

TPQA pour publication (SH-154A0_PUB)

Programme 154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments

Unité org. SH-1 - ITAQ, campus de Saint-Hyacinthe - service 1

Nb cours max : 42

Nb unités max : 81,66

Nb hres moy. par session : 22

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	
340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3 - 1 - 3	GC	2,33	4PH0	
154-111-IT	Découverte de la profession	1 - 2 - 1	SP	1,33	00X9	1*
154-122-IT	Salubrité en production alimentaire	2 - 3 - 2	SP	2,33	00XA, 00XL, 00XM	2*
154-131-IT	Santé et sécurité au travail	1 - 2 - 1	SP	1,33	00XA	3*
202-141-IT	Chimie des aliments	3 - 2 - 2	SP	2,33	00XB, 00XC	
101-151-IT	Microorganismes du monde alimentaire	3 - 2 - 2	SP	2,33	00XD	
201-161-IT	Outils informatiques et mathématiques en agroalimentaire	1 - 2 - 2	SP	1,66	00XF	
				30 h.c./sem	14,66	
Session 2						
		T - L - P				
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0 - 2 - 1	GC	1,00	4EP1	
601-VMA-IT	Français propre: agroalimentaire	2 - 2 - 2	GP	2,00	4EFP	
154-211-IT	Lacto-fermentation	2 - 3 - 2	SP	2,33	00XB, 00XJ, 00XP, 00XR	4*
154-222-IT	Phénomènes physico-chimiques en transformation alimentaire	2 - 2 - 2	SP	2,00	00XB	5*
202-231-IT	Analyses physico-chimiques des aliments	2 - 2 - 2	SP	2,00	00XC, 00XM	6*
203-241-IT	Énergie et mécanique en procédés agroalimentaires	2 - 4 - 2	SP	2,66	00XE	7*
154-251-IT	Contrôle microbiologique en industrie	2 - 3 - 3	SP	2,66	00XD, 00XM	8*
				30 h.c./sem	14,66	
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				
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1 - 1 - 1	GC	1,00	4EP2	9*
601-101-MQ	Écriture et littérature	2 - 2 - 3	GC	2,33	4EF0	
ANG-COM-MQ	Anglais commun (classement)	2 - 1 - 3	GC	0,00		
154-311-IT	Principes de nettoyage	1 - 3 - 2	SP	2,00	00XG, 00XL	10*
154-321-IT	Formulation des produits alimentaires	2 - 4 - 2	SP	2,66	00XK	11*
154-331-IT	Assurance qualité	1 - 3 - 2	SP	2,00	00XM	12*
154-341-IT	Procédés de conservation	1 - 3 - 2	SP	2,00	00D8, 00XE	13*
201-351-IT	Statistiques en production alimentaire	1 - 2 - 2	SP	1,66	00XF, 00XM	14*
				30 h.c./sem	13,66	
Session 4						
		T - L - P				
340-102-MQ	L'être humain	3 - 0 - 3	GC	2,00	4PH1	15*
601-102-MQ	Littérature et imaginaire	3 - 1 - 3	GC	2,33	4EF1	16*
154-411-IT	Transformation industrielle des produits laitiers	2 - 5 - 3	SP	3,33	00XE, 00XJ	17*
154-421-IT	Projets techniques	3 - 4 - 3	SP	3,33	00XB, 00XT	18*
154-431-IT	Évaluation sensorielle	1 - 3 - 1	SP	1,66	00XP	19*
154-441-IT	Contrôle de la fabrication des produits carnés	2 - 3 - 3	SP	2,66	00XM, 00XQ	20*
				30 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				
601-103-MQ	Littérature québécoise	3 - 1 - 4	GC	2,66	4EF2	21*
COM-001-03	Cours complémentaire 1	1 - 2 - 3	GM	0,00		
154-511-IT	Contrôle de la technologie fromagère	2 - 4 - 3	SP	3,00	00XR	22*
154-521-IT	Contrôle de la transformation des végétaux	2 - 4 - 3	SP	3,00	00D8, 00D9, 00XG	23*

TPQA pour publication (SH-154A0_PUB)

						Nb cours max :	42
						Nb unités max :	81,66
						Nb hres moy. par session :	22
Programme	154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments						
Unité org.	SH-1 - ITAQ, campus de Saint-Hyacinthe - service 1						
Cours	Titre du cours	Pond.	Catégorie	Unités	Objectifs	Préalables	
154-531-IT	Coordination d'une équipe de travail	1 - 2 - 1	SP	1,33	00XN		
154-541-IT	Innovations et technologies agroalimentaires	2 - 2 - 1	SP	1,66	00XT	24*	
154-551-IT	Emballage et étiquetage des produits alimentaires	1 - 2 - 2	SP	1,66	00D8, 00XT	25*	
			29 h.c./sem	13,33			
Session 6		T - L - P					
340-VMA-IT	Philosophie : Éthique et politique	2 - 1 - 3	GP	2,00	4PHP	26*	
ANG-PRO-MQ	Anglais propre (classement)	2 - 1 - 3	GP	0,00		27*	
COM-002-03	Cours complémentaire 2	1 - 2 - 3	GM	0,00			
154-611-IT	Projet intégrateur	P 1 - 7 - 2	SP	3,33	00XM, 00XN, 00XT	28*	
154-621-IT	Contrôle de la technologie boulangère	2 - 3 - 3	SP	2,66	00XS	29*	
154-631-IT	Fermentation alcoolique	1 - 3 - 2	SP	2,00	00D9	30*	
			26 h.c./sem	10,00			

Total unités : **81,66**

Notice : Le cours 154-111-IT comprend un séjour en entreprise et doit être à l'horaire dès la première session.

