

120.A0 Techniques de diététique

Session 1				POND			UNITÉS	PRÉALABLES
A	H	601 ESB MO	Lecture et analyse	3	1	2	2,00	
A	H	340 101 MQ	Philosophie et rationalité	3	1	3	2,33	
A		201 513 MO	Utiliser des outils mathématiques liés au domaine alimentaire (note 1)	1	2	3	2,00	
A		120 115 MO	Transformer les aliments I	2	3	2	2,33	CR120 Z13
A		120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	2	2	2	2,00	
A		120 Z13 MO	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1	2	2	1,66	
A		202 A15 MO	Expliquer des notions de chimie alimentaire	3	2	3	2,66	
Total :				45 heures de travail par semaine				
Session 2				POND			UNITÉS	PRÉALABLES
A	H	601 101 MQ	Écriture et littérature	2	2	3	2,33	PA601 ESB
A	H	340 102 MQ	L'être humain	3	0	3	2,00	PA340 101
A	H	109 101 MQ	Activité physique et santé (ensemble 1)	1	1	1	1,00	
	H	101 A25 MO	Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants	3	2	3	2,66	PR202 A15
	H	120 225 MO	Transformer les aliments II	2	3	2	2,33	PR120 115
	H	120 233 MO	Différencier les aliments et leur valeur nutritive	2	1	2	1,66	PR120 124
	H	120 234 MO	Acquérir les éléments de base de la production alimentaire	2	2	2	2,00	PR120 115, PR120 124
	H	202 A25 MO	Expliquer des notions de biochimie alimentaire	3	2	2	2,33	PR202 A15
Total :				49 heures de travail par semaine				
Session 3				POND			UNITÉS	PRÉALABLES
A	H	601 102 MQ	Littérature et imaginaire	3	1	3	2,33	PA601 101
A	H	340 ESA MO	Éthique et politique	3	0	3	2,00	PA340 102
A	H	604 10X MQ	Anglais I	2	1	3	2,00	
A		101 A34 MO	Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants	2	2	2	2,00	PR101 A25
A		120 333 MO	Animer des activités de sensibilisation	1	2	2	1,66	CR120 344
A		120 335 MO	Transformer les aliments III	2	3	2	2,33	PR120 225
A		120 344 MO	Intervenir en nutrition publique	2	2	2	2,00	PR120 233
A		120 365 MO	Approvisionner un service alimentaire	3	2	2	2,33	PR120 234
Total :				50 heures de travail par semaine				
Session 4				POND			UNITÉS	PRÉALABLES
A	H	601 103 MQ	Littérature québécoise	3	1	4	2,66	PA601 102
A	H	109 102 MQ	Activité physique et efficacité (ensemble 2)	0	2	1	1,00	
A	H	604 XXX MO	Anglais II	2	1	3	2,00	PA604 10X
A	H	999 999 --	Cours complémentaire	3	0	3	2,00	
	H	101 A45 MO	Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité	2	3	2	2,33	PR101 A34
	H	120 443 MO	Adapter un cycle de menus	1	2	2	1,66	PR120 234, PR120 344
	H	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	2	4	3	3,00	PA120 365, PA120 Z13, PR120 335
	H	350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel	1	2	2	1,66	
Total :				49 heures de travail par semaine				

120.A0 Techniques de diététique

Session 5				POND			UNITÉS	PRÉALABLES
A	H	109 103 MQ	Activité physique et autonomie (ensemble 3)	1	1	1	1,00	
A		120 553 MO	Se préparer au milieu professionnel	2	1	2	1,66	PA tous les cours de formation spécifique des sessions 1 à 4 et CR ceux de la session 5
A		120 555 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel (note 2)	2	3	3	2,66	PA101 A25, PA101 A34, PA120 233
A		120 586 MO	Transformer les aliments IV	3	3	3	3,00	PA202 A25, PR101 A45, PR120 335
A		120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	1	5	2	2,66	PA120 466, PR120 443, CR410 A63
A		410 A63 MO	Gérer du personnel	2	1	2	1,66	PR350 A53
Total :				38			heures de travail par semaine	
Session 6				POND			UNITÉS	PRÉALABLES
	H	120 673 MO	Appliquer les normes et les législations	1	2	2	1,66	PA101 A45, PA120 586, PR120 596, CR120 68J
	H	120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires	1	3	3	2,33	PA120 555, PA120 586, PA120 596, CR120 68J
	H	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	0	18	2	6,66	PA tous les cours de formation spécifique de la session 5 et CR ceux de la session 6
Total :				32			heures de travail par semaine	

Note 1 : Il s'agit d'un cours complémentaire obligatoire.

Note 2 : Il est recommandé de suivre ce cours la même année scolaire que le cours 120 68J MO (S'intégrer au milieu professionnel)

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.

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

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

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