

**TPQA pour publication (SH-154A0\_PUB)**
**Nb cours max :** 42

**Programme** 154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments

**Unité org.** SH-1 - ITAQ, campus de Saint-Hyacinthe - service 1

**Nb hres moy. par session :** 22

Cours	Titre du cours	Pond.	T	L	P
<b>Session 1</b>					
109-101-MQ	Activité physique et santé	1	1	1	1
340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3	1	3	3
154-111-IT	Découverte de la profession	1	2	1	1
154-122-IT	Salubrité en production alimentaire	2	3	2	2
154-131-IT	Santé et sécurité au travail	1	2	1	1
202-141-IT	Chimie des aliments	3	2	2	2
101-151-IT	Microorganismes du monde alimentaire	3	2	2	2
201-161-IT	Outils informatiques et mathématiques en agroalimentaire	1	2	2	2
<b>30 h.c./sem</b>					
<b>Session 2</b>					
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0	2	1	1
601-VMA-IT	Français propre: agroalimentaire	2	2	2	2
154-211-IT	Lacto-fermentation	2	3	2	2
154-222-IT	Phénomènes physico-chimiques en transformation alimentaire	2	2	2	2
202-231-IT	Analyses physico-chimiques des aliments	2	2	2	2
203-241-IT	Énergie et mécanique en procédés agroalimentaires	2	4	2	2
154-251-IT	Contrôle microbiologique en industrie	2	3	3	3
<b>30 h.c./sem</b>					
<b>Été</b>					
<b>Possibilité d'une séquence de travail en alternance travail-études</b>					
<b>0 h.c./sem</b>					
<b>Session 3</b>					
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1	1	1	1
601-101-MQ	Écriture et littérature	2	2	3	3
ANG-COM-MQ	Anglais commun (classement)	2	1	3	3
154-311-IT	Principes de nettoyage	1	3	2	2
154-321-IT	Formulation des produits alimentaires	2	4	2	2
154-331-IT	Assurance qualité	1	3	2	2
154-341-IT	Procédés de conservation	1	3	2	2
201-351-IT	Statistiques en production alimentaire	1	2	2	2
<b>30 h.c./sem</b>					
<b>Session 4</b>					
340-102-MQ	L'être humain	3	0	3	3
601-102-MQ	Littérature et imaginaire	3	1	3	3
154-411-IT	Transformation industrielle des produits laitiers	2	5	3	3
154-421-IT	Projets techniques	3	4	3	3
154-431-IT	Évaluation sensorielle	1	3	1	1
154-441-IT	Contrôle de la fabrication des produits carnés	2	3	3	3
<b>30 h.c./sem</b>					
<b>Été</b>					
<b>Possibilité d'une séquence de travail en alternance travail-études</b>					
<b>0 h.c./sem</b>					
<b>Session 5</b>					
601-103-MQ	Littérature québécoise	3	1	4	4
COM-001-03	Cours complémentaire 1	1	2	3	3
154-511-IT	Contrôle de la technologie fromagère	2	4	3	3

## TPQA pour publication (SH-154A0\_PUB)

Nb cours max : 42

**Programme** 154.A0 - Technologie procédés et qualité des aliments

**Unité org.** SH-1 - ITAQ, campus de Saint-Hyacinthe - service 1

Nb hres moy. par session : 22

Cours	Titre du cours	Pond.		
154-521-IT	Contrôle de la transformation des végétaux	2	4	3
154-531-IT	Coordination d'une équipe de travail	1	2	1
154-541-IT	Innovations et technologies agroalimentaires	2	2	1
154-551-IT	Emballage et étiquetage des produits alimentaires	1	2	2

**29 h.c./sem**

### Session 6

			T	L	P
340-VMA-IT	Philosophie : Éthique et politique	2	1	3	
ANG-PRO-MQ	Anglais propre (classement)	2	1	3	
COM-002-03	Cours complémentaire 2	1	2	3	
154-611-IT	Projet intégrateur	1	7	2	P
154-621-IT	Contrôle de la technologie boulangère	2	3	3	
154-631-IT	Fermentation alcoolique	1	3	2	

**26 h.c./sem**

### Légende

P : Cours porteur