

LA DESCRIPTION DES COURS

1^{er} Trimestre

109-101-MQ Activité physique et santé (Ensemble I) *

L'ensemble I comprend cinq cours différents de conditionnement physique dans lesquels vous expérimenterez différentes activités faisant appel aux déterminants de la condition physique : le système cardio-vasculaire, le pourcentage de graisse, la vigueur musculaire, la flexibilité et la capacité de relaxation. Vous établirez votre profil de condition par le biais de tests reconnus. La partie théorique porte sur les notions essentielles concernant le lien entre certaines habitudes de vie, particulièrement la pratique régulière de l'activité physique et la santé.

* Vous choisissez un cours parmi ceux offerts dans l'ensemble I. Vous devez vous référer aux documents disponibles sur Omnivox pour obtenir la description des cours offerts à ce trimestre.

601-GAB-HY Communication, langue et littérature

Le cours de *Communication, langue et littérature* vous invite à mieux comprendre le fonctionnement de la communication. Par le biais de l'étude et de la production de différents types de discours, vous serez amené à prendre conscience des nuances et des possibilités qui existent lorsque vous désirez communiquer dans toutes sortes de situations. Ce cours vous permet aussi de passer graduellement du secondaire au collégial en vous familiarisant avec le monde de la littérature que vous explorerez plus à fond dans les cours suivants. Les œuvres étudiées dans ce cours sont tirées de la littérature mondiale à l'exception de la française d'avant 1980 et de la québécoise.

604-10X-MQ Anglais I

Pour répondre aux divers besoins d'apprentissage des étudiants, les cours d'anglais sont répartis selon quatre niveaux liés aux résultats de votre test de classement.

Niveau I Anglais de base

Ce cours vous permettra de développer votre capacité de comprendre et d'exprimer des messages simples en anglais. Vous devrez être en mesure de dégager le sens d'un court message oral et d'un court texte d'intérêt général. Vous devrez également vous exprimer oralement et rédiger un texte sur des sujets simples de la vie courante. L'objectif de ce cours est de vous rendre apte à communiquer de manière fonctionnelle dans des situations de la vie courante.

Niveau II Anglais et communication

Ce cours explore les formes grammaticales plus complexes dont vous devrez démontrer la maîtrise dans un essai d'opinion et un exposé en faisant preuve de logique. Vous développerez l'habileté à communiquer en anglais avec une certaine aisance en dégageant le sens d'un message oral authentique et d'un texte d'intérêt général, en vous exprimant oralement et en rédigeant un essai d'opinion à partir d'un sujet d'intérêt général.

Niveau III Langue anglaise et culture

Ayant déjà atteint un niveau de compétence langagière qui vous permet de vous exprimer en anglais sur divers aspects de la culture, vous développerez l'habileté à communiquer avec aisance en anglais sur des thèmes sociaux, culturels ou littéraires. De plus, vous dégagerez le sens d'un message oral authentique et d'un texte authentique à portée socioculturelle. Vous exprimerez oralement un message et rédigerez un texte argumentatif sur une question à portée socioculturelle.

Niveau IV Culture anglaise et littérature

Étant déjà bilingue, vous développerez l'habileté de traiter en anglais de thèmes culturels et littéraires. Vous devrez être en mesure de présenter oralement l'analyse d'une production littéraire ou socioculturelle, ainsi que de rédiger l'analyse d'une œuvre littéraire ou d'un thème à portée socioculturelle.

101-TD1-HY Physiopathologie et nutriments I

Le cours *Physiopathologie et nutriments I* décrit l'organisation anatomique et physiologique de l'être humain en suivant le fil conducteur du maintien de l'homéostasie. Il vise tout d'abord à faire comprendre le métabolisme des nutriments (glucides, protéines et lipides) à travers les principales voies métaboliques cellulaires. Il vise ensuite l'acquisition des notions anatomophysiologiques sur la cellule et sur différents systèmes notamment les systèmes digestif, cardiovasculaire et endocrinien. Les notions d'homéostasie sont traitées pour chacun des systèmes, de même que les ruptures d'homéostasie causées principalement par des déséquilibres alimentaires. Seront abordées de façon prioritaire les pathologies nécessitant des besoins nutritionnels particuliers, telles que : diabète, intolérance au lactose, fibrose kystique, hépatite, athérosclérose, etc. Les expériences de laboratoire permettront quant à elles de développer l'esprit scientifique, le sens de l'observation, l'analyse, l'initiative et le travail d'équipe, mais aussi les connaissances indispensables à la compréhension de la relation entre les nutriments et les besoins cellulaires pour le maintien de la vie.

