



Liste des cours crédités à la carte par programme

Hors cheminement [080.02]

Mai 2023

L'ITAQ offre des cours de formation technique « à la carte » à toute personne désireuse de se perfectionner ou d'approfondir ses connaissances dans les domaines de l'agriculture, de l'horticulture et de l'alimentaire. Le candidat est intégré dans un groupe d'étudiants en formation régulière selon l'horaire des cours.

Exigences :	<p>Les candidats admis dans un cours sont soumis aux mêmes exigences (travaux scolaires, examens et travail personnel) et règlements qu'un étudiant à l'enseignement régulier. Cela implique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ D'utiliser couramment un ordinateur, notamment pour la suite Office (traitement de texte, chiffrier, etc.) et pour la recherche sur Internet; ▶ De posséder des notions de santé et sécurité pour la réalisation des travaux pratiques dans certains cours.
Bulletin :	<p>Les candidats admis sont inscrits à temps partiel dans le parcours « Hors cheminement » et un bulletin officiel sera émis indiquant les unités d'études collégiales obtenues. <i>Cette voie ne mène pas à l'obtention d'un DEC.</i></p>
Cours offerts :	<p>Les cours offerts sont sans préalables et documentés par programme d'études selon les campus dans les pages suivantes. Le candidat peut choisir un ou plusieurs cours selon ses besoins de formation. <i>D'autres cours pourraient être disponibles pour des candidats ayant déjà une formation préalable ou sous certaines conditions. Le candidat intéressé par un cours d'une grille de programme qui ne figure pas à la liste suivante peut contacter le registrariat pour plus de détails.</i></p>
Horaire des cours :	<p>La durée des cours varie entre 45 et 105 heures et ceux-ci sont répartis sur 15 semaines, soit du lundi au vendredi entre 8 h et 18 h. L'horaire d'un cours est habituellement réparti sur deux jours dans la semaine.</p>
Dates de début et de fin de session :	<p>Session d'automne 2023 : du 16 août au 18 décembre Session d'hiver 2024 : vers le 15 janvier 2024 (la liste des cours disponibles à la session d'hiver 2023 sera disponible au mois de novembre)</p>
Droits d'inscription :	<p>130 \$ par session plus 2 \$ par heure de cours suivi.</p>
Remboursement :	<p>Remboursement complet :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ si aucune place n'est disponible; ▶ si l'horaire ne convient pas au candidat; ▶ jusqu'à la date limite ministérielle d'annulation de cours pour chaque session.

DEMANDE D'ADMISSION		
Cours crédité en « Hors cheminement » (080.02)		
Titre du cours :	No du cours :	
Titre du cours :	No du cours :	
Titre du cours :	No du cours :	
Nom :	Prénom :	
Adresse :	Téléphone :	
Ville :	Code postal :	Cellulaire :
Courriel :	Numéro d'assurance social :	

Reconnaissance :	Les cours agricoles relevant de certains programmes d'études sont reconnus par le Programme d'appui financier à la relève agricole administré par la <i>Financière agricole du Québec</i> (certaines conditions s'appliquent).
Conditions d'admission :	<p>Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES), ou l'équivalent, incluant un cours de mathématiques de 4^e secondaire. Pour le programme de <i>Technologie des procédés et de la qualité des aliments</i> (TPQA), les deux cours de <i>Mathématiques 436</i> et de <i>Sciences physiques 436 ou leurs équivalents</i> sont exigés. Pour le programme de <i>Paysage et commercialisation de l'horticulture ornementale</i> (PCHO), le cours de <i>Mathématiques 436 ou son équivalent</i> est requis.</p> <p>Ou</p> <p>Posséder une formation et une expérience jugées suffisantes par l'Institut et avoir interrompu ses études à temps plein pendant une période cumulative d'au moins douze (12) mois.</p>
Matériel demandé :	Prenez note qu'il est possible que, pour certains cours, un ordinateur portable répondant, aux conditions minimales suivantes, soit exigé : Ordinateur portable de type Windows 8.1 (ou plus récent); connexion sans fil 802.11N (ou plus récente); autonomie de batterie d'un minimum de 4 h. L'ITAQ offre l'abonnement à Office 365 aux étudiants pour la durée de leur formation.
Documents à fournir :	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Certificat de naissance ▶ Relevé de notes du secondaire ▶ Pour certains cours, des documents spécifiques sont requis
Dates limites de demande d'admission :	<p>Session d'automne 2023 : le <u>10 août</u></p> <p>Session d'hiver 2024 : le <u>5 janvier</u></p>
Inscription :	La personne admissible recevra une offre d'admission conditionnelle à ce qu'il y ait une place dans le cours choisi. La confirmation d'inscription ainsi que l'information relative à l'horaire du cours se fera dans la semaine précédant le début de la session. L'ITAQ se réserve le droit de refuser une inscription pour des circonstances hors de son contrôle.
Information :	Contactez le registrariat du campus visé aux coordonnées indiquées dans l'encadré ci-dessous.

