



# Liste des cours crédités à la carte par programme

**Hors cheminement [080.02]**

**Avril 2019**

L'ITA, campus de Saint-Hyacinthe offre des cours de formation technique « à la carte » à toute personne désireuse de se perfectionner ou d'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.

<b>Exigences :</b>	<p>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 :</p> <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 sécurité pour la réalisation des travaux pratiques dans certains cours.</li></ul>
<b>Bulletin :</b>	<p>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><i>Cette voie ne mène pas à l'obtention d'un DEC.</i></b></p>
<b>Cours offerts :</b>	<p>Les cours sans préalables sont listés par programme d'études dans les pages suivantes. Le candidat peut choisir un ou plusieurs cours.</p>
<b>Horaire des cours :</b>	<p>Les cours, d'une durée variant entre 45 et 105 heures sont répartis sur 15 semaines, du lundi au vendredi entre 8 h et 18 h. L'horaire d'un cours est habituellement réparti sur deux jours dans la semaine.</p>
<b>Dates de début et de fin de session :</b>	<p>Session d'automne 2019 : du 19 août à la mi-décembre (date à déterminer) Session d'hiver 2020 : (calendrier à venir)</p>
<b>Droits d'inscription :</b>	<p>120 \$ par session plus 2 \$ par heure de cours suivi.</p>
<b>Remboursement :</b>	<p>Remboursement complet :</p> <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>

<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 <i>Financière agricole du Québec</i> (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 ou leurs équivalents</i> sont exigés. <b>Ou</b> 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 (12) 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>▶ Pour certains cours, des documents spécifiques sont requis</li> </ul>
<b>Dates limites de demande d'admission :</b>	Session d'automne 2019 : le <u>9 août</u> Session d'hiver 2020 : le <u>9 décembre</u>
<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@mapaq.gouv.qc.ca">registrariat.sh@mapaq.gouv.qc.ca</a></p> <p><a href="http://www.ita.qc.ca">http://www.ita.qc.ca</a> (onglet « Formation continue »)</p>



COUPER ICI



### Procédure de demande d'admission

Par la **poste**, par **courriel** ou par **télécopieur** : compléter la demande d'admission et l'envoyer à l'attention du REGISTRARIAT avec :

- votre certificat de naissance
- votre relevé de notes du secondaire
- selon certains cours, des documents sont requis

### ITA, campus de Saint-Hyacinthe REGISTRARIAT

3230, rue Sicotte,  
Saint-Hyacinthe (Québec)  
J2S 2M2

Courriel : [registrariat.sh@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:registrariat.sh@mapaq.gouv.qc.ca)

Télécopieur : 450 778-6536

# 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/semaine)	Session
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: ► avoir suivi les trois cours précédents <b>OU</b> ► détenir une <u>Attestation en hygiène et salubrité alimentaires</u> et posséder des notions de santé, sécurité et du SIMDUT <b>OU</b> ► posséder une expérience en usine alimentaire et posséder des notions de santé, sécurité et du SIMDUT		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>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 et de l'environnement (TPHE)

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

N° du cours	Titre du cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/semaine)	Session
101-103-IT	Analyser les fonctions physiologiques des végétaux	75	2-3-2	Automne
101-113-IT	Caractériser la structure des végétaux	75	2-3-3	
153-111-IT	Employer de la machinerie de façon sécuritaire	60	2-2-2	
153-107-IT	Profession horticulteur	45	1-2-1	
153-806-IT	Caractériser les ennemis des cultures	60	2-2-2	
153-814-IT	Caractériser les sols et les substrats	60	2-2-2	
420-214-IT	Utiliser l'informatique et les instruments de recherche	45	1-2-1	
153-301-IT	Commercialisation et gestion d'équipe I	45	1-2-2	
153-694-IT	Ajuster l'environnement d'une serre, la machinerie et les équipements 2	60	2-2-2	Hiver
<i>Des notions en mathématiques et des connaissances de base de la suite Office en informatique sont nécessaires.</i>				
<b>Profil « Cultures légumières et fruitières »</b>				
153-382-IT	Appliquer des techniques de production : grandes cultures 1	60	2-2-1	Automne
153-312-IT	Appliquer des techniques de production : légumes de champ 1	60	1-3-2	
153-212-IT	Produire des plants de légumes et des légumes de primeur	75	2-3-2	Hiver
<b>Profil « Cultures plantes ornementales »</b>				
153-211-IT	Produire des plantes ornementales par semis	75	2-3-2	Hiver
153-218-IT	Produire des plantes en pépinière pour l'ornemental et l'environnement 1	90	3-3-3	

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

# Paysage et commercialisation en horticulture ornementale (PCHO)

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

N° du cours	Titre du cours	Durée (heures)	A-B-C (heures/semaine)	Session
<b><i>Pour tous les cours identifiés avec un *, une entrevue téléphonique avec le professeur concerné est requise.</i></b>				
101-101-IT	* Fonction physiologique des végétaux 1 <i>Requiert des notions de base en science.</i>	45	1-2-1	Automne
101-102-IT	Anatomie et morphologie des végétaux <sup>(1)</sup>	60	2-2-2	
153-176-IT	Profession : technologue horticulteur <sup>(1)</sup>	45	1-2-1	
153-117-IT	* Machinerie horticole et santé-sécurité au travail <i>Demande un effort physique lors des laboratoires.</i>	75	2-3-2	
153-119-IT	* Structures du paysage : le bois <i>Doit être suivi en même temps ou après le cours 153-117-IT.</i>	60	1-3-1	
153-109-IT	* Sols, substrats et composts <i>Requiert des notions de base en science.</i>	45	2-1-1	
153-186-IT	Planter et entretenir : plantes herbacées, couvre-sols et prés fleuris <i>Demande un effort physique lors des laboratoires.</i>	45	0-3-1	
153-210-IT	Protection écologique des végétaux; notions de base <sup>(1)</sup>	60	2-2-2	Hiver
153-222-IT	Arpentage et équipements horticoles <i>Le respect des normes de sécurité est exigé.</i>	45	1-2-1	
242-222-IT	* Design du paysage 1 <sup>(1)</sup>	60	0-4-2	
153-413-IT	L'horticulteur et le développement durable <sup>(1)</sup>	45	2-1-2	

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

**Description** de ces cours : disponible sur demande ou [en ligne](#).

<sup>1</sup> Requiert l'utilisation d'un ordinateur et de certains logiciels de la suite Office (traitement de texte, chiffrier, etc.) pour la réalisation des travaux scolaires

## Gestion et technologie de l'entreprise agricole (GTEA)

### 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)	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 repères		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	

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

**NOTE : D'autres cours pourront s'ajouter d'ici les prochains mois**

## Technologie des productions animales (TPA)

### 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)	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 Maskita est exigée, ainsi qu'un cout 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	Hiver
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	Informers: 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 disponibles 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	
153-456-IT	Utiliser des outils d'arpentage et des systèmes de positionnement par satellite en agriculture de précision <i>Des connaissances de base en production végétale sont nécessaires pour ce cours.</i>		45	1-2-2	
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