

**Technologie procédés et qualité des aliments (LP-154A0-2023)**
**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.		
<b>Session 1</b>			T	L	P
109-101-MQ	Activité physique et santé		1	1	1
601-VEC-TA	Communication et écriture		2	2	2
101-1J5-TA	Microbiologie alimentaire 1		3	2	2
154-1F3-TA	Analyse de la profession		2	1	2
154-1L3-TA	Santé, sécurité et hygiène au travail		2	1	2
154-1SA-TA	Outils scientifiques pour l'alimentaire		2	1	2
202-1A6-TA	Chimie alimentaire 1		4	2	2
420-1A4-TA	Outils informatiques pour l'alimentaire		0	4	3
			<b>30 h.c./sem</b>		
<b>Session 2</b>			T	L	P
109-102-MQ	Activité physique et efficacité		0	2	1
601-101-MQ	Écriture et littérature		2	2	3
101-2J5-TA	Microbiologie alimentaire 2		2	3	2
154-2C5-TA	Fermentations alimentaires		1	4	2
154-2D5-TA	Émulsions alimentaires		1	4	2
202-2A5-TA	Chimie alimentaire 2		2	3	2
<b>Possibilité d'un stage ATE</b>			<b>26 h.c./sem</b>		
<b>Session 3</b>			T	L	P
340-101-MQ	Philosophie et rationalité		3	1	3
604-COM-00	Anglais commun (classement)		2	1	3
154-3A3-TA	Lavage et assainissement		2	1	2
154-3CA-TA	Conservation des aliments		2	1	2
154-3C6-TA	Produits céréaliers	P	2	4	2
201-3B4-TA	Statistiques appliquées à l'alimentaire		2	2	2
202-3A6-TA	Analyses instrumentales		3	3	2
			<b>29 h.c./sem</b>		
<b>Session 4</b>			T	L	P
604-PRO-00	Anglais Propre (classement)		2	1	3
601-102-MQ	Littérature et imaginaire		3	1	3
154-4A3-TA	Évaluation sensorielle		1	2	1
154-4A5-TA	Gestion de la sécurité des aliments	P	2	3	2
154-4D6-TA	Produits carnés 1		3	3	2
154-4E6-TA	Produits laitiers 1	P	3	3	2
203-4A4-TA	Concepts de génie mécanique		2	2	2
<b>Possibilité d'un stage ATE</b>			<b>31 h.c./sem</b>		
<b>Session 5</b>			T	L	P
340-102-MQ	L'être humain		3	0	3
601-103-MQ	Littérature québécoise		3	1	4
COM-001-03	Cours complémentaire 1		1	2	3
154-5A5-TA	Produits végétaux	P	2	3	2
154-5B3-TA	Planification d'un projet intégrateur	P	1	2	2
154-5C3-TA	Nutrition et étiquetage		1	2	1
154-5C5-TA	Produits carnés 2	P	2	3	2

## Technologie procédés et qualité des aliments (LP-154A0-2023)

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.			
401-5J4-TA	Gestion et leadership en entreprise	2	2	2	
			<b>30 h.c./sem</b>		
<b>Session 6</b>			T	L	P
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1	1	1	
340-VEB-TA	Éthique et politique	3	0	3	
COM-002-03	Cours complémentaire 2	1	2	3	
154-6A1-TA	Réalisation d'un projet intégrateur	2	8	5	
154-6A6-TA	Produits laitiers 2	2	4	2	
203-6A5-TA	Systèmes automatisés	2	3	2	
			<b>29 h.c./sem</b>		

### Légende

P : Cours porteur