Procédure de demande d'admission	ITAQ Campus de La Pocatière	ITAQ Campus de Saint-Hyacinthe
<p>Par la poste, par courriel ou par télécopieur : compléter la demande d'admission et l'envoyer à l'attention du REGISTRARIAT avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • votre certificat de naissance • votre relevé de notes du secondaire • autres documents, si demandé par le registrariat 	<p>REGISTRARIAT 401, rue Poiré La Pocatière (Québec) G0R 1Z0</p> <p>registrariat.lp@itaq.ca</p> <p>Téléphone : 418 856-1110 Télécopieur : 418 856-1719</p>	<p>REGISTRARIAT 3230, rue Sicotte Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2</p> <p>registrariat.sh@itaq.ca</p> <p>Téléphone : 450 778-6504 Télécopieur : 450 778-6536</p>

LISTE DES COURS CRÉDITÉS À LA CARTE PAR CAMPUS ET PAR PROGRAMME AUTOMNE 2023

CAMPUS DE LA POCATIÈRE Hors cheminement (080.02)*

No cours	Titre cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/semaine)
Gestion et technologies d'entreprise agricole (GTEA)			
152-1K3-TA	Gestion de la matière organique	45	1-2-1
152-1P3-TA	Initiation aux productions animales	45	2-1-1
152-1Q3-TA	Introduction à la production biologique	45	2-1-1
152-1S3-TA	Santé et sécurité au travail	45	1-2-1
152-1T3-TA	Gestion et travail du sol	45	1-2-1
152-1V3-TA	Introduction aux productions végétales	45	1-2-1
401-1A3-TA	Comptabilité agricole	45	2-1-1
152-3B3-TA	Gestion des bâtiments et du fonds de terre	45	1-2-1
152-3R4-TA	Régie des cultures 2 : récolte et conservation	60	2-2-1
152-3T3-TA	Organisation du travail	45	2-1-1
152-3G3-TA	Gestion des ennemis 2	45	1-2-1
152-3K3-TA	Gestion des ennemis biologique 2	45	1-2-1
152-3L3-TA	Production laitière 2 : notions en santé et en alimentation	45	2-1-1
152-3P3-TA	Productions animales autres 2 : notions en santé et en alimentation	45	2-1-1
152-3Z3-TA	Production laitière biologique 2 : notions en santé et en alimentation	45	2-1-1
401-3L3-TA	Mise en marché : lait	45	2-1-1
401-3P3-TA	Mise en marché : autres productions	45	2-1-1
152-5T3-TA	Portrait agroenvironnementale	45	1-2-1
152-5L4-TA	Production laitière 4 : reproduction et amélioration génétique	60	2-2-1
152-5M4-TA	Production bovine 4 : reproduction et amélioration génétique	60	2-2-1
152-5N4-TA	Production ovine et caprine 4 : reproduction et amélioration génétique	60	2-2-1
152-5Q4-TA	Productions animales spéciales : reproduction et amélioration génétique	60	2-2-1
152-5S4-TA	Choix d'un système de production : lait	60	3-1-1
152-5Y4-TA	Choix d'un système de production : autres productions	60	3-1-1
Technologie des productions animales (TPA)			
101-1C5-TA	Principes d'anatomie et de physiologie animale	75	3-2-2
150-1A5-TA	Introduction aux grandes cultures	75	3-2-2
153-1D3-TA	Analyse des fonctions de travail	45	1-2-1
153-1J5-TA	Régie de productions animales	75	0-5-3
401-1C3-TA	Comptabilité agricole	45	2-1-2
420-2A3-TA	Micro-informatique	45	0-3-3

A : heures de cours B : heures de laboratoire C : estimation des heures de travail personnel

