

TPQA (SH-154A0_21)
Nb cours max : 46

Programme 154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments

Unité org. SH-1 - ITAQ, campus de Saint-Hyacinthe - service 1

Nb hres moy. par session : 30

Cours	Titre du cours	Pond.		
Session 1				
		T	L	P
109-101-MQ	Activité physique et santé	1	1	1
101-000-IT	Contrôler les microorganismes 1	3	2	2
154-200-IT	Se préparer à devenir technologue	1	3	2
154-013-IT	Appliquer les bonnes pratiques de fabrication 1	2	2	2
201-000-IT	Utiliser des outils mathématiques dans le contexte alimentaire 1	1	2	1
202-000-IT	Caractériser les constituants alimentaires	3	2	3
202-101-IT	Préparer des solutions chimiques	2	1	2
311-000-IT	Rendre le milieu de travail sécuritaire	2	1	2
		29 h.c./sem		
Session 2				
		T	L	P
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0	2	1
340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3	1	3
601-VMA-IT	Français propre: agroalimentaire	2	2	2
154-005-IT	Expliquer les changements physicochimiques des constituants alimentaires	2	2	2
154-107-IT	Analyser les constituants alimentaires 1	2	3	2
154-024-IT	Appliquer les bonnes pratiques de fabrication 2	2	3	2
201-001-IT	Utiliser des outils mathématiques dans le contexte alimentaire 2	1	2	1
203-000-IT	Appliquer des principes physiques dans le fonctionnement des équipements	2	2	2
		31 h.c./sem		
Session 3				
		T	L	P
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1	1	1
340-102-MQ	L'être humain	3	0	3
601-101-MQ	Écriture et littérature	2	2	3
ANG-COM-MQ	Anglais commun (classement)	2	1	3
154-009-IT	Élaborer des procédures de nettoyage et d'assainissement	1	2	2
154-110-IT	Effectuer des traitements de conservation	1	2	1
154-012-IT	Valider des formulations de produits carnés	2	3	2
201-002-IT	Analyser des données à l'aide d'outils statistiques	2	1	2
243-000-IT	Appliquer des principes électriques dans le fonctionnement des équipements	2	2	2
		30 h.c./sem		
Session 4				
		T	L	P
601-102-MQ	Littérature et imaginaire	3	1	3
154-004-IT	Contrôler les microorganismes 2	2	3	2
154-106-IT	Stabiliser les systèmes alimentaires	1	2	1
154-011-IT	Fabriquer des produits laitiers	2	3	2
154-120-IT	Planifier un projet technique	1	3	1
154-115-IT	Effectuer des évaluations sensorielles dans des projets de recherche et développement	1	3	1
235-000-IT	Assurer le fonctionnement d'un système automatisé	1	4	2
		30 h.c./sem		
Session 5				
		T	L	P
601-103-MQ	Littérature québécoise	3	1	4
COM-001-03	Cours complémentaire 1	1	2	3

TPQA (SH-154A0_21)

Nb cours max : 46

Programme 154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments

Unité org. SH-1 - ITAQ, campus de Saint-Hyacinthe - service 1

Nb hres moy. par session : 30

Cours	Titre du cours	Pond.		
154-002-IT	Collaborer au développement et à la mise en place d'un système qualité	1	3	2
154-008-IT	Analyser les constituants alimentaires 2	2	3	2
154-016-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits végétaux	2	3	2
154-027-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits laitiers	2	3	2
401-100-IT	Assurer la coordination et l'efficacité d'une équipe de travail	1	2	2

29 h.c./sem

Session 6

		T	L	P
340-VMA-IT	Philosophie : Éthique et politique	2	1	3
COM-002-03	Cours complémentaire 2	1	2	3
ANG-PRO-MQ	Anglais propre (classement)	2	1	3
154-028-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits carnés	2	2	2
154-019-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits de boulangerie	2	3	2
154-221-IT	Réaliser un projet de fin d'études	1	7	3
990-154-A0	Épreuve synthèse de programme TPQA	0	0	0

26 h.c./sem

Légende

P : Cours porteur