120-TDA-HY Exploration de la profession

Ce cours sonde la profession de technicien en diététique. Il permet à l'étudiant de découvrir et de mieux comprendre le travail du technicien en diététique. Les principaux secteurs d'emploi sont étudiés, soit la recherche et le contrôle de la qualité en industrie alimentaire, la nutrition en milieu clinique et en milieu communautaire, la gestion des services alimentaires et l'inspection des aliments. Via des conférences et des ateliers, l'étudiant découvre les tâches reliées à chaque secteur d'emploi, les habiletés et les comportements qu'il doit détenir dans l'exercice de sa profession, la réglementation en vigueur ainsi que les différentes clientèles et collaborateurs qu'il est susceptible de côtoyer.

120-TDB-HY Découverte des aliments I

Les étudiants se familiariseront avec le langage spécialisé du monde culinaire. Ils étudieront les caractéristiques d'aliments se trouvant dans les catégories suivantes : légumes, fruits, algues, champignons, fines herbes, épices et condiments, produits laitiers, thé, café et tisane, ainsi que les liaisons. Ils appliqueront, en laboratoire, les techniques courantes de préparation, de cuisson, d'hygiène et salubrité des aliments. Finalement, les étudiants apprendront à évaluer les qualités organoleptiques des aliments étudiés et leur intérêt nutritionnel.

Le cours Alimentation et nutrition est le premier dans le volet « nutrition humaine ». Il consiste d'abord à établir la valeur nutritive d'un aliment, en consultant des ouvrages de référence (par exemple, le fichier canadien sur les éléments nutritifs, les tables de valeur nutritive). Puis l'étudiant sera amené à autoévaluer son alimentation, à partir du Guide alimentaire canadien, de l'assiette équilibrée et d'un logiciel d'évaluation nutritionnelle. Les principaux nutriments (glucides, lipides, protéines, vitamines, minéraux, eau) seront traités en fonction des recommandations de Santé Canada, des sources alimentaires et de l'impact sur la santé. L'énergie est aussi un sujet de préoccupation; les thèmes suivants seront abordés : poids santé, surplus de poids (embonpoint, obésité), troubles de l'alimentation et des conduites alimentaires. Les principes de planification de menus équilibrés seront intégrés, entre autres, pour les déjeuners et les boîtes à lunch. L'analyse des tableaux de valeur nutritive sur les étiquettes de nombreux produits permettra de faire des liens entre les éléments nutritifs et les recommandations et besoins individuels et de comprendre les allégations nutritionnelles inscrites sur l'emballage. Toutes ces notions de base seront essentielles pour le cours *Nutrition et santé publique* qui concerne différentes clientèles.

Les produits alimentaires sont constitués de différents composés organiques. La connaissance de la nature physico-chimique de ces composés a une importance majeure pour leur utilisation rationnelle et judicieuse dans le processus de transformation des aliments. Ce cours présentera les principales classes de composés organiques, leurs structures, leurs propriétés chimiques et physiques ainsi que leurs rôles dans les produits alimentaires. L'étudiant se familiarisera avec les propriétés chimiques et physiques des hydrocarbures saturés, insaturés et aromatiques et leurs rôles dans la chimie des colorants naturels et synthétiques. La chimie des saveurs, des arômes alimentaires ainsi que des agents de conservation sera présentée à travers l'apprentissage des principaux groupes fonctionnels tels les alcools, les aldéhydes, les cétones, les acides carboxyliques et leurs dérivés, les amines et dérivés azotés ; finalement la présentation des acides aminés, peptides et protéines ainsi que des glucides et des lipides permettra de comprendre les différents processus physico-chimiques impliqués lors de préparation des produits alimentaires.

2e Trimestre

Le cours de *Philosophie et rationalité* vise d'abord à définir cette discipline nouvelle pour les étudiants et à la distinguer des autres discours sur la réalité que sont la religion et la science. Ce cours porte sur l'apprentissage de la démarche philosophique dans le contexte de l'émergence et du développement de la rationalité occidentale. La pensée grecque s'étant particulièrement développée à travers la pratique du questionnement et de l'argumentation, l'étude de penseurs gréco-latins servira de modèle à un questionnement personnel et actuel sur les grands thèmes de la tradition philosophique. Les tentatives de réponse devront mettre en œuvre des habiletés liées à la logique de l'argumentation telles que conceptualiser, juger et raisonner.