**D'autres cours pourraient être disponibles pour des candidats ayant déjà une formation préalable ou sous certaines conditions. Le candidat intéressé par un cours d'une grille de programme qui ne figure pas à la liste suivante peut contacter le registrariat pour plus de détails.*

LISTE DES COURS CRÉDITÉS À LA CARTE PAR CAMPUS ET PAR PROGRAMME

Automne 2023

CAMPUS DE LA POCATIÈRE Hors cheminement (080.02)*

Technologie de la production horticole agroenvironnementale (TPHA)

153-1MH-TA	Machinerie de production horticole	60	2-2-1
101-1VG-TA	Identification des végétaux	60	2-2-2
153-1ST-TA	Santé et sécurité au travail	45	1-2-1
153-1S4-TA	Caractérisation des sols et substrats	60	2-2-2
153-1TH-TA	Le technicien horticole et sa profession	60	2-2-2
153-2B4-TA	Problèmes abiotiques 1	60	2-2-2
153-3CM-TA	Régie de culture maraichère en champs 1	90	2-3-2
153-3M4-TA	Mise en marché des produits horticoles	60	2-2-2
153-3EP-TA	Équipements de production horticole	45	1-2-2
401-5AT-TA	Analyse technico-économique	45	2-1-2
153-5DE-TA	Design agroécologique	45	1-2-2
153-5AG-TA	Agriculture intégrée	60	2-2-2

Technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPQA)

101-1J5-TA	Microbiologie alimentaire 1	75	3-2-2
154-1F3-TA	Analyse de la profession	45	2-1-2
154-1L3-TA	Santé, sécurité et hygiène au travail	45	2-1-2
154-1SA-TA	Outils scientifiques pour l'alimentaire	45	2-1-2
202-1A6-TA	Chimie alimentaire 1	90	4-2-2
420-1A4-TA	Outils informatiques pour l'alimentaire	60	0-4-3
154-5A3-TA	Planification d'un projet technique	45	1-2-2

Techniques équines

155-1A3-TA	Découverte du milieu équin	45	2-1-2
155-1A4-TA	Anatomie et physiologie des équidés	60	3-1-3
155-1B3-TA	Dépannage en maréchalerie	45	1-2-2
420-1B3-TA	Informatique	45	0-3-3
155-303-TA	Intégration des acquis de régie	45	0-3-0
155-3B3-TA	Conduite de l'alimentation	45	2-1-4

A : heures de cours B : heures de laboratoire C : estimation des heures de travail personnel

**D'autres cours pourraient être disponibles pour des candidats ayant déjà une formation préalable ou sous certaines conditions. Le candidat intéressé par un cours d'une grille de programme qui ne figure pas à la liste suivante peut contacter le registrariat pour plus de détails.*

LISTE DES COURS CRÉDITÉS À LA CARTE PAR CAMPUS ET PAR PROGRAMME

Automne 2023

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE Hors cheminement (080.02)*

No cours	Titre cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/semaine)
Gestion et technologies d'entreprise agricole (GTEA)			
152-111-IT	Repères agricoles	75	2-3-3
152-118-IT	Distinguer les pratiques de régie en productions animales	60	1-3-1
152-119-IT	Distinguer les pratiques et productions végétales du Québec	60	1-3-1
152-121-IT	Outils de gestion et comptabilité 1	45	2-1-1
Technologie des productions animales (TPA)			
101-VJA-04	Expliquer le fonctionnement de la cellule vivante	60	2-2-2
153-VJA-03	Analyser les fonctions de travail	45	1-2-1
153-VJB-03	Expliquer l'économie d'une entreprise agricole	45	1-2-2
153-VJC-03	Distinguer les pratiques de régie animale	45	1-2-2
420-VJA-03	Utiliser un système micro-informatique	45	1-2-3
401-VJA-03	Appliquer des éléments de comptabilité	45	2-1-2
153-VJR-03	Analyser des problèmes de protection de l'environnement	45	2-1-2
153-VJV-05	Déterminer les besoins en installations et en équipement	75	3-2-2
Paysage et commercialisation en horticulture ornementale (PCHO)			
153-1H1-IT	Profession horticulteur et PUUR Paysage	45	0-3-1
101-1A1-IT	Biologie végétale 1	60	2-2-2
153-1A1-IT	Analyse du site et des conditions de sol	60	1-3-2
153-1E1-IT	Protection écologique : diagnostic et solutions alternatives	60	2-2-2
153-3A1-IT	Végétaux adaptés à son environnement	45	1-2-2
153-3R1-IT	Matériaux et paysage : techniques avancées	60	0-4-1
153-3E2-IT	Entretenir des aménagements	60	1-3-1
153-5A1-IT	Rôles des végétaux en aménagement	45	1-2-1
Technologie du génie agromécanique (TGA)			
153-116-IT	Évaluer les machines de travail du sol	60	1-3-1
153-216-IT	Utiliser des outils mathématiques et informatiques	75	2-3-2
153-316-IT	Introduction à la profession	45	1-2-1
153-416-IT	Santé et sécurité au travail et opération de machines	75	2-3-2
153-716-IT	Réaliser des travaux manuels et d'ordre technique	75	2-3-1
153-155-IT	Gérer une équipe de travail	45	1-2-1
153-445-IT	Analyser l'organisation financière d'une entreprise	60	2-2-2
153-655-IT	Réaliser des activités de formation et d'information	60	2-2-1

