in-person»		
Sunday	Academic Field Trips / Research Work				
Monday	Process engineering Dr OURZEDDINE W.	Food microbiology Dr FERNANE S.	Sensory analysis Dr FERNANE S.	Practical work Food safety and hygiene. G1/G3 (1/15) Classroom 2 Block C	Practical work Food safety and hygiene. G2/G4 (1/15) Classroom 2 Block C
				Practical work IAA Technology1 Team work G2/G4 (1/15) Classroom 5 Block C	Practical work IAA Technology1 Team work G1/G3 (1/15) Classroom 05 Block C
				Practical work Exploring Free and Open-Source Software G3/G1 Salle 01BlocC	Practical work Exploring Free and Open-Source Software G2/G4 Salle 01BlocC
Tuesday	Management and marketing Pr RAMDANE S. «Online/ in-person»	IAA Technology 1 Dr ABDELLAOUIZ./ Pr HADJADJ N. /Dr DEFFAIRI D.	Food safety and hygiene Pr HADJADJN.	Food biochemistry Dr LOUNI S.	
Wednesday	Practical work Food microbiology G1/G3 (1/15) Dr FERNANE S. Lab Block E	Practical work Food microbiology G4/G2 (1/15) Dr FERNANE S. Lab Block E	Tutorials IAA Technology 1 G2/G3(1/15) Classroom 02 Block C	PW/Tutorials Sensory analysis Mme FEKAIR S. G4/G3 (1/5) Classroom 03 block C	Practical work Food biochemistry G1/G4 (1/15) Labo 300
	Tutorials Process engineering Dr MAHTEL N. G3/G1 (1/15)	Tutorials Process engineering Dr MAHTEL N. G2/G4 (1/15)		Practical session Food biochemistry. G2/G3 (1/15) Lab 300	
			Tutorials Sensory analysis Dr FRNANES G2/G1 (1/15). Classroom 08 Block C	Tutorials IAA Technology 1 G1/G4 (1/15) Classroom 02 Block C	

Note: No modifications are permitted without the authorization of the Head of Department



Timetable (S1) 3rd Year Bachelor's degree in ANP (FOOD, NUTRITION AND PATHOLOGY)

Classroom: **AMPHI 06** Academic Year 2026/2027

Number of Students: 73

	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h50	13h00-14h30	14h40-16h10
Saturday « Online »	Biostatistics Dr SETTAR A. . «Online»	Tutorials Biostatistics Dr SETTR A. G1+G2 (1/15)/G3+G4 (1/15) «Online/ in-person»	Exploring Free and Open-Source Software . « Online » (1/21)		
Sunday	Physiology of Digestion Dr BENMOUSSA F.	Dietetics and Food Composition Dr DJERDJAR L.	Physicochemical and sensory analyses of foods Dr AISSI F.	Practical work Food biochemistry and regulation Mme FEKAIR S. G3 /G4 (1/15) Lab.300	Practical work Microbial flora associated with food Dr BOULKOUR S. G3/G4 (1/15) Lab. Bloc E
				Practical work Microbial flora associated with food Dr BOULKOURS. G1 /G2 (1/15) Lab. Bloc E	Practical work Food biochemistry and regulation Mme REZOUG L. G1 /G2 (1/15) Lab.300
Monday		Practical work Dietetics and Food Composition Mme CHIBAHE S. G1 / G2 (1/15) Labo 300 (Classroom 8 Block C)	Practical work Dietetics and Food Composition Mme CHIBAHE S. G3/G4 (1/15) Labo 300 (Classroom 8 Block C)	Practical work/Tutorials Physicochemical and sensory analyses of foods . Dr AISSI F G1 /G2 (1/15) Lab.300 (Classroom 7 Block C)	Tutorials Major physiological functions. Dr SLAMANI R. G1/G2 (1/15) lecture hall 2
		Practical work Nutrition and Pathologies Dr MEKCHICHE S. G3/G4 (1/15) Classroom 1 Block C	Practical work Nutrition and Pathologies Dr MEKC HICHE S. G1 /G2 (1/15) Classroom 1 Block C	Practical work Exploring Free and Open-Source Software G2/ G1 (1/15) Classroom 1 Block C	Practical work Exploring Free and Open-Source Software G4/ G3 (1/15) Classroom 1 Block C
Tuesday	Academic Field Trips / Research Work				
Wednesday	Food biochemistry and regulation Dr REBZANI F.	Microbial flora associated with food Dr BOULKOURS.	Nutrition and Pathologies Dr MEKCHICHE S.	Major physiological functions Dr SLAMANI R.	

