



# Liste des cours crédités à la carte par programme

**Hors cheminement [080.02]**

**Avril 2021**

L'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe, offre des cours de formation technique « à la carte » à toute personne qui souhaite se perfectionner ou approfondir ses connaissances dans les domaines de l'agriculture, de l'horticulture et de l'alimentaire. Le candidat adulte est intégré dans un groupe d'étudiants en formation régulière selon l'horaire des cours.

<b>Exigences :</b>	Les candidats admis dans un cours sont soumis aux mêmes exigences (travaux scolaires, examens et travail personnel) et règlements qu'un étudiant à l'enseignement régulier. Cela implique : <ul style="list-style-type: none"><li>▶ D'utiliser couramment un ordinateur, notamment pour la suite Office (traitement de texte, chiffrier, etc.) et pour la recherche sur Internet;</li><li>▶ De posséder des notions de santé et de sécurité pour la réalisation des travaux pratiques dans certains cours.</li></ul>
<b>Bulletin :</b>	Les candidats admis sont inscrits à temps partiel dans le parcours « Hors cheminement » et un bulletin officiel sera émis indiquant les unités d'études collégiales obtenues. <b>Cette voie ne mène pas à l'obtention d'un DEC.</b>
<b>Cours offerts :</b>	Les cours offerts sont sans préalables et documentés par programme d'études dans les pages suivantes. Le candidat peut choisir un ou plusieurs cours selon ses besoins de formation.
<b>Horaire des cours :</b>	La durée des cours varie entre 45 et 105 heures et ceux-ci sont répartis sur 15 semaines, soit du lundi au vendredi entre 8 h et 18 h. L'horaire d'un cours est habituellement réparti sur deux jours dans la semaine.
<b>Dates de début et de fin de session :</b>	Session d'automne 2021 : du 19 août au 16 décembre Session d'hiver 2022 : début des cours vers le 18 janvier 2022
<b>Droits d'inscription :</b>	130 \$ par session plus 2 \$ par heure de cours suivis.
<b>Remboursement :</b>	Remboursement complet : <ul style="list-style-type: none"><li>▶ si aucune place n'est disponible;</li><li>▶ si l'horaire ne convient pas au candidat;</li><li>▶ jusqu'à la date limite ministérielle d'annulation de cours pour chaque session.</li></ul>



COUPER ICI



## Demande d'admission – Cours crédités en « Hors cheminement » (080.02)

Titre du cours _____	No du cours : _____
Titre du cours _____	No du cours : _____
Titre du cours _____	No du cours : _____
Nom _____	Prénom _____
Adresse _____	App. : _____ Tél. _____
Ville _____	Code postal _____ Cell. _____
Courriel _____	Numéro d'assurance sociale _____

<b>Reconnaissance :</b>	Les cours agricoles relevant de certains programmes d'études sont reconnus par le Programme d'appui financier à la relève agricole administré par la Financière agricole du Québec (certaines conditions s'appliquent).
<b>Conditions d'admission :</b>	Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES), ou l'équivalent, incluant un cours de mathématiques de 4 <sup>e</sup> secondaire. Pour le programme de <i>Technologie des procédés et de la qualité des aliments</i> (TPQA), les deux cours de <i>Mathématiques 436</i> et de <i>Sciences physiques 436</i> ou leurs équivalents sont exigés. Ou Posséder une formation et une expérience jugées suffisantes par l'Institut et avoir interrompu ses études à temps plein pendant une période cumulative d'au moins douze mois.
<b>Matériel demandé :</b>	Prenez note qu'il est possible que, pour certains cours, un ordinateur portable répondant aux conditions minimales suivantes soit exigé : Ordinateur portatif type Windows 8.1 (ou plus récent); connexion sans fil 802.11N (ou plus récente); autonomie de batterie d'un minimum de 4 h. L'ITA offre l'abonnement à Office 365 aux étudiants pour la durée de leur formation.
<b>Documents à fournir :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Certificat de naissance</li> <li>▶ Relevé de notes du secondaire</li> <li>▶ Des documents spécifiques sont requis pour certains cours</li> </ul>
<b>Dates limites de demande d'admission :</b>	Session d'automne 2021 : le 7 août Session d'hiver 2022 : le 4 décembre
<b>Inscription :</b>	La personne admissible recevra une offre d'admission conditionnelle à ce qu'il y ait une place dans le cours choisi. La confirmation d'inscription ainsi que l'information relative à l'horaire du cours se fera dans la semaine précédant le début de la session. L'ITA se réserve le droit de refuser une inscription pour des circonstances hors de son contrôle.
<b>Information :</b>	<p><b>Admission :</b></p> <p>Téléphone : 450 778-6504 ou sans frais 1 888 353-8482, poste 6253 Courriel : <a href="mailto:registrariat.sh@ita.qc.ca">registrariat.sh@ita.qc.ca</a></p> <p><a href="http://ita.qc.ca">ita.qc.ca</a> (onglet « Formation continue »)</p>