A : heures de cours B : heures de laboratoire C : estimation des heures de travail personnel

**D'autres cours pourraient être disponibles pour des candidats ayant déjà une formation préalable ou sous certaines conditions. Le candidat intéressé par un cours d'une grille de programme qui ne figure pas à la liste suivante peut contacter le registrariat pour plus de détails.*

**LISTE DES COURS CRÉDITÉS À LA CARTE PAR CAMPUS ET PAR PROGRAMME
Automne 2023**

**CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE
Hors cheminement (080.02)***

No cours	Titre cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/semaine)
Technologie de la production horticole agroenvironnementale (TPHA)			
153-F11-IT	Le technologue dans sa profession	60	2-2-1
153-F12-IT	Identification et classification des végétaux	60	2-2-2
153-F13-IT	Sols et substrats	60	2-2-2
153-F14-IT	Croissance et développement des végétaux 1	45	2-1-2
153-F16-IT	Dépistage des organismes nuisibles et utiles	45	2-1-2
153-F52-IT	Recherche et développement appliqués	60	2-2-2
153-F53-IT	Grandes cultures	60	2-2-2
153-F55-IT	Cultures ornementales spécialisées	60	2-2-2
153-F56-IT	Arbres et arbustes	60	1-3-2
Technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPQA)			
401-100-IT	Assurer la coordination et l'efficacité d'une équipe de travail	45	1-2-2

A : heures de cours B : heures de laboratoire C : estimation des heures de travail personnel

**D'autres cours pourraient être disponibles pour des candidats ayant déjà une formation préalable ou sous certaines conditions. Le candidat intéressé par un cours d'une grille de programme qui ne figure pas à la liste suivante peut contacter le registrariat pour plus de détails.*

LISTE DES COURS CRÉDITÉS À LA CARTE PAR CAMPUS ET PAR PROGRAMME Hiver 2024

CAMPUS DE LA POCATIÈRE Hors cheminement (080.02)*

No cours	Titre cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/semaine)
Gestion et technologies d'entreprise agricole (GTEA)			
152-2E3-TA	Gestion de l'entretien des machineries et des équipements	45	1-2-1
152-2G3-TA	Gestion des ennemis 1	45	1-2-1
152-2B4-TA	Conduite d'une production végétale biologique	60	0-4-1
152-BF3-TA	Fertilité et fertilisation biologique	45	1-2-1
152-2F3-TA	Fertilité et fertilisation	45	1-2-1
152-6A4-TA	Environnement d'affaires	60	2-2-2
152-6L3-TA	Qualité du lait et équipement	45	2-1-1
152-6P3-TA	Qualité des produits	45	2-1-1
152-6T3-TA	Technologie et diversification	45	2-1-1
Technologie des productions animales (TPA)			
153-1N3-TA	Génétique	45	2-1-1
153-2D4-TA	Microbiologie en productions animales	60	2-2-2
401-6D3-TA	Relations professionnelles	45	1-2-2
Technologie de la production horticole agroenvironnementale (TPHA)			
153-2PE-TA	Protection de l'environnement	60	2-2-1
153-2MV-TA	Multiplication des végétaux 1	75	2-3-2
153-2RT-TA	Relation de travail en milieu professionnel	45	1-2-2
153-2DU-TA	Dépistage des organismes utiles et nuisibles	45	2-1-2
153-4CF-TA	Régie de culture fruitière en champs 1	60	2-2-2
153-4T4-TA	Approche client	60	2-2-2
153-6RD-TA	Recherche et développement	75	2-3-2
Technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPQA)			
154-6A4-TA	Gestion des ressources humaines	60	2-2-2
154-6N4-TA	Nutrition, emballage et étiquetage	60	1-3-1
154-6S4-TA	Systèmes automatisés	75	2-3-2
Techniques équinnes			
155-2A3-TA	Agroenvironnement	45	2-1-2
155-2B4-TA	Régie technique	60	1-3-3
155-2E3-TA	Santé et sécurité	45	1-2-2
155-4M3-TA	Promotion, marketing et développement de marché	45	1-2-1
155-7E5-TA	Conduite de l'élevage	75	2-3-2
155-7P3-TA	Projet professionnel	45	1-2-1