Note: No modifications are permitted without the authorization of the Head of Department



Classroom: Room 7 Block C Academic Year 2026/2027

Number of Students: 36

	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h50	13h00-14h30	14h40-16h10
Saturday « Online »	English Dr TLEMSANI A. «Online»	Cereal cultivation and storage Dr AISSI H. « Online »	Tutorials/practical work Cereal cultivation and storage Dr AISSI H. « Online »	Quality, Standardization & Regulation Dr BENLEMMANE S. « Online »	
Sunday	Tutorials Technical Drawing M. BENZOHRA K	Tutorials/practical work Electrotechnics (1/15)	practical work Quality Control Aggregated Pr AOUES K. Lab 300	Applied Microbiology Mme TOUA D.	
		Tutorials Analysis (Maths) 1/15)			
Monday	practical work Exploring Free and Open-Source Software	Grain Biochemistry Pr HADJADJ N. I.		Course / Practical work Applied Microbiology Mme TOUA D .Labo.Bloc E	
Tuesday	Tutorials/practical work Applied Physical Chemistry Dr MAHTEL N.	Applied Physical Chemistry Dr MAHTEL N.	Quality Control Aggregated Pr AOUES K. « Online/ in-person »	Technical Drawing M. BENZOHRA K.	
Wednesday	INTERNSHIP PERIOD				
Thursday	Analysis (Maths)	Electro -technics	Tutorials/practical work Grain Biochemistry Mme FEKAIR S. Lab 300 / (Classroom 07)		Exploring Free and Open-Source Software «Online» (1/20)

Note: No modifications are permitted without the authorization of the Head of Department



	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h50	13h00-14h30	14h40-16h10
SAMEDI «Enligne»/	Entreprenariat Pr. RAMDANES.«Transversale»	L'IA appliquée aux sciences et technologie (1 fois /20 jours) «Découverte»	TP L'IA appliquée aux sciences et technologie G1/ G2/G3 (1 fois /20 jours)	Emballage et conservations des produits alimentairesDr AIT CHAOUCHE F.«Découverte»	
DIMANCHE	TP Management intégré de l'eau. G3 (1/15) Lab.300	TP Management intégré de l'eau G2/ G1 (1/15) Lab. 300	TD Emballage et conservations des produits alimentairesDr AIT CHAOUCHE F. G3 (1/15) Salle 09 Bloc C.	Valorisation des ressources végétales et marines Dr MEZIANE Z.. Salle 8 Bloc C	
	TD Valorisation des ressources végétales équipe pédagogique G1/ G2 (1/15) Salle11 Bloc C.	TD I AA3 équipe pédagogique G3 (1/15) Salle 07 Bloc C.			
		TD Emballage et conservations des produits alimentaires Dr AIT CHAOUCHE F. G1/ G2 (1/15) Salle 09 Bloc C			
		TD Valorisation des ressources végétales... équipe pédagogique G3 (1/15) Salle 11 Bloc C.	TD I AA3 équipe pédagogique G1/ G2 (1/15) Salle 07 Bloc C.		
LUNDI	I AA 3 (produits fermentés , confiserie , chocolaterie) Pr KOUIDRI A. /Dr BENLEMMANE S./Dr BOUGHERRA F.		Nature, Extraction et purification des molécules bioactives et fonctionnelles Dr. OURZERDINE W.		
MARDI	Formulation dans les IAA Dr BENLEMMANE S.		Management intégré de l'eau en agroalimentaire Pr. MEGATELI S.	Valorisation des ressources végétales et marines Pr HADJADJ N.	
MERCREDI		TP Nature, Extraction et purification des molécules bioactives et fonctionnelles Dr. OURZERDINE W. G1/G3 (1/15) Lab.300	TP Nature, Extraction et purification des molécules bioactives et fonctionnelles Dr. OURZERDINE W. G2/ G4 (1/15) Lab. 300		
		TD Formulation dans les IAA Dr BENLEMMANE S.G2/ G4 (1/15) Salle 7 Bloc C.	TD Formulation dans les IAA Dr BENLEMMANE S.G1/G3 (1/15) Salle 7 Bloc C.		
Jeudi	TRAVAUX DE RECHERCHE / SORTIES PEDAGOGIQUES				

