



Emploi du temps Licence professionnelle

L3 PRODUITS LAITIERS Semestre 5 / SALLE 6 ANNÉE UNIVERSITAIRE 2024 / 2025, à partir du 24/09/2024

	08h00-9h30	09h35-11h05	11h10-12h40	13h30-15h00	15h05-16h35
Dimanche	Cours/ Méthodes de contrôle microbiologique en laiterie Dr. HAMOUDA	Cours Technologie des laits fermentés/ Propriétés Physicochimiques du Lait Dr HAMOUDA	Cours / Technologie Fromagère générale Mr MOUFFOK	Cours Technologie du Beurre/ Technologie Fromagère Spéciale Mr MOUFFOK	TP Technologie Fromagère Spéciale /Technologie du Beurre TP Technologie fromagère générale Mr MOUFFOK
Lundi		Cours/ Méthodes de contrôle chimique en laiterie / Technologie des laits concentrés et secs Dr TERKI	Cours Technologie des Laits de consommation Dr TERKI	TP/ Méthodes de contrôle chimique en laiterie TP/ Technologie des laits de consommation TP Technologie des laits concentrés et secs Dr TERKI	
Mardi		TP/ Méthodes de contrôle microbiologique en laiterie Mme MESSAD TP/ Technologie des laits fermentés Mme MESSAD			
Mercredi	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 AMPHI	TP/ Connaissance des équipements et optimisation Mme TEMDJA AMPHI
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				