COUPER ICI



<p>Procédure de demande d'admission</p> <p>Par la <b>poste</b>, par <b>courriel</b> ou par <b>télécopieur</b> : compléter la demande d'admission et l'envoyer à l'attention du REGISTRARIAT avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• votre certificat de naissance</li> <li>• votre relevé de notes du secondaire</li> <li>• selon certains cours, des documents sont requis</li> </ul>	<p>Institut de technologie agroalimentaire Campus de Saint-Hyacinthe REGISTRARIAT 3230, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2</p> <p>Courriel : <a href="mailto:registrariat.sh@ita.qc.ca">registrariat.sh@ita.qc.ca</a></p> <p>Télécopieur : 450 778-6536</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# Technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPQA)

## Cours crédités disponibles à la carte au campus de Saint-Hyacinthe

No du cours	Titre du cours		Durée (heures)	A-B-C (heures/se maine)	
154-200-IT	Se préparer à devenir technologue		60	1-3-2	Automne
154-013-IT	Appliquer les bonnes pratiques de fabrication 1	<i>Les contenus de ces cours sont intégrés, il est donc obligatoire de s'y inscrire dans la même session.</i>	60	2-2-2	
311-000-IT	Rendre le milieu de travail sécuritaire		45	2-1-2	
101-000-IT	Contrôler les microorganismes 1 Vous devez : <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ avoir suivi les trois cours précédents</li> </ul> <b>OU</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ détenir une Attestation en hygiène et salubrité alimentaires et posséder des notions de santé, sécurité et du SIMDUT</li> </ul> <b>OU</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ posséder une expérience en usine alimentaire et posséder des notions de santé, sécurité et du SIMDUT</li> </ul>		75	3-2-2	
201-000-IT	Utiliser des outils mathématiques dans le contexte alimentaire 1		45	1-2-1	
202-000-IT	Caractériser les constituants alimentaires	<i>Des notions de santé, sécurité et du SIMDUT sont requises pour ces cours.</i>	75	3-2-3	
202-101-IT	Préparer des solutions chimiques		45	2-1-2	
401-100-IT	Assurer la coordination et l'efficacité d'une équipe de travail		45	1-2-2	

A : heures de cours

B : heures de laboratoire

C : estimation des heures de travail personnel

## Technologie de la production horticole agroenvironnementale (TPHA)

### Cours crédités offerts à la carte au campus de Saint-Hyacinthe

N° du cours	Titre du cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/sem aine)	Session
153-F14-IT	Croissance et développement des végétaux 1	45	2-1-2	Automne
153-F12-IT	Identification et classification des végétaux	60	2-2-2	
153-F13-IT	Sols et substrats	60	2-2-2	
153-F11-IT	Le technologue dans sa profession	60	1-2-1	
153-F16-IT	Dépistage des organismes nuisibles et utiles	45	2-1-2	
153-F17-IT	Prévention en horticulture	45	1-2-2	
153-F15-IT	Machinerie et équipements en horticulture	60	2-2-2	
153-811-IT	Horticulture durable et environnement	60	2-2-2	
153-574-IT	Ajuster l'environnement d'une serre, la machinerie et les équipements 1	60	2-2-2	
153-694-IT	Ajuster l'environnement d'une serre, la machinerie et les équipements 2	60	2-2-2	Hiver
<b>Profil « Cultures légumières et fruitières »</b>				
153-F45-IT	Cultures fruitières 1	60	2-2-2	Hiver
<b>Profil « Cultures de plantes ornementales »</b>				
153-911-IT	Phytotechnologies et environnement	75	2-3-2	Automne
153-915-IT	Agriculture légumière et fruitière urbaine	45	1-2-1	

A : heures de cours      B : heures de laboratoire      C : estimation des heures de travail personnel