*Préalables des cours de la grille

- 154-111-IT 154-122-IT - Salubrité en production alimentaire - Corequis
154-131-IT - Santé et sécurité au travail - Corequis
- 154-122-IT 154-111-IT - Découverte de la profession - Corequis
154-131-IT - Santé et sécurité au travail - Corequis
- 154-131-IT 154-111-IT - Découverte de la profession - Corequis
154-122-IT - Salubrité en production alimentaire - Corequis
- 154-211-IT 101-151-IT - Microorganismes du monde alimentaire - Relatif (cours remplaçant : 101-151-IT)
- 154-222-IT 202-141-IT - Chimie des aliments - Absolu (cours remplaçant : 202-141-IT)
- 202-231-IT 202-141-IT - Chimie des aliments - Absolu (cours remplaçant : 202-141-IT)
- 203-241-IT 154-131-IT - Santé et sécurité au travail - Relatif (cours remplaçant : 154-131-IT)
- 154-251-IT 101-151-IT - Microorganismes du monde alimentaire - Absolu (cours remplaçant : 101-151-IT)
- 109-103-MQ 109-102-MQ - Activité physique et efficacité - Absolu (cours remplaçant : 109-102-MQ)
- 154-311-IT 203-241-IT - Énergie et mécanique en procédés agroalimentaires - Relatif (cours remplaçant : 203-241-IT)
- 154-321-IT 201-161-IT - Outils informatiques et mathématiques en agroalimentaire - Absolu (cours remplaçant : 201-161-IT)
- 154-331-IT 154-122-IT - Salubrité en production alimentaire - Relatif (cours remplaçant : 154-122-IT)
- 154-341-IT 203-241-IT - Énergie et mécanique en procédés agroalimentaires - Relatif (cours remplaçant : 203-241-IT)
- 201-351-IT 201-161-IT - Outils informatiques et mathématiques en agroalimentaire - Absolu (cours remplaçant : 201-161-IT)
- 340-102-MQ 340-101-MQ - Philosophie et rationalité - Absolu (cours remplaçant : 340-101-MQ)
- 601-102-MQ 601-101-MQ - Écriture et littérature - Absolu (cours remplaçant : 601-101-MQ)
- 154-411-IT 154-311-IT - Principes de nettoyage - Relatif (cours remplaçant : 154-311-IT)
154-321-IT - Formulation des produits alimentaires - Relatif (cours remplaçant : 154-321-IT)
- 154-421-IT 154-222-IT - Phénomènes physico-chimiques en transformation alimentaire - Relatif (cours remplaçant : 154-222-IT)
- 154-431-IT 201-351-IT - Statistiques en production alimentaire - Absolu (cours remplaçant : 201-351-IT)
- 154-441-IT 154-321-IT - Formulation des produits alimentaires - Absolu (cours remplaçant : 154-321-IT)
154-331-IT - Assurance qualité - Relatif (cours remplaçant : 154-331-IT)
- 601-103-MQ 601-102-MQ - Littérature et imaginaire - Absolu (cours remplaçant : 601-102-MQ)
- 154-511-IT 154-411-IT - Transformation industrielle des produits laitiers - Relatif (cours remplaçant : 154-411-IT)
154-211-IT - Lacto-fermentation - Relatif (cours remplaçant : 154-211-IT)
- 154-521-IT 154-341-IT - Procédés de conservation - Relatif (cours remplaçant : 154-341-IT)
154-251-IT - Contrôle microbiologique en industrie - Relatif (cours remplaçant : 154-251-IT)
- 154-541-IT 154-341-IT - Procédés de conservation - Relatif (cours remplaçant : 154-341-IT)
- 154-551-IT 154-341-IT - Procédés de conservation - Relatif (cours remplaçant : 154-341-IT)
- 340-VMA-IT 340-101-MQ - Philosophie et rationalité - Absolu (cours remplaçant : 340-101-MQ)
- ANG-PRO-MQ ANG-COM-MQ - Anglais commun (classement) - Absolu (cours remplaçant : ANG-COM-MQ)
- 154-611-IT 154-421-IT - Projets techniques - Relatif (cours remplaçant : 154-421-IT)
154-531-IT - Coordination d'une équipe de travail - Relatif (cours remplaçant : 154-531-IT)
154-331-IT - Assurance qualité - Relatif (cours remplaçant : 154-331-IT)

Au moins 2 parmi les conditions suivantes (3)

154-441-IT - Contrôle de la fabrication des produits carnés - Relatif (cours remplaçant : 154-441-IT)

28. 154-611-IT 154-511-IT - Contrôle de la technologie fromagère - Relatif (cours remplaçant : 154-511-IT)
154-521-IT - Contrôle de la transformation des végétaux - Relatif (cours remplaçant : 154-521-IT)
29. 154-621-IT 154-222-IT - Phénomènes physico-chimiques en transformation alimentaire - Relatif (cours remplaçant : 154-222-IT)
30. 154-631-IT 154-222-IT - Phénomènes physico-chimiques en transformation alimentaire - Relatif (cours remplaçant : 154-222-IT)

Légende

P : Cours porteur