Le cours d'*Écriture et littérature* vous apprend à analyser les œuvres littéraires en observant leur contenu, mais aussi les différents effets de style qui font leur particularité. Vous découvrirez ainsi toute la richesse qui se déploie dans de grandes œuvres de l'histoire littéraire française. Vous apprendrez à comprendre et à apprécier ces œuvres, tirées de la littérature française du Moyen Âge au romantisme, en vous familiarisant, entre autres, avec le contexte historique et culturel qui les a vu naître.

Niveau I

Dans ce cours vous développerez votre capacité à communiquer en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à votre champ d'études. Vous devrez être en mesure de dégager le sens d'un message oral ainsi que celui d'un texte. Vous devrez aussi être apte à communiquer un bref message oral et à rédiger un court texte. Ces activités seront toutes liées à votre champ d'études. Ce cours favorise la clarté d'expression et l'aisance de la communication dans des tâches pratiques appropriées.

Niveau II

Dans ce cours vous serez regroupé par secteur d'études : universitaire ou technique. Ce regroupement vous offrira la possibilité de communiquer en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées à votre champ d'études. Vous développerez l'habilité de dégager les éléments utiles d'un message oral et d'un texte authentique liés à votre champ d'études pour accomplir une tâche précise, telle que communiquer un message oral et rédiger un texte.

Niveau III

Basé sur la communication, ce cours vous permettra d'acquérir de l'aisance dans l'utilisation de formes d'expression d'usage courant liées à votre champ d'études. Vous développerez l'habilité de dégager les éléments pertinents d'un message oral et d'un texte authentique liés à votre champ d'études pour accomplir une tâche précise, telle que communiquer un message oral et produire des communications écrites.

Niveau IV

Dans ce cours, vous développerez l'habilité à communiquer de façon nuancée en anglais dans différentes formes de discours. Vous devrez être en mesure de présenter une communication orale substantielle liée à votre champ d'études. Vous devrez également être apte à analyser des textes complexes, à rédiger un texte et à vous exprimer en anglais à partir de documents rédigés en français.

101-TD2-HY**Microorganismes du monde alimentaire**

Le cours *Microorganismes du monde alimentaire* amènera l'étudiant à mieux connaître le monde des microorganismes ayant une incidence dans le domaine alimentaire notamment les bactéries, les mycètes et les virus. Dans un premier temps, une étude approfondie des microorganismes permettra de les distinguer les uns des autres autant sur le plan morphologique que cytologique et physiologique. Le rôle de ces mêmes microorganismes sera par la suite étudié dans la production d'aliments fermentés (ex : bière, pain, ...), mais aussi dans des processus comme la détérioration alimentaire. Une attention particulière sera portée aux différentes méthodes de contrôle de l'activité microbienne. L'étude des toxi-infections alimentaires fera aussi ressortir le pouvoir pathogène de certains microorganismes. Les expériences de laboratoire permettront quant à elles de développer l'esprit scientifique, le sens de l'observation, l'analyse, l'initiative et le travail d'équipe, mais aussi les différentes techniques d'asepsie indispensables à l'univers de la microbiologie.

Le cours *Nutrition et santé publique* fait partie du volet Nutrition du Programme. Il fait suite au cours *Alimentation et nutrition*. Tout au long de ce cours, l'étudiant apprendra à prodiguer des conseils nutritionnels à des individus en santé, en considérant leur profil alimentaire et leur mode de vie. L'étudiant se familiarisera avec les besoins alimentaires des individus en fonction de trois éléments : 1) les facteurs intrinsèques tels l'âge, le sexe et les mesures anthropométriques; 2) les facteurs extrinsèques tels l'activité sportive, la grossesse et le profil socioculturel et 3) les informations tirées des ouvrages de référence et des publications spécialisées en nutrition. Il réalisera également des projets pratiques dont : analyser l'alimentation de diverses clientèles en santé et leur émettre des recommandations nutritionnelles; analyser et vulgariser l'information contenue dans une publication scientifique ou une revue spécialisée. À la fin de son cours, l'étudiant concevra un dossier d'information nutritionnelle sur une thématique établie, pour une clientèle en santé. Certaines notions acquises dans ce cours permettront d'aborder le cours *Nutrition clinique*.

Dans ce cours, les étudiants poursuivront les apprentissages débutés dans le cours *Découverte des aliments I* et ce, d'une façon similaire, à la différence que les catégories d'aliments étudiés seront les suivantes: céréales, pâtes et détrempes et leurs produits de pâtisserie et de boulangerie associés, œufs, sucre, ainsi que le chocolat. Aussi, ils se familiariseront avec la substitution d'ingrédients, la valorisation nutritionnelle, les calculs de rendement ainsi que les coûts aliments pour une cuisine santé et économique.

