

**120.A0 Techniques de diététique**

SESSION 1				PONDÉRATION			UNITÉS	PRÉALABLES
A	H	601 REG MO	Introduction à la littérature	2	2	2	2	
A	H	340 101 MQ	Philosophie et rationalité	3	1	3	2 1/3	
A	H	109 101 MQ	Activité physique et santé (ensemble 1)	1	1	1	1	
A		120 101 MO	Acquérir les bases de la nutrition	3	0	2	1 2/3	
A		120 102 MO	Transformer et contrôler les aliments I	2	3	2	2 1/3	CR : 120 Z13 MO
A		120 103 MO	S'initier à la profession	2	1	1	1 1/3	
A		120 Z13 MO	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1	2	2	1 2/3	
A		202 A15 MO	Expliquer des notions de chimie alimentaire	3	2	3	2 2/3	

45 heures de travail par semaine

SESSION 2				PONDÉRATION			UNITÉS	PRÉALABLES
A	H	601 101 MQ	Écriture et littérature	2	2	3	2 1/3	PA : 601 REG MO
A	H	340 102 MQ	L'être humain	3	0	3	2	PA : 340 101 MQ
A	H	109 102 MQ	Activité physique et efficacité (ensemble 2)	0	2	1	1	
	H	101 A45 MO	Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité	2	3	2	2 1/3	
	H	120 201 MO	Transformer et contrôler les aliments II	2	3	2	2 1/3	PR : 120 102 MO
	H	120 202 MO	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire	2	2	2	2	PR : 120 102 MO
	H	120 233 MO	Différencier les aliments et leur valeur nutritive	2	1	2	1 2/3	PA : 120 101 MO
	H	202 A25 MO	Expliquer des notions de biochimie alimentaire	3	2	2	2 1/3	PR : 202 A15 MO

48 heures de travail par semaine

SESSION 3				PONDÉRATION			UNITÉS	PRÉALABLES
A	H	601 102 MQ	Littérature et imaginaire	3	1	3	2 1/3	PA : 601 101 MQ
A	H	340 ESA MO	Éthique et politique	3	0	3	2	PA : 340 102 MQ
A	H	604 10X MQ	Anglais I	2	1	3	2	
A		101 A25 MO	Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants	3	2	3	2 2/3	PR : 101 A45 MO, 202 A25 MO
A		120 301 MO	Transformer et contrôler les aliments III	2	3	2	2 1/3	PR : 120 201 MO
A		120 302 MO	S'initier au fonctionnement d'un service alimentaire	2	3	2	2 1/3	PR : 120 201 MO, 120 202 MO
A		120 344 MO	Intervenir en nutrition publique	2	2	2	2	PR : 120 233 MO

47 heures de travail par semaine

SESSION 4				PONDÉRATION		UNITÉS		PRÉALABLES
A	H	601 103 MQ	Littérature québécoise	3	1	4	2 2/3	PA : 601 102 MQ
A	H	999 999 --	Cours complémentaire	3	0	3	2	
A	H	604 XXX MO	Anglais II	2	1	3	2	PA : 604 10X MQ
	H	101 A34 MO	Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants	2	2	2	2	PR : 101 A25 MO
	H	120 401 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel I	1	2	2	1 2/3	PA : 120 233 MO; PR : 101 A25 MO, 120 344 MO; CR : 101 A34 MO, 350 A53 MO
	H	120 443 MO	Adapter un cycle de menus	1	2	2	1 2/3	PR : 120 302 MO, 120 344 MO
	H	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	2	4	3	3	PA : 120 302 MO; PR : 120 301 MO, 120 Z13 MO
	H	350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel	1	2	2	1 2/3	

50 heures de travail par semaine

SESSION 5				PONDÉRATION		UNITÉS		PRÉALABLES
A	H	109 103 MQ	Activité physique et autonomie (ensemble 3)	1	1	1	1	PA : 109 101 MQ
A	H	999 999 --	Cours complémentaire	3	0	3	2	
A		120 501 MO	Développer et animer des activités de sensibilisation	1	2	2	1 2/3	PR : 120 344 MO
A		120 502 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel II	1	2	2	1 2/3	PA : 120 401 MO; PR : 101 A34 MO, 350 A53 MO
A		120 504 MO	Transformer et contrôler les aliments IV	3	3	3	3	PA : 101 A45 MO, 202 A25 MO; PR : 120 301 MO
A		120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	1	5	2	2 2/3	PA : 120 466 MO; PR : 120 443 MO; CR : 410 A63 MO
A		410 A63 MO	Gérer du personnel	2	1	2	1 2/3	PR : 350 A53 MO

41 heures de travail par semaine

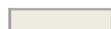
SESSION 6				PONDÉRATION		UNITÉS		PRÉALABLES
	H	120 673 MO	Appliquer les normes et les législations	1	2	2	1 2/3	PA tous les cours de la formation spécifique de la session 5 et CR ceux de la session 6.
	H	120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires	1	3	3	2 1/3	PA tous les cours de la formation spécifique de la session 5 et CR ceux de la session 6.
	H	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	0	18	2	6 2/3	PA tous les cours de la formation spécifique de la session 5 et CR ceux de la session 6.

32 heures de travail par semaine

## LÉGENDE



Cours de la formation générale



**Cours associé à l'épreuve synthèse. Pour y être admissible, vous devez avoir réussi ou être en voie de réussir tous les cours de la formation spécifique de votre programme et avoir réussi ou être en voie de réussir ou être en mesure de réussir tous vos cours de la formation générale à l'intérieur d'une session.**

## Cours exploratoire

Cours offert en tant que cours exploratoire pour la formation Tremplin DEC

## PONDÉRATION

Le premier chiffre de la pondération correspond au nombre d'heures de cours par semaine, le deuxième, au nombre d'heures pratiques (laboratoire, atelier, salle polyvalente, stage, etc.) et le troisième, au nombre d'heures de travail personnel que l'étudiante ou l'étudiant devra fournir chaque semaine.

## UNITÉS

Mesure équivalant à 45 heures d'activités d'apprentissage

A | H

Cours offert à la session d'automne (A) et à la session d'hiver (H)

## PA

Préalable absolu : avoir réussi ce cours avec une note finale de 60 % et plus

## PR

Préalable relatif : avoir suivi ce cours et obtenu une note finale de 50 % et plus

## CR

Corequis : avoir réussi ce cours ou le suivre en même temps