



L3 CEREALE Semestre 5 / SALLE 8 ANNÉE UNIVERSITAIRE 2025 / 2026

	08h00-9h30	09h35-11h05	11h10-12h40		13h30-15h00	15h05-16h35
Dim	//////////	Cours/ Rhéologie Dr. BANI	TD/TP Rhéologie Dr. BANI		Cours/ Méthodes De Contrôle Physico-Chimique Des Céréales Mme	TP/ Méthodes De Contrôle Physico-Chimiques Des Céréales Mme.
Lun	Analyse De La Valeur Nutritionnelle Des Céréales Et Dérivés, Toxicologie Dr. ATTAL	TD/TP Analyse De La Valeur Nutritionnelle Des Céréales Et Dérivés, Toxicologie Dr. ATTAL	TP Méthodes De Contrôle Microbiologique Des Céréales		Projet Tuteuré Mr MOUFFOK, Dr MAHMOUDI, Dr AISSAOUI	
Mar	Cours/ Méthodes De Contrôle Microbiologique Des Céréales	Cours Technologie Meunière 2	Cours Technologie De Seconde Transformation : Pâtes Alimentaires Et Boulangerie Mme Temdja		TP Technologie Meunière 2 TP/TD Technologie De Seconde Transformation Pâtes Alimentaires / Boulangerie Mme TEMDJA	
Merc	TD Conduite De Projet Dr. AZOUAOU	Cours/ TD Gestion Des Stocks Dr. AZOUAOU Salle F	Cours/TD Gestion Optimisée Des Flux Mr. NAIT HAMOUD Salle F		COURS TP/ Connaissance Des Equipements Et Optimisation Mme TEMDJA	
Jeu	Cours/ TP Emballage Et Conditionnement Dr ATTAL TD Création D’entreprise Mr NAIT HAMOUD Cours /TP Dessin Industriel					



Emploi Du Temps Licence Professionnelle

L3 PRODUITS LAITIERS Semestre 5 / SALLE 4 ANNÉE UNIVERSITAIRE 2025 / 2026

	08h00-9h30	09h35-11h05	11h10-12h40		13h30-15h00	15h05-16h35
Dim	Cours/ Méthodes De Contrôle Microbiologique En Laiterie	TP/ Méthodes De Contrôle Microbiologique En Laiterie	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
Lun	////////////////	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, Laits Concentrés Et Secs Dr TERKI	
Mar	Cours Technologie Des Laits Fermentés/ Propriétés Physicochimiques Du Lait Dr HAMOUDA	TP/ Technologie Des Laits Fermentés Dr Hamouda	////////////////		Projet Tuteuré Dr TERKI, Dr AMERI, Dr BOUKHARI	
Merc	TD Conduite De Projet Dr AZOUAOU	Cours/TD Gestion Des Stocks Dr. AZOUAOU SALLE F	Cours / TD Gestion Optimisée Des Flux Mr. NAIT HAMOUD SALLE F		Cours/ Connaissance Des Équipements Et Optimisation Mme TEMDJA SALLE F	TP/ Connaissance Des Équipements Et Optimisation Mme TEMDJA SALLE F
En Ligne	Cours/ TP Emballage Et Conditionnement Dr ATTAL TD Création D'entreprise Mr NAIT HAMOUD Cours/ TP Dessin Industriel					



Emploi Du Temps Licence Professionnelle L3 Semestre5 Eaux Et Boissons 2025/2026

	8h00-9h30	9h35-11h05	11h10-12h40		13h30-15h00	15h05-16h35
Dimanche	////////	Cours Technologie Des Jus De Fruits Et Soft Drinks Dr. TERKI Salle 7	TP/ Technologie Des Jus De Fruit Et Soft Drinks Dr. Terki		Projet Tuteuré Dr ATTAL , Dr HAMOUDA, Mme BOUSSENA	
Lundi	////////		Cours Technologie De La Bière Et Du Vin Dr. Khelouia Salle 7		TP/ Technologie De La Bière Et Du Vin TP/ Méthodes De Contrôle Microbiologique Des Boissons Dr KHELOUIA	
Mardi	Cours Méthodes De Contrôle Chimique Des Boissons Mme Salle 7	TP/ Méthodes De Contrôle Chimique Des Boissons	Cours Méthodes De Contrôle Microbiologique Des Boissons Dr. KHELOUIA Salle 7		Cours Stockage Et Conservation Des Boissons Mme BOUSSENA Salle7	TP Stockage Et Conservation Des Boissons Mme BOUSSENA Salle7
Mercredi	TD/ Conduite De Projet Dr. AZOUAOU SALLE F	Cours/ TD Gestion Des Stocks Dr. AZOUAOU	Cours/ TD Gestion Optimisée Des Flux Mr. NAIT HAMOUD SALLE F		Cours Connaissance Des Equipements Et Optimisation Temdja	TP Connaissance Des Equipements Et Optimisation Temdja
En Ligne	Cours / TD Qualité, Hygiène Et Sécurité Mr MOUFFOK TD/Création D'entreprise Mr NAIT HAMOUD TD/ TP Négociation 1 Dr TOUMI TD/TP Technologie De L'information Et De La Communication 1 Dr. TOUMI Cours Normalisation Et Législation Alimentaire Dr ATTAL Cours / TP Additifs Et Auxiliaires Dr ATTAL					



L3 Semestre 5

Techniques De Commercialisation En Agro-Alimentaire TCAA 2025/2026

	8h00-9h30	9h35-11h05	11h10-12h40		13h30-15h00	15h05-16h35
Dimanche	Cours/ Marketing Direct/Gestion De La Relation Client Salle 3	Cours/ Psychologie Sociale De Communication 3	TD/ Marketing Direct/Gestion De La Relation Client Salle 3 TD/ Psychologie Sociale De Communication Salle 3		Projet Tuteuré Mr Nait Hamoud, Dr Azouaou, Dr Toumi	
Lundi	Cours/ Achat Et Qualité Dr. AZOUAOU Salle 3	TD/ Achat Et Qualité Dr. AZOUAOU Salle 3	Cours/ TD/ TP Démarche Entrepreneuriale Mr. NAIT HAMOUD Salle 3		Cours /TD Gestion Optimisé Des Flux Gestion Optimisé Des Flux Mr. NAIT HAMOUD Salle 3	//////////
Mardi	Cours/ Marketing Du Point De Vente Dr. TOUMI Salle 3	TD/ Marketing Du Point De Vente TD/ Stratégie D'entreprise Dr. TOUMI Salle 3	Cours/ Stratégie D'entreprise Dr. TOUMI Salle 3		TD/ Management De L'équipe Commerciale (GRH) Dr. BELLABAS Salle 3	Cours/ Marches Internationaux salle 3
Mercredi	Cours/ TP Conduite De Projet Dr. AZOUAOU	TP Technologie De L'information Et De La Communication Dr TOUMI M. Salle 3	TD/ Technologie De L'information Et De La Communication Dr TOUMI M. Salle 3		TD/ E-Marketing Salle 3	TD Marches Internationaux Salle 3
En Ligne	Cours/ TP Emballage Et Conditionnement Dr ATTAL Entreprenariat Mr NAIT HAMOUD					



UNIVERSITY Saad DAHLAB-BLIDA1
INSTITUTE OF APPLIED SCIENCE AND TECHNOLOGY
IAST