Le cours *Éléments de chimie des solutions* permet à l'étudiant de techniques de diététique d'acquérir les connaissances de base en chimie des solutions et analyses physicochimiques qui lui permettront d'effectuer, dans le cours de sciences et technologies des aliments (120-TDH-HY), des tests plus spécifiques de contrôle de la qualité des produits alimentaires et de leur emballage. L'étudiant y apprendra à préparer des solutions, effectuer des montages d'équipement, étalonner les appareils de mesure, utiliser les manuels techniques, appliquer de façon rigoureuse des protocoles d'analyse, rapporter de façon juste et précise les mesures expérimentales et de travailler de façon sécuritaire au laboratoire. Plusieurs techniques d'analyses physicochimiques y seront présentées comme la détermination de masse volumique, les mesures de pH, le titrage acide-base, l'indice de réfraction, la spectrophotométrie et la chromatographie.

La formation générale complémentaire vise à vous permettre d'appivoiser d'autres domaines du savoir que ceux qui caractérisent la composante spécifique de votre programme d'études techniques. Vous devez vous référer aux documents disponibles sur Omnivox pour obtenir la description des cours offerts à ce trimestre.

109-102-MQ Activité physique et efficacité (Ensemble II) *

Dans l'ensemble II, vous devrez appliquer une démarche qui a pour but d'améliorer votre efficacité dans l'activité physique choisie. Cette démarche sollicite votre sens des responsabilités et votre capacité de vous prendre en charge; vous apprendrez ainsi à développer les habiletés et les attitudes requises par l'activité. Cette démarche inclut les différents aspects de l'activité : technique, tactique, règles propres et attitudes requises.

* Vous choisissez un cours parmi ceux offerts dans l'ensemble II. Vous devez vous référer aux documents disponibles sur Omnivox pour obtenir la description des cours offerts à ce trimestre.

340-102-MQ L'être humain

Le cours de philosophie L'être humain vise d'abord à familiariser l'étudiant avec les grandes questions d'anthropologie philosophique portant sur l'origine (D'où venons-nous ?), la nature (Qui sommes-nous ?) et la finalité (Où allons-nous ?) de l'être humain de façon à ce qu'il puisse en discuter de manière personnelle et critique. Des philosophes importants seront étudiés dans leur contexte historique, puisqu'ils sont à la fois des produits et des agents de transformation de leur époque. Cette étude permettra de dégager les principales caractéristiques de ces philosophies. Ces conceptions pourront alors être comparées entre elles à partir de thématiques philosophiques (liberté, conscience, autrui, ...). Cette démarche vise à enrichir la vision qu'a l'étudiant de lui-même afin qu'il puisse jeter un regard critique et éclairé sur la condition humaine.

601-102-MQ Littérature et imaginaire

Dans le cadre du cours de *Littérature et imaginaire*, vous mettrez à profit les connaissances acquises durant les deux premiers cours de la séquence pour partir à la recherche de la vision du monde véhiculée dans les œuvres littéraires. Vous tenterez d'expliquer et de comparer les grands thèmes ou les messages que les auteurs ont voulu illustrer dans leurs écrits en développant votre sensibilité littéraire et votre pensée formelle dans le cadre de la dissertation explicative. Les œuvres approfondies dans ce cours ont marqué les littératures française du romantisme à 1980 et québécoise des origines à 1980.

101-TD3-HY Contrôle microbiologique des aliments

Le cours Contrôle microbiologique des aliments veut amener l'étudiant à bien connaître l'implication des microorganismes dans le domaine alimentaire notamment en ce qui a trait à la qualité microbiologique des aliments et de l'environnement. La vérification de la qualité microbiologique des aliments sera abordée par la réalisation de plusieurs méthodes d'analyses microbiologiques recherchant des flores spécifiques (ex. : coliformes totaux, *Escherichia coli*), la compilation des résultats obtenus ainsi que la comparaison avec les normes en vigueur. Les expériences de laboratoire permettront de développer l'esprit scientifique, le sens de l'observation, l'analyse, l'initiative et le travail d'équipe, mais aussi la maîtrise des différentes techniques d'asepsie indispensables à tout travail dans un laboratoire de microbiologie.

