

Technologie des procédés et de la qualité des aliments (LP-154A0-2020)

Nb cours max : 42

Programme 154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments

Unité org. LP-1 - ITAQ, campus de La Pocatière - service 1

Nb hres moy. par session : 30

Cours	Titre du cours		Pond.		
Session 1					
			T	L	P
154-1A6-TA	Caractérisation des constituants chimiques alimentaires		4	2	2
154-1K5-TA	Microbiologie alimentaire		3	2	2
154-1F3-TA	Analyse de la profession		2	1	2
154-1SA-TA	Outils scientifiques pour l'alimentaire		2	1	2
154-1L3-TA	Santé, sécurité et hygiène au travail		2	1	2
109-101-MQ	Activité physique et santé		1	1	1
601-VEC-TA	Communication et écriture		2	2	2
			26 h.c./sem		
Session 2					
			T	L	P
154-2A5-TA	Technologie des gels, mousses et émulsions		1	4	2
154-2B5-TA	Technologie des fermentations alimentaires		1	4	2
154-2H5-TA	Changements physico-chimiques des constituants alimentaires		2	3	2
154-2J5-TA	Microbiologie alimentaire 2		2	3	2
420-2A4-TA	Micro-informatique		0	4	3
109-102-MQ	Activité physique et efficacité		0	2	1
601-101-MQ	Écriture et littérature		2	2	3
Possibilité d'un stage ATE			30 h.c./sem		
Session 3					
			T	L	P
154-3A3-TA	Lavage et assainissement		2	1	2
154-3A6-TA	Analyses instrumentales		3	3	2
154-3B6-TA	Contrôle de la transformation des produits de boulangerie et céréaliers	P	2	4	2
154-3CA-TA	Conservation des aliments		2	1	2
201-3A4-TA	Statistique appliquée à la qualité		2	2	2
340-101-MQ	Philosophie et rationalité		3	1	3
604-COM-00	Anglais commun (classement)		2	1	3
			29 h.c./sem		
Session 4					
			T	L	P
154-4A3-TA	Évaluation sensorielle		1	2	1
154-4A4-TA	Dépannage mécanique		2	2	2
154-4B4-TA	Principes d'assurance qualité	P	2	2	2
154-4B6-TA	Formulation des produits carnés		3	3	2
154-4C6-TA	Procédés de transformation du lait		3	3	2
601-102-MQ	Littérature et imaginaire		3	1	3
604-PRO-00	Anglais Propre (classement)		2	1	3
Possibilité d'un stage ATE			30 h.c./sem		
Session 5					
			T	L	P
154-3C5-TA	Contrôle de la transformation des végétaux	P	2	3	2
154-5A3-TA	Planification d'un projet technique	P	1	2	2
154-5A6-TA	Contrôle de la fabrication des fromages	P	2	4	2
154-5B5-TA	Contrôle de la fabrication des produits carnés	P	2	3	2
340-102-MQ	L'être humain		3	0	3
601-103-MQ	Littérature québécoise		3	1	4

Technologie des procédés et de la qualité des aliments (LP-154A0-2020)

Nb cours max : 42

Programme 154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments

Unité org. LP-1 - ITAQ, campus de La Pocatière - service 1

Nb hres moy. par session : 30

Cours	Titre du cours	Pond.			
COM-001-03	Cours complémentaire 1	1	2	3	
			29 h.c./sem		
Session 6			T	L	P
154-6A4-TA	Gestion des ressources humaines	2	2	2	
154-6AA-TA	Réalisation d'un projet technique	2	8	5	
154-6N4-TA	Nutrition, emballage et étiquetage	1	3	1	
154-6SA-TA	Systèmes automatisés	2	3	2	
340-VEB-TA	Éthique et politique	3	0	3	
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1	1	1	
COM-002-03	Cours complémentaire 2	1	2	3	
			31 h.c./sem		

Légende

P : Cours porteur