

TPQA (SH-154A0_23)
Nb cours max : 42

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 |
| 340-101-MQ | Philosophie et rationalité | 3 | 1 | 3 |
| 154-111-IT | Découverte de la profession | 1 | 2 | 1 |
| 154-122-IT | Salubrité en production alimentaire | 2 | 3 | 2 |
| 154-131-IT | Santé et sécurité au travail | 1 | 2 | 1 |
| 202-141-IT | Chimie des aliments | 3 | 2 | 2 |
| 101-151-IT | Microorganismes du monde alimentaire | 3 | 2 | 2 |
| 201-161-IT | Outils informatiques et mathématiques en agroalimentaire | 1 | 2 | 2 |
| 30 h.c./sem | | | | |
| Session 2 | | | | |
| | | T | L | P |
| 109-102-MQ | Activité physique et efficacité | 0 | 2 | 1 |
| 601-VMA-IT | Français propre: agroalimentaire | 2 | 2 | 2 |
| 154-211-IT | Lacto-fermentation | 2 | 3 | 2 |
| 154-222-IT | Phénomènes physico-chimiques en transformation alimentaire | 2 | 2 | 2 |
| 202-231-IT | Analyses physico-chimiques des aliments | 2 | 2 | 2 |
| 203-241-IT | Énergie et mécanique en procédés agroalimentaires | 2 | 4 | 2 |
| 154-251-IT | Contrôle microbiologique en industrie | 2 | 3 | 3 |
| 30 h.c./sem | | | | |
| Session 3 | | | | |
| | | T | L | P |
| 109-103-MQ | Activité physique et autonomie | 1 | 1 | 1 |
| 601-101-MQ | Écriture et littérature | 2 | 2 | 3 |
| ANG-COM-MQ | Anglais commun (classement) | 2 | 1 | 3 |
| 154-311-IT | Principes de nettoyage | 1 | 3 | 2 |
| 154-321-IT | Formulation des produits alimentaires | 2 | 4 | 2 |
| 154-331-IT | Assurance qualité | 1 | 3 | 2 |
| 154-341-IT | Procédés de conservation | 1 | 3 | 2 |
| 201-351-IT | Statistiques en production alimentaire | 1 | 2 | 2 |
| 30 h.c./sem | | | | |
| Session 4 | | | | |
| | | T | L | P |
| 340-102-MQ | L'être humain | 3 | 0 | 3 |
| 601-102-MQ | Littérature et imaginaire | 3 | 1 | 3 |
| 154-411-IT | Transformation industrielle des produits laitiers | 2 | 5 | 3 |
| 154-421-IT | Projets techniques | 3 | 4 | 3 |
| 154-431-IT | Évaluation sensorielle | 1 | 3 | 1 |
| 154-441-IT | Contrôle de la fabrication des produits carnés | 2 | 3 | 3 |
| 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 |
| 154-511-IT | Contrôle de la technologie fromagère | 2 | 4 | 3 |
| 154-521-IT | Contrôle de la transformation des végétaux | 2 | 4 | 3 |
| 154-531-IT | Coordination d'une équipe de travail | 1 | 2 | 1 |
| 154-541-IT | Innovations et technologies agroalimentaires | 2 | 2 | 1 |
| 154-551-IT | Emballage et étiquetage des produits alimentaires | 1 | 2 | 2 |
| 29 h.c./sem | | | | |

TPQA (SH-154A0_23)
Nb cours max : 42

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. | | | |
|------------------|---------------------------------------|-------|--------------------|---|---|
| | | | T | L | P |
| Session 6 | | | | | |
| 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 | |
| 154-611-IT | Projet intégrateur | 1 | 7 | 2 | P |
| 154-621-IT | Contrôle de la technologie boulangère | 2 | 3 | 3 | |
| 154-631-IT | Fermentation alcoolique | 1 | 3 | 2 | |
| | | | 26 h.c./sem | | |

Légende

P : Cours porteur