Le cours *Physiopathologie et nutriments II* poursuit la description de l'organisation anatomique et physiologique de l'être humain en suivant le fil conducteur du maintien de l'homéostasie. Il vise ensuite l'acquisition, l'intégration et le transfert de notions anatomophysiologiques de la cellule aux différents systèmes notamment les systèmes musculo-squelettique, urinaire et nerveux. Les notions d'homéostasie sont traitées pour chacun des systèmes, de même que les ruptures d'homéostasie causées principalement par des déséquilibres alimentaires. Seront abordées de façon prioritaire les pathologies ou conditions nécessitant des besoins nutritionnels particuliers, telles que : diabète, ostéoporose, jeûne, activité physique, insuffisance rénale, etc. Les expériences de laboratoire permettront quant à elles de développer l'esprit scientifique, le sens de l'observation, l'analyse, l'initiative et le travail d'équipe, mais aussi les connaissances indispensables à la compréhension de la relation entre les nutriments et les besoins cellulaires pour le maintien de la vie.

Le cours de *Lois et règlements en alimentation* touche à tous les volets du programme. L'étudiant apprendra à utiliser les diverses lois et règlements du domaine alimentaire pour assurer le respect du cadre légal. Il apprendra les rouages des règlements en lien avec l'étiquetage des produits alimentaires. Il collaborera à l'élaboration et à l'application de mécanismes de contrôle et de prévention. Il se sert pour cette tâche d'outils de contrôle connus qu'il sera appelé à développer. De plus, il collaborera aux inspections afin de vérifier les standards inhérents au domaine alimentaire. L'étudiant apprendra à utiliser les sources de référence des organismes reconnus.

Ce cours poursuit les notions vues dans le cadre du cours « Découverte des aliments I » et « Découverte des aliments II » en appliquant des techniques et des notions plus complexes, mais surtout intégratrices. Il permet d'acquérir certaines des compétences essentielles au travail de technicien en diététique.

Les catégories d'aliments étudiées sont les légumineuses, les noix, les graines, les graisses et huiles, les viandes, les volailles, les produits de la mer. L'identification des spécifications des aliments provenant de ces catégories et leurs techniques culinaires; les techniques de substitution d'allègement, de même que les calculs de coût représentent quelques-uns des sujets traités dans ce cours. L'apprentissage des règles de base d'élaboration d'un menu permet de créer et de réaliser en laboratoire un repas santé et peu coûteux, soit un projet culinaire.

Le cours se veut une suite des notions vues dans le cours *Chimie des aliments* et se trouve dans le volet transformation des aliments. Il sera suivi de *Science et technologie II*, davantage orienté sur la transformation et la conservation alimentaire. L'étudiant analysera les rôles des constituants d'un aliment en lien avec sa nature physico-chimique dans le contexte de contrôle de qualité respectant les normes et standards des produits en milieu industriel. L'étudiant se familiarisera aussi avec les principales interactions entre les constituants, exemple : l'eau, les enzymes, les acides, les pigments, les protéines, les glucides et les lipides. Il étudiera les systèmes de dispersions et apprendra à reconnaître les facteurs qui affectent la qualité du produit lors de transformations alimentaires. L'étudiant établira aussi les relations entre les propriétés physico-chimiques des nutriments et leurs rôles dans les systèmes alimentaires.

109-103-MQ Activité physique et autonomie (Ensemble III) *

Dans l'ensemble III, vous devrez gérer la pratique d'une activité physique de façon à ce qu'elle s'intègre à votre mode de vie. Dans ce cours, vous aurez à planifier et à réaliser un programme personnel d'activités physiques dans une perspective de santé. Vous devrez démontrer votre capacité à gérer votre santé.

* Vous choisissez un cours parmi ceux offerts dans l'ensemble III. Vous devez vous référer aux documents disponibles sur Omnivox pour obtenir la description des cours offerts à ce trimestre.

340-GAE-HY Éthique et politique

Le cours de philosophie *Éthique et politique* vise d'abord à sensibiliser l'étudiant aux problèmes que soulève l'agir humain, dans ses dimensions individuelles et collectives. Des questions aussi intemporelles que nécessaires seront abordées telles que *Comment devons-nous agir ? Quels principes doivent guider nos actions ?* et *Comment vivre ensemble ?* L'étude des concepts et des théories philosophiques permettra à l'étudiant de comprendre et de jeter un regard critique sur ses actions personnelles, professionnelles et citoyennes. Ainsi, l'étudiant pourra mieux se situer face aux grands enjeux éthiques et politiques de notre temps et s'engager dans la communauté à titre de personne et citoyen responsables. Enfin, ce cours permettra à l'étudiant d'appliquer ces notions à des problèmes directement reliés à son domaine d'études.

