



## EMPLOI DU TEMPS DES ENSEIGNEMENTS

Spécialité *Technologie des Industries Laitières et Fromagères (Licence 3 – Semestre 5)*  
(Salle A9)

8 h 30	10 h 00	10 h 30	12 h 00	14 h 00	15 h 30	17 h 00
Dimanche	Emballage et conditionnement Cours-TD		Technologie des laits de consommation Cours	Pause déjeuner	Gestion de la maintenance Cours –TD	Dessin industriel en laiterie Cours
Lundi	Méthode de contrôle microbiologique en laiterie Cours		Technologie des laits fermentés Cours		Méthode de contrôle microbiologique en laiterie TP	
Mardi	Technologie des laits concentrés et secs Cours		Méthode de contrôle chimique en laiterie Cours		Méthode de contrôle chimique en laiterie TP	
Mercredi	Technologie fromagère générale Cours		Technologie du beurre Cours		Technologie fromagère spéciale Cours	Propriétés physicochimiques du lait Cours
Jeudi	Création d'entreprise TD (en hybride)		Conduite de projet TD (en hybride)			