NB:Aucun changement n'est toléré sans l'accord du chef de département



	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h50	13h00-14h30	14h40-16h10
SAMEDI /Rattrapage des séances en présentiel	Entreprenariat Pr. RAMDANE S. «Enligne»	Anglais Dr. TLEMSANI A «Enligne»	TD Anglais Dr. TLEMSANI A G1/G2 (1 fois /15 jours) «Enligne»	L'IA appliquée aux sciences et technologie (1 fois /20 jours) «Enligne»	
			TP L'IA appliquée aux sciences et technologie G2/G1 (1 fois /15 jours) «Enligne»		
LUNDI	TP Méthodes d'analyse et de résolution G4/G3 LABO 300 /SALLE 2BLOC C (1 fois /15 jours)	TD Management de l'eau en agroalimentaire Salle 1 Bloc C. G1/G2 (1 fois /15 jours)	TD Management de l'eau en agroalimentaire Salle 1 Bloc C. G3/G4 (1 fois /15 jours)	Emballage et éco-conception Dr REBZANI F.	
		TP Méthodes d'analyse et de résolution LABO 300 /SALLE 2BLOC C G1/G2 (1 fois /15 jours)			
	TD Normalisation et certification G2/G1 (1 fois /15 jours) Salle 11 Bloc C.	TD Normalisation et certification G4/G3(1 fois /15 jours)Salle 11 Bloc C.			
	TP Emballage et éco-conception Dr REBZANI F.LABO 5 BLOC E. G4/G3 (1 fois /15 jours)	TP Emballage et éco-conception Dr REBZANI F. G2/G1 LABO 5 BLOC E(1 fois /15 jours)			
MARDI	Management de l'eau en agroalimentaire Pr. MEGATELI S.		Normalisation et certification Dr DEFFAIRI D.		
MERCREDI	Normes et développement durable dans l'agroalimentaire Dr MEZIANE Z.		Méthodes d'analyse et de résolution des problèmes (ISO 31010V2019) Pr DOUMANDJI A.		
JEUDI	TRAVAUX DE RECHERCHE / SORTIES PEDAGOGIQUES				

NB:Aucun changement n'est toléré sans l'accord de la cheffe de département.



	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h45	13h00-14h30	14h40-16h10
SAMEDI « Cours en ligne» Rattrapage des séances en présentiel	Entreprenariat Pr. RAMDANE S. «En ligne»	Technique de l'évaluation de la consommation alimentaire Pr. RAMDANE S. «En ligne»	L'IA appliquée aux sciences et technologie (1 fois /20 jours) «Découverte»		.
DIMANCHE	Epidémiologie de l'état nutritionnel Dr SETTAR A.		Physiologie du tube digestif et système nerveux entérique. Mr. LOUNI S.		TD Epidémiologie de l'état nutritionnel Dr SETTAR A.
LUNDI	TD Technique de l'évaluation de la consommation alimentaire Pr. RAMDANE S.	Biométrie appliquée Dr AITCHAOUCH F.		TD Bioénergétique. Dr DJERDJAR L. (1/15) Salle 10	TP L'IA appliquée aux sciences et technologie
				TD Biométrie appliquée Dr AIT CHAOUCH F. (1/15) Salle 3	
MARDI		Bioénergétique Dr DJERDJAR L.		Microbiologie digestive Mme REMAM N.	TP Physiologie du tube digestif et système nerveux entérique. Mr. LOUNI S (1/15) Labo 300
					TP Microbiologie digestive Mme REMAM N. (1/15) Lab. Bloc E
MERCREDI	TRAVAUX DE RECHERCHE / SORTIES PEDAGOGIQUES				

NB:Aucun changement n'est toléré sans l'accord de la cheffe de département

Salle de cours : **SALLE N°06-BlocC - Année université 2026/2027** effectif : 38

	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h45	13h00-14h30	14h40-16h10
SAMEDI« cours en ligne»	Comportements alimentaires et leurs troubles Dr DJERDJAR L.	TD Comportements alimentaires et leurs troubles Dr DJERDJAR L.	Entreprenariat Pr RAMDANE S.	L'IA appliquée aux sciences et technologie (1 fois /20 jours) «Découverte»	
DIMANCHE	Contaminants alimentaires Dr KADRI F.		Biostatistiques appliquées à la nutrition Mme IAICH ACHOUR L.		TP L'IA appliquée aux sciences et technologie
LUNDI	TD Contaminants alimentaires Dr KADRI F.	TP Technique de l'évaluation de la consommation alimentaire. Dr SETTAR A.	Technique de l'évaluation de la consommation alimentaire. Dr SETTAR A.	Substances et denrée alimentaires soumises à autorisation Dr BENMANSOUR N	
MARDI	TRAVAUX DE RECHERCHE / SORTIES PEDAGOGIQUES				
MERCREDI	TD Biostatistiques appliquées à la nutrition Mme IAICH ACHOUR L.	TD Substances et denrées alimentaires soumises à autorisation Dr BENMANSOUR N	Impacts nutritionnels et Pharmacologiques Dr BOULKOUR S		TP Impacts nutritionnels et Pharmacologiques Dr BOULKOUR S
Jeudi					