601-103-MQ Littérature québécoise

Après avoir compris les mécanismes de la communication, analysé les richesses littéraires et soulevé le voile sur le propos fondamental des œuvres, vous êtes invités à manifester vos propres idées par rapport à certaines œuvres. La dissertation critique vous permet de réfléchir sur le texte en adoptant un point de vue nuancé et fondé. Les œuvres étudiées dans ce cours montrent l'actualité littéraire québécoise de 1980 à aujourd'hui. Ce cours vous prépare, entre autres, à l'Épreuve uniforme de français, qui consiste en une dissertation critique, cette épreuve doit obligatoirement être réussie pour l'obtention du DEC.

120-TDJ-HY Menus des collectivités

Le cours *Menus des collectivités* fait partie du volet gestion du programme. L'étudiant réinvestira les apprentissages effectués dans les cours de *Découverte des aliments I, II et III, Alimentation et nutrition* ainsi que *Nutrition et santé publique*. Il apprendra à élaborer des menus de collectivités pour différentes clientèles (petite enfance, milieu scolaire, restauration d'entreprises, milieux de soins et d'hébergement).

Pour ce faire, il devra considérer les besoins particuliers et les désirs de la clientèle visée tout comme les spécificités du service alimentaire concerné et les facteurs externes. Il sera alors en mesure d'analyser et de relever les améliorations à apporter à des menus déjà existants et par la suite, d'en adapter et d'en élaborer lui-même. Les principes d'élaboration d'un sondage seront également à l'étude. Les fonctions et applications de base d'un logiciel de gestion de recettes et de patients seront également mises à profit.

Le cours *Nutrition clinique* fait partie du volet « nutrition humaine ». Il permet à l'étudiant de relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade. L'étudiant sera en mesure de reconnaître et d'analyser les menus les plus utilisés en contexte de centres de soins. Ce qui fait référence aux centres intégrés de santé et de services sociaux (CISSS), centres intégrés universitaires de santé et de services sociaux (CIUSSS), incluant les centres hospitaliers de soins de longue durée et de courte durée. Ainsi, il adapte les menus aux régimes thérapeutiques les plus couramment appliqués.

L'objectif visé est de répondre précisément aux besoins de la personne en centre de soins.

Ce cours est la suite du cours "*Science et technologies des aliments I.*" On y explique différents procédés de transformation et de conservation usuels en industrie assurant un produit de qualité. L'étude est faite selon les catégories d'aliments : produits laitiers, viandes, céréales, fruits et légumes, huiles et produits de boulangerie. Les principaux ingrédients et additifs utilisés dans les produits transformés industriellement font partie des notions abordées. De plus l'étudiant se familiarisera avec les principaux matériaux d'emballage et reconnaîtra leur fonction et leur importance pour la conservation et la sécurité alimentaire. En laboratoire, il expérimentera l'utilisation des microorganismes nécessaires à la transformation alimentaire telle la fabrication du vin et de la bière avec les levures, la fabrication du yogourt à l'aide de bactéries lactiques. Différents tests en contrôle de qualité déjà étudiés sont réinvestis : détermination du taux d'acidité, mesure de pH, taux de solides en solution, taux de sel de même que les techniques d'analyse pour la détermination des taux de protéines et des taux de matières grasses ainsi que les méthodes d'analyse de texture. L'impact des méthodes de préparation et des différents ingrédients et additifs sur les qualités organoleptiques des aliments sera évalué.

À compétences techniques égales, les personnes qui ont de bonnes habiletés relationnelles ont de bien meilleures chances d'accéder au succès personnel et professionnel. Le cours *Interrelations en milieu de travail* permet à l'étudiant de marquer un temps d'arrêt et d'examiner son mode de relation avec les autres. Le cours permet d'identifier ses forces, ses faiblesses et d'apprendre quels sont les modèles proposés pour développer des relations personnelles et professionnelles efficaces et harmonieuses. Après avoir revu les fondements scientifiques de la psychologie, les étudiants examinent le fondement des rapports humains, le processus de sélection et ses biais, le travail d'équipe, le leadership et ses embûches, la modification du comportement, le concept d'attitude-client jusqu'à la relation d'aide, la communication, la gestion des conflits et la gestion des émotions.

Dans ce cours, l'étudiant développera les compétences lui permettant d'assurer la disponibilité des marchandises, et ce, au meilleur coût possible, tout en maintenant des rapports de qualité avec les fournisseurs. De plus, l'étudiant acquerra les notions nécessaires pour assurer sa participation aux différentes étapes du processus budgétaire. Les connaissances acquises sont applicables au domaine alimentaire.

