

TPQA pour publication (LP-154A0-2023_PUB)

Programme						Nb cours max :		42
154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments						Nb unités max :		85,66
Unité org.						Nb hres moy. par session :		22
LP-1 - ITAQ, campus de La Pocatière - service 1								
Cours	Titre du cours	Pond.	Catégorie	Unités	Objectifs	Préalables		
Session 1								
		T - L - P						
109-101-MQ	Activité physique et santé	1 - 1 - 1	GC	1,00	4EP0			
601-VEC-TA	Communication et écriture	2 - 2 - 2	GP	2,00	4EFP			
101-1J5-TA	Microbiologie alimentaire 1	3 - 2 - 2	SP	2,33	00XD, 00XL, 00XM			
154-1F3-TA	Analyse de la profession	2 - 1 - 2	SP	1,66	00X9			
154-1L3-TA	Santé, sécurité et hygiène au travail	2 - 1 - 2	SP	1,66	00XA, 00XE			
154-1SA-TA	Outils scientifiques pour l'alimentaire	2 - 1 - 2	SP	1,66	00D8, 00XC, 00XJ, 00XK, 00XQ, 00XR			
202-1A6-TA	Chimie alimentaire 1	4 - 2 - 2	SP	2,66	00XB, 00XC, 00XM			
420-1A4-TA	Outils informatiques pour l'alimentaire	0 - 4 - 3	SP	2,33	00XF, 00XM			
			30 h.c./sem	15,33				
Session 2								
		T - L - P						
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0 - 2 - 1	GC	1,00	4EP1			
601-101-MQ	Écriture et littérature	2 - 2 - 3	GC	2,33	4EF0			
101-2J5-TA	Microbiologie alimentaire 2	2 - 3 - 2	SP	2,33	00XD, 00XL, 00XM	1*		
154-2C5-TA	Fermentations alimentaires	1 - 4 - 2	SP	2,33	00XB, 00XC, 00XD, 00XJ, 00XL, 00XM, 00XP	2*		
154-2D5-TA	Émulsions alimentaires	1 - 4 - 2	SP	2,33	00XB, 00XC, 00XM, 00XP	3*		
202-2A5-TA	Chimie alimentaire 2	2 - 3 - 2	SP	2,33	00XB, 00XC, 00XM	4*		
			26 h.c./sem	12,66				
Été								
		T - L - P						
Possibilité d'une séquence de travail en alternance travail-études								
			0 h.c./sem	0,00				
Session 3								
		T - L - P						
340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3 - 1 - 3	GC	2,33	4PH0			
604-COM-00	Anglais commun (classement)	2 - 1 - 3	GC	2,00				
154-3A3-TA	Lavage et assainissement	2 - 1 - 2	SP	1,66	00XL, 00XM	5*		
154-3CA-TA	Conservation des aliments	2 - 1 - 2	SP	1,66	00D8			
154-3C6-TA	Produits céréaliers	P 2 - 4 - 2	SP	2,66	00XP, 00XS	6*		
201-3B4-TA	Statistiques appliquées à l'alimentaire	2 - 2 - 2	SP	2,00	00XM, 00XP			
202-3A6-TA	Analyses instrumentales	3 - 3 - 2	SP	2,66	00XB, 00XC			
			29 h.c./sem	15,00				
Session 4								
		T - L - P						
601-102-MQ	Littérature et imaginaire	3 - 1 - 3	GC	2,33	4EF1			
604-PRO-00	Anglais Propre (classement)	2 - 1 - 3	GP	2,00				
154-4A3-TA	Évaluation sensorielle	1 - 2 - 1	SP	1,33	00XP	7*		
154-4A5-TA	Gestion de la sécurité des aliments	P 2 - 3 - 2	SP	2,33	00XM			
154-4D6-TA	Produits carnés 1	3 - 3 - 2	SP	2,66	00XD, 00XK, 00XP	8*		
154-4E6-TA	Produits laitiers 1	P 3 - 3 - 2	SP	2,66	00D8, 00XD, 00XG, 00XJ, 00XP, 00XR	9*		
203-4A4-TA	Concepts de génie mécanique	2 - 2 - 2	SP	2,00	00XE			
			31 h.c./sem	15,33				
Été								
		T - L - P						
Possibilité d'une séquence de travail en alternance travail-études								
			0 h.c./sem	0,00				
Session 5								
		T - L - P						
340-102-MQ	L'être humain	3 - 0 - 3	GC	2,00	4PH1			
601-103-MQ	Littérature québécoise	3 - 1 - 4	GC	2,66	4EF2			
COM-001-03	Cours complémentaire 1	1 - 2 - 3	GM	0,00				
154-5A5-TA	Produits végétaux	P 2 - 3 - 2	SP	2,33	00D8, 00D9, 00XP	10*		