A : heures de cours B : heures de laboratoire C : estimation des heures de travail personnel

*D'autres cours pourraient être disponibles pour des candidats ayant déjà une formation préalable ou sous certaines conditions. Le candidat intéressé par un cours d'une grille de programme qui ne figure pas à la liste suivante peut contacter le registrariat pour plus de détails.

LISTE DES COURS CRÉDITÉS À LA CARTE PAR CAMPUS ET PAR PROGRAMME Hiver 2024

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE Hors cheminement (080.02)*

No cours	Titre cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/semaine)
Gestion et technologies d'entreprise agricole (GTEA)			
152-206-IT	Bâtiments, équipements et installations 1	45	1-2-1
152-207-IT	Entretiens préventifs et réparations	45	0-3-1
152-219-IT	Santé et sécurité à la ferme	75	2-3-2
Technologie des productions animales (TPA)			
153-VJE-IT	Réaliser un programme d'amendements et fertilisation	60	2-2-2
202-VJA-04	Expliquer les cycles des composés biologiques	60	2-2-2
401-VJC-04	Faire de la représentation commerciale	60	1-3-2
153-VJD-03	Gérer une équipe de travail en agriculture	45	2-1-1
Paysage et commercialisation en horticulture ornementale (PCHO)			
153-2H1-IT	L'horticulteur et son environnement	45	1-2-2
242-2C1-IT	Design du paysage : communication graphique	60	0-4-2
153-2R1-IT	Équipements et machineries horticoles	75	0-5-2
Technologie du génie agromécanique (TGA)			
153-126-IT	Distinguer les pratiques de régie de production animale	60	2-2-2
153-726-IT	Introduction aux équipements intérieurs	60	2-2-2
153-746-IT	Évaluer des machines en production végétale	75	2-3-2
203-126-IT	Appliquer des notions d'électricité	60	2-2-2
150-145-IT	Distinguer les pratiques de régie des productions végétales	60	2-2-2
153-245-IT	Faire de la représentation commerciale	45	1-2-1
153-255-IT	Analyser l'environnement économique de l'entreprise agricole	45	2-1-3
153-446-IT	Diagnostiquer des problèmes mécaniques sur des moteurs	60	1-3-2
153-266-IT	Résoudre des problèmes de protection de l'environnement	45	2-1-4
153-855-IT	Réaliser la gestion d'un département de pièces et de services	45	2-1-2
Technologie de la production horticole agroenvironnementale (TPHA)			
153-F25-IT	Protéger l'environnement en agriculture	60	2-2-2
153-F26-IT	Dynamique de travail en milieu professionnel	45	1-2-2
153-F27-IT	Techniques de multiplication des végétaux 1	75	2-3-2
153-F45-IT	Cultures fruitières 1	60	2-2-2
153-F62-IT	La plante au service de l'horticulture	75	2-3-2
153-CC1-IT	Pratiques agricoles régénératrices : la permaculture	45	2-1-1
153-CC2-IT	Agriculture urbaine	45	2-1-1
153-CC3-IT	L'agroforesterie	45	2-1-1
153-CC4-IT	Innovations et tendances en agriculture	45	2-1-1
153-CC5-IT	Les phytotechnologies	45	2-1-1

A : heures de cours B : heures de laboratoire C : estimation des heures de travail personnel

**D'autres cours pourraient être disponibles pour des candidats ayant déjà une formation préalable ou sous certaines conditions. Le candidat intéressé par un cours d'une grille de programme qui ne figure pas à la liste suivante peut contacter le registrariat pour plus de détails.*