*Des notions en mathématiques et des connaissances de base de la suite Office en informatique sont nécessaires.*

## Paysage et commercialisation en horticulture ornementale (PCHO)

### Cours crédités offerts à la carte au campus de Saint-Hyacinthe

N° du cours	Titre du cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/semaine)	Session
<b>Pour tous les cours identifiés avec un *, une entrevue téléphonique avec le professeur concerné est requise.</b>				
153-1H1-IT	Profession horticulteur et PUUR Paysage <sup>(1)</sup>	45	0-3-1	Automne
101-1A1-IT	* Biologie végétale 1 <i>Requiert des notions de base en science.</i>	60	2-2-2	
153-1A1-IT	Analyse du site et conditions de sol	60	1-3-2	
153-1R2-IT	Aménager avec des végétaux <b>Doit être fait en concomitance avec 153-1A1-IT</b> <i>Demande un effort physique lors des laboratoires.</i>	60	1-3-2	
153-1R1-IT	* Matériaux et paysage : techniques de base <b>Doit être fait en concomitance avec 153-1A1-IT</b> <i>Demande un effort physique lors des laboratoires.</i>	60	0-4-2	
153-1E1-IT	Protection écologique : diagnostic et solutions alternatives	60	2-2-2	
153-3A1-IT	Végétaux adaptés à son environnement ***	45	1-2-2	
153-3R1-IT	* Matériaux et paysage : techniques avancées *** <b>Doit être fait en concomitance avec 153-1A1-IT</b> <i>Demande un effort physique lors des laboratoires.</i>	60	0-4-1	
153-3E2-IT	Entretenir des aménagements ***	60	1-3-1	
153-595-IT	Gestion et commercialisation d'entreprises horticoles 1	45	2-1-1	
153-2H1-IT	L'horticulteur et son environnement <sup>(1)</sup>	45	1-2-2	Hiver
242-2C1-IT	* Design du paysage : communication graphique	60	0-4-2	
153-2R1-IT	Équipements et machineries horticoles	75	0-5-2	

A : heures de cours      B : heures de laboratoire      C : estimation des heures de travail personnel

La description de ces cours est disponible sur demande ou [en ligne](#).

## Gestion et technologies d'entreprise agricole (GTEA)

### Cours crédités offerts à la carte au campus de Saint-Hyacinthe

No du cours	Titre du cours		Durée (heures)	A-B-C (heures/se maine)	Session
152-021-IT	Régie biologique du sol et des cultures		45	1-2-1	Automne
152-115-IT	Les pratiques de l'entreprise agricole	<i>Les contenus de ces cours sont intégrés, il est donc obligatoire de s'y inscrire dans la même session.</i>	45	0-3-1	
152-116-IT	L'agriculture aujourd'hui : points de repère		45	2-1-2	
152-118-IT	Distinguer les pratiques de régie en productions animales		60	1-3-1	
152-119-IT	Distinguer les pratiques et productions végétales du Québec		60	1-3-1	
152-121-IT	Outils de gestion et comptabilité 1		45	2-1-1	
152-117-IT	Gestion des ennemis des cultures	<i>Les contenus de ces cours sont intégrés, il est donc obligatoire de s'y inscrire dans la même session.</i>	45	1-2-1	
152-120-IT	Utilisation optimale des équipements de sols et de cultures		60	1-3-1	
152-505-IT	Gouvernance et organisation du travail de l'entreprise		60	2-2-2	
152-016-IT	Production de semences de céréales et de soya		45	2-1-1	
152-206-IT	Bâtiments, équipements et installations 1		45	1-2-1	
152-207-IT	Entretiens préventifs et réparations		45	0-3-1	
152-210-IT	Outils de gestion et comptabilité 2		45	2-1-1	
152-405-IT	Planifier un projet en entreprise 1		45	1-2-1	

A : heures de cours      B : heures de laboratoire      C : estimation des heures de travail personnel

Note : D'autres cours pourront s'ajouter à cette liste d'ici les prochains mois.

