

# PROGRAMME: 154.A0 TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS 2017-2020

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

	N° COURS	TITRE	h/sem.			PRÉALABLES		N° COURS	TITRE	h/sem.			PRÉALABLES
			A	B	C					A	B	C	
<b>1<sup>re</sup> SESSION</b>	109-101-MQ	Activité physique et santé	1	1	1	aucun	109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0	2	1	PA 109-101-MQ	
	101-000-IT	Contrôler les microorganismes 1	3	2	2	aucun	340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3	1	3	aucun	
	154-200-IT	Se préparer à devenir technologue *	1	3	2		601-VMA-IT	Français propre agroalimentaire	2	2	2	aucun	
	154-013-IT	Appliquer les bonnes pratiques de fabrication 1	2	2	2	CO 311-000-IT	154-005-IT	Expliquer les changements physicochimiques des constituants alimentaires	2	2	2	PA 202-000-IT	
	201-000-IT	Utiliser des outils mathématiques dans le contexte alimentaire 1	1	2	1	aucun	154-107-IT	Analyser les constituants alimentaires 1	2	3	2	SI 202-000-IT SI 201-000-IT SI 202-101-IT	
	202-000-IT	Caractériser les constituants alimentaires	3	2	3	aucun	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	
	202-101-IT	Préparer des solutions chimiques	2	1	2	aucun	201-001-IT	Utiliser des outils mathématiques dans le contexte alimentaire 2	1	2	1	SI 201-000-IT	
	311-000-IT	Rendre le milieu de travail sécuritaire	2	1	2	CO 154-013-IT	203-000-IT	Appliquer des principes physiques dans le fonctionnement des équipements	2	2	2	SI 201-000-IT SI 311-000-IT	
		<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>15</b>								
								<b>TOTAL</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>15</b>		

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

	N° COURS	TITRE	h/sem.			PRÉALABLES		N° COURS	TITRE	h/sem.			PRÉALABLES
			A	B	C					A	B	C	
<b>3<sup>e</sup> SESSION</b>	109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1	1	1	PA 109-102-MQ	601-102-MQ	Français 2: Littérature et imaginaire	3	1	3	PA 601-101-MQ	
	340-102-MQ	Philosophie: L'être humain	3	0	3	PA 340-101-MQ	154-004-IT	Contrôler les microorganismes 2	2	3	2	PA 101-000-IT	
	601-101-MQ	Français 1: Écriture et littérature	2	2	3	PA 601-VMA-IT	154-106-IT	Stabiliser les systèmes alimentaires	1	2	1	SI 154-005-IT SI 311-000-IT	
	604-10X-MQ	Anglais langue seconde	2	1	3	aucun	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	
	154-009-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	154-120-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	
	154-110-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	154-115-IT	Effectuer des évaluations sensorielles dans des projets de recherche et développement	1	3	1	SI 154-013-IT CO 154-120-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	235-000-IT	Assurer le fonctionnement d'un système automatisé	1	4	2	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								
								<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>19</b>	<b>12</b>		
			<b>16</b>	<b>14</b>	<b>19</b>								

À la fin de la session 2 et de la session 4, il y a possibilité d'accompagnement pour trouver un travail d'été rémunéré en lien avec le programme.