La formation générale complémentaire vise à vous permettre d'appivoiser d'autres domaines du savoir que ceux qui caractérisent la composante spécifique de votre programme d'études techniques. Vous devez vous référer aux documents disponibles sur Omnivox pour obtenir la description des cours offerts à ce trimestre.

À l'issue de ce cours, l'étudiant sera apte à **animer des activités de sensibilisation** auprès d'un groupe de personnes définies. L'étudiant gradué pourra ainsi travailler dans des sphères d'activités reliées à l'éducation en nutrition.

L'étudiant appliquera la séquence suivante pour chaque activité réalisée : définition du public cible et du message à transmettre; organisation de l'activité; développement du matériel pédagogique; animation puis bilan.

Trois activités seront réalisées:

1. Kiosque d'information devant public sur un sujet ciblé de l'alimentation.
2. Activité d'éducation sur la saine alimentation devant un groupe d'étudiants.
3. Activité de sensibilisation sur la saine alimentation, auprès d'un groupe de personnes de son choix.

Ces séquences d'apprentissages seront réalisées par la tenue, en alternance, de cours théoriques (1 heure par semaine) et de laboratoires (4 heures par semaine).

Ce cours initie l'étudiant à la formulation de produits alimentaires. Les compétences développées lui serviront au travail technique relié à la recherche et au développement de produits alimentaires auprès des fabricants ou des entreprises de services de l'industrie alimentaire.

Le cours réinvestit les notions acquises en Science et technologie des aliments I et II de même que l'application de la réglementation sur l'étiquetage des aliments.

Les techniques de formulation y seront enseignées en y intégrant les apprentissages acquis aux niveaux des relations entre les constituants des aliments et leurs propriétés fonctionnelles; ainsi que des types d'aliments et leur préparation culinaire. À partir de la nature physicochimique et microbiologique des aliments à formuler; l'étudiant devra être en mesure de déterminer les procédés de transformation et de conservation à appliquer ainsi que les ingrédients et additifs à utiliser pour l'obtention d'un prototype optimal pour différentes catégories d'aliments : breuvage édulcoré, yogourt aromatisé, soupe déshydratée, mets végétarien, aliment enrichi, produit sans gluten. Les tests assurant la qualité du produit seront mis à contribution.

Le cadre de la mise en marché d'un produit sera également abordé afin démontrer l'importance de sonder les consommateurs et de connaître le marché ciblé par tout nouveau produit.

Le cours d'*Outils de gestion et contrôle en services alimentaires* fait partie du volet gestion du programme. Il réinvestira les apprentissages faits dans le cours d'*Approvisionnement et contrôle budgétaire* et il se donne en concomitance avec le cours de *Production et distribution en services alimentaires*. Tout au long de ce cours, l'étudiant réinvestira les notions d'approvisionnement et de contrôle budgétaire, vues au 4e trimestre, pour tout ce qui a trait aux services alimentaires et devra en faire une analyse au moyen des outils de gestion disponibles.

Pour ce faire, il sera appelé, via la préparation du projet intégrateur du volet gestion, à évaluer les besoins en denrées, préparer la commande d'aliments, planifier l'achat des produits ainsi que planifier le contrôle de la qualité et l'entreposage adéquat, et ce, tout en contrôlant les revenus et dépenses d'exploitation du service alimentaire.

Le cours de *Production et distribution en services alimentaires* fait partie du volet gestion du programme. Il réinvestira les apprentissages effectués dans le cours de *Menus des collectivités* et il se donne en concomitance avec *Outils de gestion et contrôle en services alimentaires*. Tout au long de ce cours, l'étudiant apprendra les rouages de la production et distribution du service d'aliments en collectivités.

Dans ce cours, l'étudiant y apprendra les rudiments de la standardisation de recettes et les fondements de la production d'aliments pour des collectivités sous la forme de mets prêts à emporter. Pour ce faire, il devra se familiariser au niveau de la mise en portions et de la valorisation des mets offerts, de la satisfaction de la clientèle ou encore du développement d'outils promotionnels afin de maximiser la vente d'aliments au comptoir de mets prêts à emporter du département, soit *Au détour express*.

Ensuite, il devra appliquer les principes de la standardisation à une recette domestique afin de la rendre utilisable dans un contexte de production d'aliments pour une collectivité. Ce processus sera effectué selon des critères de qualité préétablis tout en considérant des éléments clés tels que la productivité et l'organisation du travail. Il devra également prendre en compte l'équipement disponible et le budget alloué. Il sera amené à agir en tant que gestionnaire en supervisant l'équipe de distribution des mets lors de la mise en portions et de la vente au comptoir *Au détour express*.