NB:Aucun changement n'est toléré sans l'accord de la cheffe de département



EMPLOI DU TEMPS(S1) MASTER01/Spécialité : SAAQ (Sécurité Agroalimentaire et Assurance Qualité)

Salle de cours : **SALLE DE CONFERENCE01 «Salle HAMMOUCHE» Année université 2026/2027 effectif :68**

	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h50	13h00-14h30	14h40-16h10
SAMEDI Rattrapage des séances en présentiel	Communication Dr BOUCHAKOUR R. «Cours en ligne»	Cours /TD Filières agro- alimentaires Dr MEZIANE Z. «Cours en ligne»	Logiciel libres et open source . . «Cours en ligne»		
DIMANCHE	Gouvernance de l'entreprise, éthique et RSE Dr MELBOUS M.		Technologie de nettoyage dans les IAA Dr BOUGHERRA F.		
LUNDI	T P Logiciel libres et open source. G 3 (1/15) Salle 9 Bloc C	T P Logiciel libres et open source G1 /G2 (1/15) Salle 9 Bloc C	TD Technologie de nettoyage dans les IAADr BOUGHERRA F. G1 /G2 (1/15) Salle 8 BLOC C	TD Technologie de nettoyage dans les IAADr BOUGHERRA F. G3 (1/15) Salle 8 BLOC C	
	TD Bonnes pratiques de laboratoire et de fabrication G1 /G2 (1/15) Salle 8 BLOC C	TD Bonnes pratiques de laboratoire et de fabrication. G3 (1/15) Salle 8 BLOC C	TD Gouvernance de l'entreprise, éthique et RSE Dr MELBOUS M. G 3 (1/15) Salle 9 Bloc C	TD Gouvernance de l'entreprise, éthique et RSE. Dr MELBOUS M. G 1/G2 (1/15) Salle 9 Bloc C	
MARDI	Contrôle microbiologique des aliments Pr AOUES K. Salle 08 BLOC C		TP Contrôle microbiologique des aliments Labo E G1 /G2 (1/15)	TP Contrôle microbiologique des aliments Labo E G 3 (1/15)	
			TP Analyse physicochimiques des aliments Dr AISSI H. Labo 300 G3 (1/15)	TP Analyse physicochimiques des aliments. Mme KETFI S. . Labo 300 G1 /G 2(1/15)	
MERCREDI	Bonnes pratiques de laboratoire et de fabrication Pr DOUMANDJI A. Salle de conférence 2		Analyse physicochimique des aliments Dr REBZANI F. Salle de conférence 2	Conférences . / TD Lean startup	
JEUDI	TRAVAUX DE RECHERCHE / SORTIES PEDAGOGIQUES				

NB:Aucun changement n'est tolérés ans l'accord du chef de département



EMPLOI DU TEMPS (S1) MASTER 01/Spécialité: ACQ (Agroalimentaire et Contrôle de Qualité)

Salle de cours : **SALLE DE CONFERENCE 02«Salle Mr AMMI » Année université 2026/2027 effectif :54**

	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h50	13h00-14h30	14h40-16h10
SAMEDI Rattrapage des séances en présentiel	Logiciel libres et Open source «Cours en ligne»	Cours / TD Base de la Nutrition Dr ABDELLAOUI Z.«Cours en ligne»	Communication Dr BENZOHRA K. «Cours en ligne»		
DIMANCHE	Microbiologie alimentaire Pr AOUES K		Technologie de valorisation des sous produits.....Dr Meziane	Rhéologie Dr REBIHA M	
LUNDI	TRAVAUX DE RECHERCHE / SORTIES PEDAGOGIQUES				
MARDI	TP microbiologie alimentaire G2 / G1(1/15) Lab BLOC E	TD biotechnologie alimentaire Dr AIT CHAOUCH F G 1/ G2 (1/15) salle 09 bloc C	Biotechnologie alimentaire Dr AIT CHAOUCH F. Salle 8 Bloc C		
	T P Logiciel libres et open source. G 1/ G2 (1/15) salle 09 bloc C	TP Technologie de valorisation des sous produitsLabo 300 G2/ G1 (1/15)			
MERCREDI	Physique industrielle Dr ANOUN Salle 8 Bloc C		TD Physique industrielle Dr ANOUNG1 / G2 (1/15) salle 5 bloc C	Tp Open source G2 / G1 (1/15) Salle 11 Bloc C.	Conférences . / TD Lean startup
			TD Rhéologie Dr REBIHA M. G2 / G1 (1/15) Salle 11 Bloc C.	TD Base de la Nutrition Dr ABDELLAOUL.. salle 5 bloc C G1/ G2 (1/15)	
JEUDI					

