



## PLANNING DES EXAMENS (du 14 au 18 janvier 2024)

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

Salle A-16

	9h00 – 10h30	11h00 – 12h30	Pause déjeuner	14h00 – 15h30	15h30 – 17h00
<b>Dimanche</b> 14.01.2024	<b>Technologie des laits concentrés et secs</b>			<b>Méthodes de contrôle chimique en laiteries</b>	
	<i>M. Moussa-Boudjemaa</i>			<i>M<sup>me</sup> Benhamidat</i>	
<b>Lundi</b> 15.01.2024	<b>Propriétés physico-chimiques du lait</b>			<b>Technologie des laits fermentés</b>	
	<i>M<sup>me</sup> Cherif-Anntar</i>			<i>M<sup>me</sup> Bendimerad</i>	
<b>Mardi</b> 16.01.2024	<b>Technologie des laits de consommation</b>			<b>Méthodes de contrôle microbiologique en laiteries</b>	
	<i>M<sup>me</sup> Bendimerad</i>		<i>M<sup>me</sup> Cherif-Anntar</i>		
<b>Mercredi</b> 17.01.2024	<b>Technologie fromagère générale</b>	<b>Technologie fromagère spéciale</b>	<b>Emballage et conditionnement</b>		
	<i>M. Moussa-Boudjemaa</i>		<i>M. Rahoui</i>		
<b>Jeudi</b> 18.02.2024	<b>Gestion de la maintenance</b>	<b>Dessin industriel</b>	<b>Technologie du beurre</b>		
	<i>M<sup>me</sup> Sekkal</i>		<i>M<sup>me</sup> Bendimerad</i>		

**NB.** La carte d'étudiant est obligatoire. Il est strictement interdit d'utiliser le téléphone portable pendant l'épreuve et d'échanger tout matériel nécessaire aux examens (calculatrice, correcteur, règle, stylo, ...).