



Liste des cours crédités à la carte par programme

Hors cheminement [080.02]

Novembre 2017

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.

Exigences :	<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"> ▶ d'utiliser couramment un ordinateur, notamment pour la suite Office (traitement de texte, chiffrier, etc.) et pour la recherche sur Internet; ▶ de posséder des notions de santé et sécurité pour la réalisation des travaux pratiques dans certains cours.
Bulletin :	<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. <i>Cette voie ne mène pas à l'obtention d'un DEC.</i></p>
Cours offerts :	<p>Les cours sans préalables sont listés par programme d'études dans les pages suivantes. Le candidat peut choisir un ou plusieurs cours.</p>
Horaire des cours :	<p>Les cours, d'une durée variant entre 45 et 90 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>
Dates de début et de fin de session :	<p>Session d'automne 2017 : du 21 août au 12 décembre Session d'hiver 2018 : du 10 janvier au 4 mai</p>
Droits d'inscription :	<p>120 \$ par session plus 2 \$ par heure de cours suivi.</p>
Remboursement :	<p>Remboursement complet :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ si aucune place n'est disponible; ▶ si l'horaire ne convient pas au candidat; ▶ jusqu'à la date limite ministérielle d'annulation de cours pour chaque session.



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 _____

Reconnaissance :	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).
Conditions d'admission :	Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES), ou l'équivalent, incluant un cours de mathématiques de 4 ^e 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 (12) mois.
Matériel demandé :	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.
Documents à fournir :	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Certificat de naissance ▶ Relevé de notes du secondaire ▶ Pour certains cours, des documents spécifiques sont requis
Dates limites de demande d'admission :	Session d'automne 2017 : le <u>8 août</u> Session d'hiver 2018 : le <u>8 décembre</u>
Inscription :	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.
Information :	<p>Admission :</p> <p>Téléphone : 450 778-6504 ou sans frais 1 888 353-8482, poste 6253 Courriel : registrariat.sh@mapaq.gouv.qc.ca</p> <p>http://www.ita.qc.ca (onglet « Formation continue »)</p>



COUPER ICI



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

Technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPOA)

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
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 OU ► détenir une <u>Attestation en hygiène et salubrité alimentaires</u> et posséder des notions de santé, sécurité et du SIMDUT OU ► 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	
153-574-IT	Ajuster l'environnement d'une serre, la machinerie et les équipements 1	Des notions en mathématiques et des connaissances de base de la suite Office en informatique sont nécessaires.	60	2-2-2
153-694-IT	Ajuster l'environnement d'une serre, la machinerie et les équipements 2		60	2-2-2
Profil « Cultures légumières et fruitières »				
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
Profil « Cultures plantes ornementales »				
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
Pour tous les cours identifiés avec un *, une entrevue téléphonique avec le professeur concerné est requise.				
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 ⁽¹⁾	60	2-2-2	
153-176-IT	Profession : technologue horticulteur ⁽⁴⁾	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	Implanter et entretenir : plantes herbacées, couvre-sols et prés fleuris <i>Demande un effort physique lors des laboratoires.</i>	45	0-3-1	
153-595-IT	* Gestion et commercialisation d'entreprises horticoles 1 ⁽⁴⁾	45	2-1-1	
153-210-IT	Protection écologique des végétaux; notions de base ⁽⁴⁾	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 ⁽⁴⁾	60	0-4-2	
153-413-IT	L'horticulteur et le développement durable ⁽⁴⁾	45	2-1-2	
153-642-IT	* Communications horticoles ⁽⁴⁾	45	1-2-2	
153-646-IT	* Gestion et commercialisation d'entreprise horticole 2 ⁽⁴⁾ <i>Demande une connaissance des végétaux et matériaux utilisés en aménagement.</i>	45	2-1-1	

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](#).

¹ 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
152-115-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	Automne
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	
152-206-IT	Bâtiments, équipements et installations 1		45	1-2-1	Hiver
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, 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.</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
153-315-IT	Analyser les fonctions de travail		45	1-2-1	
153-415-IT	Appliquer des règles de santé et de sécurité au travail		60	2-2-2	
153-715-IT	Réaliser des travaux de soudage		45	1-2-1	
153-616-IT	Résoudre des problèmes mathématiques		60	2-2-3	
420-116-IT	Utiliser un système informatique en génie agromécanique		45	1-2-1	
153-136-IT	Assurer le choix et l'installation d'équipements intérieurs de ferme 1	<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	
153-255-IT	Analyser l'environnement économique de l'entreprise agricole		45	2-1-3	
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	
153-655-IT	Réaliser des activités de formation et d'information <i>Cours offert à la session d'automne, mais se termine en janvier : 45 h réparties sur 15 semaines à l'automne; 15 h en janvier, pendant le Salon de l'agriculture.</i>		60	2-2-1	
153-126-IT	Distinguer les pratiques de régie de production animale		60	2-2-2	
153-855-IT	Réaliser la gestion d'un département de pièces et de services		45	2-1-2	
203-125-IT	Appliquer des notions d'électricité à la machinerie et aux équipements agricoles		60	2-2-2	
153-326-IT	Diagnostiquer des problèmes mécaniques sur des moteurs		75	2-3-2	
153-426-IT	Réaliser des travaux d'usinage et la vente de pièces		45	1-2-1	
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	
153-445-IT	Analyser l'organisation financière d'une entreprise		60	2-2-2	
153-645-IT	Évaluer des machines en production végétale <i>Des connaissances de base en production végétale sont nécessaires pour ce cours.</i>		90	2-4-2	
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