Dans ce cours, l'étudiant développera les compétences lui permettant d'appliquer les principes de base d'une saine gestion des ressources humaines. Pour ce faire, l'étudiant acquerra les notions nécessaires pour planifier les besoins en ressources humaines, pour assurer un recrutement de qualité, pour évaluer les besoins de formation et de perfectionnement du personnel ainsi que les moyens de mobiliser et de superviser les équipes de travail.

120-TDR-HY

Projet en science et technologies des aliments

L'étudiant sera appelé à prendre en charge un projet menant au développement d'un produit alimentaire. Le cadre du cours favorise l'autonomie et mise autant sur l'investissement du savoir-être que du savoir-faire. Les mandats confiés permettent l'application concrète des notions de transformation et de conservation des aliments ainsi que celles concernant la mise au point de produits. L'objectif principal du cours étant de préparer les étudiants au stage et au milieu de travail en industrie; le projet sera possiblement issu d'un partenariat avec des représentants de l'industrie, de services alimentaires ou d'organismes du milieu de la santé. L'autonomie des étudiants est favorisée et la supervision est assurée sous forme de tutorat. Le travail s'effectue en coopération, les équipes élaborent un plan de travail selon les contraintes du mandat et l'échéancier imposé, puis développent et produisent des prototypes aboutissant à la présentation d'un produit final et à la préparation d'un bilan de développement.

120-TDS-HY

Projet en gestion des services alimentaires

Le cours de *Projet de gestion en service alimentaire* est le cours terminal du volet gestion du programme. Il réinvestira tous les apprentissages effectués dans les trois cours préalables du volet gestion, soit *Menus des collectivités*, *Gestion des ressources humaines*, *Production et distribution en services alimentaires* et *Outils de gestion et contrôle en services alimentaires*. Tout au long de ce cours, l'étudiant pourra mettre à profit ses compétences de gestionnaire.

Pour ce faire, il devra prendre en charge le déroulement de la production et de la distribution d'Au détour gourmet, le service alimentaire du Département de techniques de diététique. Il devra donc superviser l'ensemble des opérations et le personnel attiré Au détour gourmet, de la mise en place en passant par la préparation des mets au menu, jusqu'au service des aliments à la clientèle du collège. Il devra également considérer les notions reliées à l'approvisionnement en matières premières, au contrôle des coûts, aux règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité ainsi qu'à la satisfaction de la clientèle. Un défi digne d'un(e) futur(e) technicien(ne) en diététique responsable de la gestion d'un service alimentaire !

120-TDT-HY

Projet en nutrition clinique

Le cours « Projet en nutrition clinique » intègre les notions de nutrition visant l'aspect thérapeutique. Afin de vivre une situation authentique du marché du travail, l'étudiant visitera différents patients pour faire trois interventions (consultation et analyse du plan de traitement, intervention directe et suivi du plan). Pour ce faire, l'étudiant utilisera différents outils de travail relatifs au domaine hospitalier: plans de traitements nutritionnels, menus, documents du centre de soins, documents de référence et logiciel spécialisé sur la nutrition. L'étudiant verra l'importance d'appliquer le code de déontologie d'un établissement faisant partie du CISSS Montérégie-Est de Saint-Hyacinthe.

De plus, il comprendra la nécessité d'une collaboration efficace entre les différents intervenants de l'équipe de soins, l'équipe de nutrition clinique et les services alimentaires. Pour ce faire, des notions de communication seront mises en application avec les personnes impliquées (technicienne en diététique entre autres) dans le traitement de soins, mais également avec la personne soignée.

Parmi l'une des tâches, en l'occurrence la simulation de la vérification de plateaux de patients, des notions de distribution, d'hygiène et de salubrité alimentaires seront à considérer.

La portion *stage du programme*, soit respectivement le 120-ST1-HY et le 120-AST2-HY, offrira aux finissants du programme une expérience relative aux tâches des techniciens et techniciennes en diététique dans l'un ou l'autre de ses champs d'activités.

L'étudiant assimilera les exigences de sa fonction à partir de la réalité d'un milieu de travail spécifique. Cela lui permettra d'analyser les facteurs qui interviennent dans ses relations avec les autres et d'observer les règles de l'éthique professionnelle. Il devra également développer son autonomie, sa créativité, son esprit critique et son sens des responsabilités afin d'exploiter adéquatement les ressources mises à sa disposition.