



Emploi du temps Licence professionnelle

L3 CEREALES Semestre 5 / SALLE 8 ANNÉE UNIVERSITAIRE 2024 / 2025, à partir du **24/09/2024**

	08h00-9h30	09h35-11h05	11h10-12h40	13h30-15h00	15h05-16h35
Dim	Cours/ Analyse de la valeur Nutritionnelle des céréales et Dérivés, toxicologie Dr. ATTAL	Cours/ Rhéologie Dr. BANI	TD/TP Rhéologie Dr. BANI	TD/TP Analyse de la valeur nutritionnelle des céréales et dérivés, toxicologie Dr. ATTAL	
Lun	Cours/ Méthodes de contrôle Physico-chimiques des céréales Mme. BOUSSENA	TP Méthodes de contrôle Physico-chimique des céréales Mme BOUSSENA 1/15J			
		TP Méthodes de contrôle microbiologique des céréales Mme MESSAD 1/15J			
Mar	Cours/ Méthodes de contrôle Microbiologique des céréales Dr. HAMOUDA	Cours Technologie de Seconde transformation: pâtes alimentaires et boulangerie Dr. KHELOUIA	Cours Technologie meunière 2 Dr. KHELOUIA	TP Technologie meunière 2 TP Technologie de seconde transformation pâtes alimentaires / boulangerie Mme TEMDJA	
				TD Technologie de seconde transformation pâtes alimentaires / boulangerie Dr KHELOUIA	
Merc	Cours/ Gestion des stocks Dr. AZOUAOU Amphi	TD/ Gestion des stocks Dr. AZOUAOU Amphi	Cours/TD Gestion optimisée des flux Mr. NAIT HAMOUD Amphi	Cours/ Connaissance des équipements et optimisation Mme TEMDJA	TP/ Connaissance des équipements et optimisation Mme TEMDJA
En ligne	Cours/ TP Emballage et conditionnement Dr ATTAL TD Conduite de projet Dr. AZOUAOU TD Création d'entreprise Mr NAIT HAMOUD Cours /TP Dessin industriel				

Emploi du temps Licence professionnelle

L3 PRODUITS LAITIERS Semestre 5 / SALLE 6 ANNÉE UNIVERSITAIRE 2024 / 2025