

Technologie des procédés et de la qualité des aliment (LP-154A0-2017)

Programme 154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments

Nb cours max : 49

Nb unités max : 85,66

Unité org. LP-1 - ITA, campus de La Pocatière - service 1

Nb hres moy. par session : 30

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	
154-1A6-TA	Caractérisation des constituants chimiques alimentaires	4 - 2 - 2	SP	2,66	00XB, 00XC	
154-1F3-TA	Analyse de la profession	2 - 1 - 2	SP	1,66	00X9	
154-1H3-TA	Relations professionnelles	1 - 2 - 2	SP	1,66	00XN	
154-1K5-TA	Microbiologie alimentaire	3 - 2 - 2	SP	2,33	00XD	
154-1L3-TA	Santé, sécurité et hygiène au travail	2 - 1 - 2	SP	1,66	00XA	
601-VEB-TA	Français propre technique	2 - 2 - 2	GP	2,00	4EFP	
				26 h.c./sem	13,00	
Session 2						
		T - L - P				
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0 - 2 - 1	GC	1,00	4EP1	
154-2A5-TA	Technologie des gels, mousses et émulsions	1 - 4 - 2	SP	2,33	00XB, 00XC	1*
154-2B5-TA	Technologie des fermentations alimentaires	1 - 4 - 2	SP	2,33	00XB, 00XC	2*
154-2H5-TA	Changements physico-chimiques des constituants alimentaires	2 - 3 - 2	SP	2,33	00XB, 00XC	3*
154-2J5-TA	Microbiologie alimentaire 2	2 - 3 - 2	SP	2,33	00XD	4*
420-2A4-TA	Micro-informatique	0 - 4 - 3	SP	2,33	00XF	
601-101-MQ	Écriture et littérature	2 - 2 - 3	GC	2,33	4EF0	
Possibilité d'un stage en ATE				30 h.c./sem	15,00	
Session 3						
		T - L - P				
154-3A3-TA	Lavage et assainissement	2 - 1 - 2	SP	1,66	00XL	5*
154-3A5-TA	Contrôle de la transformation des produits de boulangerie et céréaliers	P 2 - 3 - 2	SP	2,33	00XS	6*
154-3A7-TA	Analyses instrumentales	3 - 4 - 2	SP	3,00	00XC	7*
154-3C5-TA	Contrôle de la transformation des végétaux	P 2 - 3 - 2	SP	2,33	00D8, 00D9	8*
201-3A4-TA	Statistique appliquée à la qualité	2 - 2 - 2	SP	2,00	00XM, 00XP	
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		
				31 h.c./sem	15,66	
Session 4						
		T - L - P				
154-4A3-TA	Évaluation sensorielle	1 - 2 - 1	SP	1,33	00XP	9*
154-4A4-TA	Dépannage mécanique	2 - 2 - 2	SP	2,00	00XE	
154-4B4-TA	Principes d'assurance qualité	P 2 - 2 - 2	SP	2,00	00XM	10*
154-4B6-TA	Formulation des produits carnés	3 - 3 - 2	SP	2,66	00XK	11*
154-4C6-TA	Procédés de transformation du lait	3 - 3 - 2	SP	2,66	00XJ	12*
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		
Possibilité d'un stage en ATE				30 h.c./sem	15,00	
Session 5						
		T - L - P				
154-5A3-TA	Planification d'un projet technique	1 - 2 - 2	SP	1,66	00XT	
154-5A4-TA	Dépannage électrique	2 - 2 - 2	SP	2,00	00XE	
154-5A6-TA	Contrôle de la fabrication des fromages	P 2 - 4 - 2	SP	2,66	00XR	13*
154-5B5-TA	Contrôle de la fabrication des produits carnés	P 2 - 3 - 2	SP	2,33	00XQ	14*
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	

Technologie des procédés et de la qualité des aliment (LP-154A0-2017)

Programme		154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments		Nb cours max :		49
Unité org.		LP-1 - ITA, campus de La Pocatière - service 1		Nb unités max :		85,66
				Nb hres moy. par session :		30
Cours	Titre du cours	Pond.	Catégorie	Unités	Objectifs	Préalables
COM-001-03	Cours complémentaire 1	1 - 2 - 3	GM	0,00		
				28 h.c./sem	13,33	
Session 6		T - L - P				
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1 - 1 - 1	GC	1,00	4EP2	
154-6A4-TA	Gestion des ressources humaines	2 - 2 - 2	SP	2,00	00XN	
154-6AA-TA	Réalisation d'un projet technique	2 - 8 - 5	SP	5,00	00XT	15*
154-6M4-TA	Automatisation	1 - 3 - 2	SP	2,00	00XG	16*
154-6N4-TA	Nutrition, emballage et étiquetage	1 - 3 - 1	SP	1,66	00D9, 00XA, 00XJ, 00XK, 00XL, 00XS	
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		
				30 h.c./sem	13,66	
Total unités:				85,66		

*Préalables des cours de la grille

1. 154-2A5-TA 154-1A6-TA - Caractérisation des constituants chimiques alimentaires - Relatif
2. 154-2B5-TA **Doit respecter toutes les conditions suivantes (2)**
154-1A6-TA - Caractérisation des constituants chimiques alimentaires - Relatif
154-1K5-TA - Microbiologie alimentaire - Relatif
3. 154-2H5-TA 154-1A6-TA - Caractérisation des constituants chimiques alimentaires - Relatif
4. 154-2J5-TA 154-1K5-TA - Microbiologie alimentaire - Relatif
5. 154-3A3-TA 154-1L3-TA - Santé, sécurité et hygiène au travail - Relatif
6. 154-3A5-TA **Doit respecter toutes les conditions suivantes (2)**
154-2H5-TA - Changements physico-chimiques des constituants alimentaires - Relatif
154-2J5-TA - Microbiologie alimentaire 2 - Relatif
7. 154-3A7-TA 154-1A6-TA - Caractérisation des constituants chimiques alimentaires - Absolu
8. 154-3C5-TA **Doit respecter toutes les conditions suivantes (2)**
154-2H5-TA - Changements physico-chimiques des constituants alimentaires - Relatif
154-2J5-TA - Microbiologie alimentaire 2 - Relatif
9. 154-4A3-TA 201-3A4-TA - Statistique appliquée à la qualité - Relatif
10. 154-4B4-TA 201-3A4-TA - Statistique appliquée à la qualité - Relatif
11. 154-4B6-TA **Doit respecter toutes les conditions suivantes (2)**
154-2H5-TA - Changements physico-chimiques des constituants alimentaires - Absolu
154-2J5-TA - Microbiologie alimentaire 2 - Absolu
12. 154-4C6-TA **Doit respecter toutes les conditions suivantes (2)**
154-2H5-TA - Changements physico-chimiques des constituants alimentaires - Absolu
154-2J5-TA - Microbiologie alimentaire 2 - Absolu
13. 154-5A6-TA 154-4C6-TA - Procédés de transformation du lait - Relatif
14. 154-5B5-TA 154-4B6-TA - Formulation des produits carnés - Relatif
15. 154-6AA-TA 154-5A3-TA - Planification d'un projet technique - Absolu
16. 154-6M4-TA 154-5A4-TA - Dépannage électrique - Relatif

Légende

P: Cours porteur