## Technologie des productions animales (TPA)

### Cours crédités offerts à la carte au campus de Saint-Hyacinthe

No du cours	Titre du cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/se maine)	Session
101-VJA-04	Expliquer le fonctionnement de la cellule vivante	60	2-2-2	Automne
153-VJA-03	Analyser les fonctions de travail <i>Des séjours en entreprises sont exigés; des périodes de disponibilités hors périodes de cours pourraient être exigées.</i>	45	1-2-1	
153-VJB-03	Expliquer l'économie d'une entreprise agricole <i>Des travaux d'équipes sont exigés; des périodes de disponibilité hors périodes de cours pourraient être nécessaires.</i>	45	1-2-2	
153-VJC-03	Distinguer les pratiques de régie animale <i>Des visites sont planifiées. De plus, une période d'une semaine de travaux à la Ferme-école Maskita est exigée, ainsi qu'un court séjour en maternité porcine, ce qui requiert des périodes de disponibilité hors périodes de cours.</i>	45	1-2-2	
420-VJA-03	Utiliser un système micro-informatique	45	1-2-3	
401-VJA-03	Appliquer des éléments de comptabilité	45	2-1-2	
153-VJR-03	Analyser des problèmes de protection de l'environnement	45	2-1-2	
153-VJV-05	Déterminer les besoins en installations et en équipements <i>Des connaissances de base en production laitière et autres productions animales sont nécessaires pour ce cours.</i>	75	3-2-2	
153-VJE-05	Réaliser un programme d'amendements et de fertilisation	75	3-2-2	
202-VJA-04	Expliquer les cycles des composés biologiques <i>Certaines notions du cours 101-VJA-04 sont utilisées dans ce cours.</i>	60	2-2-2	
401-VJC-04	Faire de la représentation commerciale <i>L'évaluation de ce cours repose en grande partie sur un portfolio qui demande un travail d'équipe. Des projets de vente sont évalués le jeudi midi lors du marché étudiant.</i>	60	1-3-2	
153-VJD-03	Gérer une équipe de travail en agriculture <i>Un travail d'équipe est exigé dans ce cours, des périodes de disponibilité hors périodes de cours pourraient être nécessaires.</i>	45	2-1-1	
153-VJQ-04	Informé : organismes, politique et commercialisation agricole <i>Des notions de base en élevage et en économie sont nécessaires pour ce cours.</i>	60	2-2-2	

A : heures de cours      B : heures de laboratoire      C : estimation des heures de travail personnel



## Technologie du génie agromécanique (TGA)

### Cours crédités offerts à la carte au campus de Saint-Hyacinthe

No du cours	Titre du cours		Durée (heures)	A-B-C (heures/se maine)	Session
153-116-IT	Évaluer les machines de travail du sol		60	1-3-1	Automne
153-316-IT	Introduction à la profession		45	1-2-1	
153-416-IT	Santé et sécurité au travail et opération machines		60	2-3-2	
153-716-IT	Réaliser des travaux manuels et d'ordre technique		45	2-3-1	
153-216-IT	Utiliser des outils mathématiques et informatiques		60	2-3-2	
153-436-IT	Assurer le choix et l'installation d'équipements intérieurs de ferme	<i>Les contenus de ces cours sont intégrés, il est donc obligatoire de s'y inscrire dans la même session.</i>	90	3-3-3	
153-235-IT	Produire des croquis et dessins		60	2-2-2	
153-155-IT	Gérer une équipe de travail		45	1-2-1	
153-445-IT	Analyser l'organisation financière d'une entreprise		60	2-2-2	
153-856-IT	Technologies en agriculture de précision et optimisation de machines <i>Des connaissances de base en production végétale sont nécessaires pour ce cours.</i>		105	2-5-4	
153-126-IT	Distinguer les pratiques de régie de production animale		60	2-2-2	Hiver
153-855-IT	Réaliser la gestion d'un département de pièces et de services		45	2-1-2	
203-126-IT	Appliquer des notions d'électricité		60	2-2-2	
153-446-IT	Diagnostiquer des problèmes mécaniques sur des moteurs		75	1-3-2	
153-726-IT	Introduction aux équipements intérieurs		60	2-2-2	
150-145-IT	Distinguer les pratiques de régie des productions végétales		60	2-2-2	
153-245-IT	Faire de la représentation commerciale		45	1-2-1	
153-255-IT	Analyser l'environnement économique de l'entreprise agricole		45	2-1-3	
153-746-IT	Évaluer des machines en production végétale <i>Des connaissances de base en production végétale sont nécessaires pour ce cours.</i>		90	2-3-2	
153-266-IT	Résoudre des problèmes de protection de l'environnement		45	2-1-4	

A : heures de cours      B : heures de laboratoire      C : estimation des heures de travail personnel