

UNIVERSITE BADJI MOKHTAR – ANNABA
FACULTE DES SCIENCES
DEPARTEMENT : BIOLOGIE



Emploi du temps Master 1 Professionnalisant Biotechnologie des Aliments 2023/2024 (semestre 1)

Salle : K23

	samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
08h00-09h30		Enzymologie et génie enzymatique Besnaci S. <u>Cours</u>		Législation et sécurité dans les industries agroalimentaires Hamdi L. <u>Cours</u>		<p align="center">Sortie pédagogique / TP</p> <p>Master1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biochimie des denrées alimentaires végétales • Physiologie et nutrition • Techniques de valorisation des sous-produits agro-industriels
09h45-11h15	Anglais Scientifique Slimani R. <u>Cours</u> <u>Vidéo conférence</u>	Enzymologie et Génie enzymatique Besnaci S. TD	Physiologie et nutrition Chernine S. <u>Cours</u>	Législation et sécurité dans les industries agroalimentaires Hamdi L. TD	Formulation des Aliments Cours	
11h30-13h00		Enzymologie et Génie enzymatique Besnaci S. <u>TP</u>	Physiologie et nutrition Chernine S. TD	Techniques de valorisation des sous-produits agro – industriels Boukhdhir S. <u>Cours</u>	Biochimie des denrées alimentaires d’origine végétale Zerari L. <u>Cours</u>	
13h00-14h00						
14h00-15h30			Biochimie des denrées alimentaires d’origine végétale Zerari L. <u>TP</u>	Formulation des Aliments TD	Techniques de valorisation des sous-produits agro – industriels Boukhdhir S. TP	
15h45-17h15						



UNIVERSITE BADJI MOKHTAR – ANNABA
FACULTE DES SCIENCES
DEPARTEMENT : BIOLOGIE



Emploi du temps Master 2 Professionnalisant Biotechnologie des Aliments 2023/2024 (Semestre 3)

Salle : K 22

	samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
08h00-09h30					Technique de Conservation dans les Industries alimentaires Chaker A. <u>Cours</u>	Sortie pédagogique / TP Master 2 : <ul style="list-style-type: none"> Ingénierie microbienne alimentaire Technique de conservation dans les industries alimentaires Nutrition- santé et diététique humaine Physiologie sensorielle en industrie alimentaires
09h45-11h15	Traçabilité dans les industries alimentaires Braia M. <u>Cours</u>	Physiologie sensorielle en industrie alimentaires Brinis A. <u>TP</u>	Nutrition- santé et diététique humaine Zerari L. <u>Cours</u>	Ingénierie microbienne alimentaire Hassaine A. <u>TP</u>	Ingénierie microbienne alimentaire Hassaine A. <u>Cours</u>	
11h30-13h00	Entreprenariat <u>Cours</u>	Physiologie sensorielle en industrie alimentaires Brinis A. <u>Cours</u>	Nutrition- santé et diététique humaine Zerari L. <u>TD</u>	Méthodologie de la recherche et expérimentation en sciences alimentaire Besnaci S. <u>Cours</u>	Marketing Chernine S. <u>Cours</u>	
13h00-14h00						
14h00-15h30			Nutrition- santé et diététique humaine Zerari L. <u>TP</u>	Méthodologie de la recherche et expérimentation en sciences alimentaire Besnaci S. <u>TD</u>		
15h45-17h15						