TPQA pour publication (LP-154A0-2023_PUB)

IPQA pour publication (LP-154A0-2023_FUB)						Nb cours max :	42
Programme	154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments					Nb unités max :	85,66
Unité org.	LP-1 - ITAQ, campus de La Pocatière - service 1					Nb hres moy. par session :	22
Cours	Titre du cours	Pond.	Catégorie	Unités	Objectifs	Préalables	
154-5B3-TA	Planification d'un projet intégrateur	P 1 - 2 - 2	SP	1,66	00XT		
154-5C3-TA	Nutrition et étiquetage	1 - 2 - 1	SP	1,33	00XC, 00XF		
154-5C5-TA	Produits carnés 2	P 2 - 3 - 2	SP	2,33	00XN, 00XQ	11*	
401-5J4-TA	Gestion et leadership en entreprise	2 - 2 - 2	SP	2,00	00XN		
			30 h.c./sem	14,33			
Session 6		T - L - P					
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1 - 1 - 1	GC	1,00	4EP2		
340-VEB-TA	Éthique et politique	3 - 0 - 3	GP	2,00	4PHP		
COM-002-03	Cours complémentaire 2	1 - 2 - 3	GM	0,00			
154-6A1-TA	Réalisation d'un projet intégrateur	2 - 8 - 5	SP	5,00	00XT	12*	
154-6A6-TA	Produits laitiers 2	2 - 4 - 2	SP	2,66	00XJ, 00XN, 00XP, 00XR	13*	
203-6A5-TA	Systèmes automatisés	2 - 3 - 2	SP	2,33	00XG		
			29 h.c./sem	13,00			
Total unités :				85.66			

*Préalables des cours de la grille

- 101-2J5-TA 101-1J5-TA - Microbiologie alimentaire 1 - Absolu (cours remplaçant : 101-1J5-TA)
- 154-2C5-TA 202-1A6-TA - Chimie alimentaire 1 - Absolu (cours remplaçant : 202-1A6-TA)
101-1J5-TA - Microbiologie alimentaire 1 - Absolu (cours remplaçant : 101-1J5-TA)
- 154-2D5-TA 202-1A6-TA - Chimie alimentaire 1 - Absolu (cours remplaçant : 202-1A6-TA)
- 202-2A5-TA 202-1A6-TA - Chimie alimentaire 1 - Absolu (cours remplaçant : 202-1A6-TA)
- 154-3A3-TA 154-1L3-TA - Santé, sécurité et hygiène au travail - Relatif
- 154-3C6-TA 202-2A5-TA - Chimie alimentaire 2 - Absolu (cours remplaçant : 202-2A5-TA)
101-2J5-TA - Microbiologie alimentaire 2 - Absolu (cours remplaçant : 101-2J5-TA)
- 154-4A3-TA 201-3B4-TA - Statistiques appliquées à l'alimentaire - Absolu (cours remplaçant : 201-3B4-TA)
- 154-4D6-TA 202-2A5-TA - Chimie alimentaire 2 - Absolu (cours remplaçant : 202-2A5-TA)
101-2J5-TA - Microbiologie alimentaire 2 - Absolu (cours remplaçant : 101-2J5-TA)
- 154-4E6-TA 202-2A5-TA - Chimie alimentaire 2 - Absolu (cours remplaçant : 202-2A5-TA)
101-2J5-TA - Microbiologie alimentaire 2 - Absolu (cours remplaçant : 101-2J5-TA)
- 154-5A5-TA 202-2A5-TA - Chimie alimentaire 2 - Absolu (cours remplaçant : 202-2A5-TA)
101-2J5-TA - Microbiologie alimentaire 2 - Absolu (cours remplaçant : 101-2J5-TA)
- 154-5C5-TA 154-4D6-TA - Produits carnés 1 - Absolu (cours remplaçant : 154-4D6-TA)
- 154-6A1-TA 154-5B3-TA - Planification d'un projet intégrateur - Absolu
- 154-6A6-TA 154-4E6-TA - Produits laitiers 1 - Absolu (cours remplaçant : 154-4E6-TA)

Légende

P : Cours porteur