NB:Aucun changement n'est toléré sans l'accord de la cheffe de département

**EMPLOI DU TEMPS(S1)****MASTER 01/S spécialité: NP (NUTRITION ET PATHOLOGIES)**Salle de cours: **SALLE 01 Bloc C Année université 2026/2027**

effectif :46

	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h50	13h00-14h30	14h40-16h10
Samedi «Enligne» /Rattrapage des séances en présentiel	Techniques de communication et d’expression Dr BOUCHAKOUR «Enligne»	Cours Technique de Documentation (anglais)Dr BOUCHAKOUR R. «Enligne/ En Presentiel »	Logiciel libres et Open source « en ligne»		
Dimanche	Biochimie Nutritionnelle Pr KOUIDRI A.	Signalisation et patho. métabolique Pr HADJADJ N.		TD Signalisation et patho. métabolique Pr HADJADJ N. G1 /G2 1/15	TD Biochimie Nutritionnelle M. CHAUI M. G1 /G2 1/15
Lundi	TRAVAUX DE RECHERCHE / SORTIES PEDAGOGIQUES				
Mardi	TD Epigénétique nutritionnelle Dr DJERDJAR L. G1 /G2 1/15	TD Technique de Documentation (anglais)Dr BOUCHAKOUR R. G1 /G2 1/15	Aliments et Nutriment Dr ABDELLAOUI Z.		
Mercredi	Biochimie Nutritionnelle Pr KOUIDRI A.	TP Logiciel libres et Open source	Td Aliment et nutriment Dr ABDELLAOUI Z. G1/G2	Digestion et Absorption Dr MEKCHICHE S.	TP Digestion et Absorption Dr MEKCHICHE S. G1 /G2 1/15 Salle 1 Bloc . Labo 300
Jeudi	Epigénétique nutritionnelle Dr GUESSAIBIA N Salle de conférences 2		TP Logiciel libres et Open source G2 Salle 3 Bloc C.	Conférences . / TD Lean startup	

NB:Aucun changement n'est toléré sans l'accord de la cheffe de département

**EMPLOI DU TEMPS(S1)****MASTER 01/S spécialité: NDH (NUTRITION ET DIETETIQUE HUMAINES)**Salle de cours : **SALLE 03 bloc C Année université 2026/2027**effectif : **53**

Jour	8h00-09h30	09h40-11h10	11h20-12h50	13h00-14h30	14h40-16h10
SAMEDI «Enligne» /Rattrapage des séances en présentiel	Communication Dr BOUCHAKOUR R. «Enligne»	Cours Bases de réglementation des aliments Dr DEFFAIRI D. «En ligne/ en présentiel »	Logiciel libres et Open source		
DIMANCHE	TD Epigénétique nutritionnelle Dr DJERDJAR L. G1/G2 1/15	Diététique appliquée Pr KOUIDRI A.		Nutrition clinique et pathologies Métaboliques complexes Dr DJERDJAR L.	
LUNDI	TRAVAUX DE RECHERCHE / SORTIES PEDAGOGIQUES				
MARDI		TD Bases de réglementation des aliments Dr DEFFAIRI D. G1/G2 1/15 «Enligne/en présentiel »	TD Initiation au coaching alimentaire M. CHAOUI M. G1/G2 1/15	TD Nutrition clinique et pathologies Métaboliques complexes Mme CHIBAHE S. G1/G2 1/15	
MERCREDI	TP Logiciel libres et Open source G1/G2 1/15	Initiation au coaching alimentaire Pr KOUIDRI A		TP Diététique appliquée Pr KOUIDRI A/M. CHAOUI M. G1/G2 (1/15) Labo Bloc E	
JEUDI	Epigénétique nutritionnelle Dr GUESSAIBIA N. Salle de conférences 2		Microbiologie alimentaire appliquée Dr BOULKOUR S. Salle de conférences 2	TP Microbiologie alimentaire appliquée Dr BOULKOUR S. G1/G2 (1/15) Labo. Bloc E	Conférences . / TD Lean startup

NB:Aucun changement n'est toléré sans l'accord de la cheffe de département.

NB:Aucun changement n'est toléré sans l'accord de la cheffe de département.