



Batna le 23/10/2022

Programme annuel de module: Hydro-Bromatologie

N	Intitulé de cours	Enseignant(e)	Date(s) estimée
1	Introduction à l'hydrologie	Dr. Beladehane. A	04-10-2022
2	Traitement des eaux destinées à la consommation humaine (partie 1)	Dr. Bechiri.M	11-10-2022
3	Traitement des eaux destinées à la consommation humaine (partie 2)	Dr. Bechiri.M	18-10-2022
4	Les sous-produits de la chloration de l'eau et sante du consommateur	Dr. Bechiri.M	25-10-2022
5	Analyse physico-chimique des eaux de consommation(partie1)	Dr. Cheikh Seid. A	8-11-2022
6	Analyse physico-chimique des eaux de consommation(partie2)	Dr. Cheikh Seid. A	15-11-2022
7	Analyse microbiologique des eaux de consommation humaine (La Colimétrie)	Dr. Beladehane. A	29-11-2022
8	Analyse microbiologique des eaux de consommation humaine (Les Agents Pathogènes)	Dr. Beladehane. A	6-12-2022
9	Analyse physico-chimique des eaux de consommation(partie3)	Dr. Cheikh Seid. A	13-12-2022
10	La pollution des eaux naturelles(partie1)		20-12-2022
11	La pollution des eaux naturelles(partie2)		10-01-2023
12	L'eau dans les établissements de la sante		17-01-2023
13	Alimentation, Nutrition et sante		24-01-2023
14	Les additifs alimentaires		31-01-2023
15	Analyse physico-chimique du lait et des produits laitiers (partie 1)		07-02-2023
16	Analyse physico-chimique du lait et des produits laitiers (partie 2)		14-02-2023
17	Les contaminants alimentaires.		21-02-2023
18	Les compléments alimentaires et vitamines.		28-02-2023
19	Les altérations alimentaires.		07-03-2023

20	Méthodes de conservation des aliments		14-03-2023
21	Les emballages alimentaires		21-03-2023
22	Analyse physico-chimique des corps gras alimentaires.		11-04-2023
23	Interaction aliments- médicaments		18-04-2023
24	Analyse microbiologique des aliments (partie 1)		25-04-2023
25	Analyse microbiologique des aliments (partie 2)		02-05-2023

Le responsable de module