PROGRAMME: 154.A0 TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS 2021-2024

Offert en alternance travail-études

PRÉALABLES PA: préalable absolu = 60 % minimum PR: préalable relatif = 50 % SI: Séquence incontournable = 40 % minimum CO: Concomitant = Doit être suivi la même session qu'un autre

h/sem. A - Cours B - Laboratoires C - Travail personnel

1re SESSION

N° COURS	TITRE	h/sem. A	B	C	PRÉALABLES
109-101-MQ	Activité physique et santé	1	1	1	aucun
101-000-IT	Contrôler les microorganismes 1	3	2	2	aucun
154-200-IT	Se préparer à devenir technologue *	1	3	2	aucun
154-013-IT	Appliquer les bonnes pratiques de fabrication 1	2	2	2	CO 311-000-IT
201-000-IT	Utiliser des outils mathématiques dans le contexte alimentaire 1	1	2	1	aucun
202-000-IT	Caractériser les constituants alimentaires	3	2	3	aucun
202-101-IT	Préparer des solutions chimiques	2	1	2	aucun
311-000-IT	Rendre le milieu de travail sécuritaire	2	1	2	CO 154-013-IT
	TOTAL	**15**	**14**	**15**	

* Ce cours comprend un séjour en entreprise et doit être à l'horaire de l'étudiant dès la première session.

2e SESSION

N° COURS	TITRE	h/sem. A	B	C	PRÉALABLES
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0	2	1	PA 109-101-MQ
340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3	1	3	aucun
601-VMA-IT	Français propre agroalimentaire	2	2	2	aucun
154-005-IT	Expliquer les changements physicochimiques des constituants alimentaires	2	2	2	PA 202-000-IT
154-107-IT	Analyser les constituants alimentaires 1	2	3	2	SI 202-000-IT SI 201-000-IT SI 202-101-IT
154-024-IT	Appliquer les bonnes pratiques de fabrication 2	2	3	2	SI 154-013-IT SI 154-200-IT SI 311-000-IT
201-001-IT	Utiliser des outils mathématiques dans le contexte alimentaire 2	1	2	1	SI 201-000-IT
203-000-IT	Appliquer des principes physiques dans le fonctionnement des équipements	2	2	2	SI 201-000-IT SI 311-000-IT
	TOTAL	**14**	**17**	**15**	

Possibilité de stage en alternance travail-études à l'été

3e SESSION

N° COURS	TITRE	h/sem. A	B	C	PRÉALABLES
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1	1	1	PA 109-102-MQ
340-102-MQ	Philosophie: L'être humain	3	0	3	PA 340-101-MQ
601-101-MQ	Français 1: Écriture et littérature	2	2	3	PA 601-VMA-IT
604-10X-MQ	Anglais langue seconde	2	1	3	aucun
154-009-IT	Élaborer des procédures de nettoyage et d'assainissement	1	2	2	SI 154-005-IT SI 154-013-IT SI 203-000-IT SI 202-101-IT
154-110-IT	Effectuer des traitements de conservation	1	2	1	SI 154-013-IT SI 101-000-IT SI 154-005-IT SI 201-001-IT
154-012-IT	Valider des formulations de produits carnés	2	3	2	SI 154-005-IT SI 154-107-IT PR 201-001-IT SI 311-000-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
		16	**14**	**19**	

4e SESSION

N° COURS	TITRE	h/sem. A	B	C	PRÉALABLES
601-102-MQ	Français 2: Littérature et imaginaire	3	1	3	PA 601-101-MQ
154-004-IT	Contrôler les microorganismes 2	2	3	2	PA 101-000-IT
154-106-IT	Stabiliser les systèmes alimentaires	1	2	1	SI 154-005-IT SI 311-000-IT
154-011-IT	Fabriquer des produits laitiers	2	3	2	SI 101-000-IT SI 154-005-IT SI 154-107-IT SI 154-013-IT
154-120-IT	Planifier un projet technique	1	3	1	PA 154-200-IT PA 311-000-IT SI 101-000-IT SI 154-107-IT SI 154-024-IT CO 154-115-IT
154-115-IT	Effectuer des évaluations sensorielles dans des projets de recherche et développement	1	3	1	SI 154-013-IT CO 154-120-IT
235-000-IT	Assurer le fonctionnement d'un système automatisé	1	4	2	SI 243-000-IT
	TOTAL	**11**	**19**	**12**	

Possibilité de stage en alternance travail-études à l'été

	N° COURS	TITRE	h/sem. A	B	C	PRÉALABLES
5e SESSION	601-103-MQ	Français 3: Littérature québécoise	3	1	4	PA 601-102-MQ
	601-888-02	Épreuve uniforme de français				Note A
	XXX-XXX-03	Cours complémentaire 1	2	1	3	aucun
	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 154-107-IT
	154-016-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits végétaux	2	3	2	SI 101-000-IT SI 154-110-IT
	154-027-IT	Contrôler les procédés de fabrication: produits laitiers	2	3	2	PA 154-107-IT SI 154-004-IT SI 154-011-IT SI 154-024-IT
	401-100-IT	Assurer la coordination et l'efficacité d'une équipe de travail	1	2	2	aucun
		TOTAL	**13**	**16**	**17**	

	N° COURS	TITRE	h/sem. A	B	C	PRÉALABLES
6e SESSION	340-VMA-IT	Philosophie: Éthique et politique	2	1	3	PA 340-101-MQ
	XXX-XXX-03	Cours complémentaire 2	2	1	3	aucun
	604-VMX-IT	Anglais propre agroalimentaire	2	1	3	PA 604-10X-MQ
	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 154-024-IT SI 154-005-IT SI 154-106-IT
	154-221-IT	Réaliser un projet de fin d'études	1	7	3	PA 154-120-IT CO 990-154-A0 SI deux cours parmi les suivants 154-002-IT 154-028-IT 154-016-IT 154-019-IT 154-027-IT
		TOTAL	**11**	**15**	**16**	
	990-154-A0	Épreuve synthèse de programme	0	0	3	CO 154-221-IT

Note A : La réussite de l'Épreuve uniforme de langue est obligatoire pour l'obtention du DEC. Est admissible à l'Epreuve l'étudiant qui a réussi au moins deux des trois cours de formation générale commune en langue d'enseignement et littérature ou qui est minimalement en voie de terminer le troisième au moment de l'inscription à l'EUF.