

PROGRAMME: 154.A0 TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS 2009-2012

Version du 14-01-2009

A - Cours B - Laboratoires C - Travail personnel

	No COURS	TITRE	Hres/sem			PRÉALABLES		No COURS	TITRE	Hres/sem			PRÉALABLES
			A	B	C					A	B	C	
1^{re} SESSION	109-103-02	Santé et éducation physique	1	1	1	aucun	109-104-02	Activité physique	0	2	1	PA 109-103-02	
	XXX-XXX-03	Cours complémentaire 1	2	1	3	aucun	601-VMX-04	Français propre agroalimentaire	2	2	2	aucun	
	601-CAF-01	Français écrit (élèves ciblés seulement)	0	2	0	aucun	601-CAF-02	Français écrit (élèves ciblés seulement)	0	2	0	PA 601-CAF-01	
	101-000-IT	Contrôler les microorganismes 1	3	2	2	aucun	154-005-IT	Expliquer les changements physicochimiques des constituants alimentaires	2	2	2	PA 202-000-IT	
	154-000-IT	Se préparer à devenir technologue	1	3	2	aucun	154-007-IT	Analyser les constituants alimentaires 1	1	2	2	SI 202-000-IT SI 201-000-IT	
	154-013-IT	Appliquer les bonnes pratiques de fabrication 1	2	2	2	aucun	154-014-IT	Appliquer les bonnes pratiques de fabrication 2	3	2	2	SI 154-013-IT	
	201-000-IT	Utiliser des outils mathématiques dans le contexte alimentaire 1	1	2	1	aucun	201-001-IT	Utiliser des outils mathématiques dans le contexte alimentaire 2	1	2	1	SI 201-000-IT	
	202-000-IT	Caractériser les constituants alimentaires	3	2	3	aucun	202-001-IT	Préparer des solutions chimiques	3	2	2	aucun	
	311-000-IT	Rendre le milieu de travail sécuritaire	2	1	2	aucun	203-000-IT	Appliquer des principes physiques dans le fonctionnement des équipements	2	2	2	SI 201-000-IT	
	TOTAL		15	14	16				14	16	14		

	No COURS	TITRE	A B C			PRÉALABLES		No COURS	TITRE	A B C			PRÉALABLES
			A	B	C					A	B	C	
3^e SESSION	340-103-04	Philosophie et rationalité	3	1	3	aucun	601-102-04	Français 2: Littérature et imaginaire	3	1	3	PA 601-101-04 PA 601-CAF-02	
	109-105-02	Intégration de l'activité physique	1	1	1	PA 109-104-02	604-VMX-03	Anglais propre agroalimentaire	2	1	3	PA 604-10X-03	
	601-101-04	Français 1: Écriture et littérature	2	2	3	PA 601-CAF-01	154-004-IT	Contrôler les microorganismes 2	2	3	2	PA 101-000-IT	
	604-10X-03	Anglais langue seconde	2	1	3	PA 60403▲	154-009-IT	Élaborer des procédures de nettoyage et d'assainissement	1	2	2	SI 154-005-IT SI 154-014-IT SI 203-000-IT SI 202-001-IT	
	154-006-IT	Stabiliser les systèmes alimentaires	2	1	1	SI 154-005-IT	154-011-IT	Fabriquer des produits laitiers	2	3	2	SI 101-000-IT SI 154-005-IT SI 154-007-IT	
	154-010-IT	Effectuer des traitements de conservation	2	1	1	SI 154-013-IT SI 101-000-IT SI 154-005-IT SI 201-001-IT	154-020-IT	S'intégrer au milieu du travail	1	4	2	PA 154-000-IT PA 311-000-IT SI 101-000-IT SI 154-007-IT SI 154-014-IT	
	154-012-IT	Valider des formulations de produits carnés	2	3	2	SI 154-005-IT SI 154-007-IT PA 201-001-IT	235-000-IT	Assurer le fonctionnement d'un système automatisé	1	4	2	SI 201-001-IT SI 243-000-IT	
	201-002-IT	Analyser des données à l'aide d'outils statistiques	2	1	2	SI 201-001-IT							
	243-000-IT	Appliquer des principes électriques dans le fonctionnement des équipements	2	2	2	SI 203-000-IT							
	TOTAL		18	13	18				12	18	16		

▲ Test de classement

Attention: Session sur 14 semaines.

5 ^e SESSION	No COURS	TITRE	A	B	C	PRÉALABLES
	340-102-03	Philosophie: L'être humain	3	0	3	PA 340-103-04
	601-103-04	Français 3: Littérature québécoise	3	1	4	PA 601-101-04
	601-888-02	Épreuve uniforme de français	0	0	4	Note *
	154-002-IT	Collaborer au développement et à la mise en place d'un système qualité	1	3	2	SI 201-002-IT SI 154-013-IT SI 154-012-IT ou SI 154-011-IT
	154-008-IT	Analyser les constituants alimentaires 2	2	3	2	PA 154-007-IT
	154-016-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits végétaux	2	3	2	SI 101-000-IT SI 154-010-IT
	154-027-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits laitiers	2	3	2	PA 154-007-IT SI 154-004-IT SI 154-011-IT SI 154-014-IT
	401-000-IT	Assurer la coordination et l'efficacité d'une équipe de travail	2	2	2	aucun
	TOTAL		15	15	17	

6 ^e SESSION	No COURS	TITRE	A	B	C	PRÉALABLES
	340-VMA-03	Philosophie propre agroalimentaire	2	1	3	PA 340-103-04
	XXX-XXX-03	Cours complémentaire 2	2	1	3	aucun
	154-015-IT	Effectuer des évaluations sensorielles	1	2	1	SI 154-013-IT
	154-028-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits carnés	2	2	2	PA 154-012-IT SI 154-004-IT
	154-019-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits de boulangerie	2	3	2	SI 154-014-IT SI 154-005-IT SI 154-006-IT
	154-021-IT	Réaliser un projet de fin d'études	1	6	2	PA 154-020-IT
	990-154-A0	Épreuve synthèse de programme	0	0	3	
	TOTAL		10	15	16	
	NOTE					
<p>Selon le Régime des études au collégial:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ <i>L'élève ne peut en aucun cas s'inscrire à un cours pour lequel il n'a pas le ou les préalables</i> ♦ PA: préalable absolu = 60 % minimum ♦ SI: Séquence incontournable = 40 % minimum ♦ CO: Concomitant = Ce cours doit être suivi la même session qu'un autre 						

Note * : Est admissible à l'EUF l'étudiant qui a réussi deux des trois cours de formation générale commune en langue d'enseignement et littérature et qui est en voie de terminer le troisième au moment de l'inscription à l'EUF.

Note ** : 1 ½ jour par semaine à l'extérieur pour le cours «Réaliser un projet de fin d'études».