

Information générale

| Cours | |
|---------------------------------------|--|
| Titre | MCB2956-A-H21 - Microbiologie générale |
| Nombre de crédits | 3 |
| Sigle | MCB2956-A-H21 |
| Site StudiUM | https://studium.umontreal.ca/course/view.php?id=190520 |
| Faculté / École / Département | Médecine / Microbiologie, infectiologie et immunologie |
| Trimestre | Hiver |
| Année | 2021 |
| Mode d'enseignement | Hybride |
| Déroulement du cours | <p>Cours théoriques - À distance (voir Activité à chaque séance pour connaître l'approche de l'enseignement et la période de disponibilité de l'enregistrement)</p> <p>Jeudi, 08:30-11:30 (07 janv. au 01 avr.) Jeudi, 08:30-10:30 (08 avr.)</p> <p>Travaux pratiques - En présentiel</p> <p>Mardi, 13:30-17:00 (12 janv. au 23 fév. - selon votre groupe (1 ou 2))</p> <p>Local : T-600 (Pavillon Roger-Gaudry)</p> <p>Classe séparée en 2 groupes avec 3 séances de 3,5 h au total par groupe</p> <p>Groupe 1 : 12, 19 et 26 janvier 2021 Groupe 2 : 2, 9 et 23 février 2021</p> |
| Charge de travail hebdomadaire | <p>3 - 2,5 - 3,5</p> <p>Travaux pratiques : 3 séances de 3h30 au laboratoire d'enseignement ; environ 1 h de lecture et de préparation du registre de laboratoire par séance; rapports de laboratoire à rédiger individuellement.</p> |

| Enseignant | | |
|------------------------|-----------------------|--|
| Dr Louis De Repentigny | Titre | Professeur responsable Professeur titulaire |
| | Coordonnées | louis.de.repentigny@umontreal.ca |
| | Disponibilités | Par courriel |
| Dre Carolina Alfieri | Titre | Professeure titulaire sous octroi |
| | Coordonnées | carolina.alfieri@umontreal.ca |
| | Disponibilités | Par courriel |
| Dr Claude | Titre | Chargé de cours |

| | | |
|---------------------------|-----------------------|--|
| Champagne | Coordonnées | claudе.champagne.2@umontreal.ca |
| | Disponibilités | Par courriel |
| Dr George Szatmari | Titre | Professeur agrégé |
| | Coordonnées | george.szatmari@umontreal.ca |
| | Disponibilités | Par courriel |
| Personne-ressource | | |
| Fée-Ann C. Mc Nabb | Responsabilité | Conseillère aux programmes d'études |
| | Coordonnées | fee-ann.chapman.mc.nabb@umontreal.ca |
| | Disponibilités | Par courriel |
| Dr Martin Clément | Responsabilité | Coordonnateur de laboratoire |
| | Coordonnées | martin.clement@umontreal.ca |
| | Disponibilités | Par courriel Prévoir environ 24h pour les réponses aux courriels. |
| Christopher Savoie | Responsabilité | Auxiliaire-modérateur Zoom |
| | Coordonnées | christopher.savoie@umontreal.ca |
| | Disponibilités | Par courriel |
| TGDE 1er cycle | Responsabilité | Technicien(ne) en gestion des dossiers étudiants |
| | Coordonnées | tgde-1er-cycle@microim.umontreal.ca |
| | Disponibilités | Par courriel |

Description du cours

| | |
|---|--|
| Description simple | Morphologie et biologie des bactéries, des virus, des levures et des moisissures. Notions d'immunologie. Applications de la microbiologie à l'hygiène alimentaire. Remarques: Travaux pratiques adaptés à la microbiologie des aliments. |
| Description détaillée | Donner aux étudiants une connaissance de base de la microbiologie générale, de l'immunologie et de la microbiologie alimentaire. Dans ce dernier cas, il s'agit soit des contaminants microbiens responsables de la détérioration des aliments, d'infections ou de toxi-infections, soit des agents de modification utilisés en technologie alimentaire pour améliorer le goût, accroître la durée de conservation ou la salubrité de l'aliment. Le cours comporte des leçons théoriques et des travaux en laboratoire. |
| Place du cours dans le programme | Obligatoire pour les étudiants en nutrition. |

Apprentissages visés

Objectifs généraux

Le cours vise l'acquisition des connaissances fondamentales en matière de microbiologie alimentaire.

Objectifs d'apprentissage

À la fin du cours, l'étudiant devra connaître :

1. Eu égard aux principaux microorganismes, surtout ceux qui ont une importance comme agents de contamination des aliments ou qui sont utilisés en technologie alimentaire (pains, fromages, yogourts, bières, etc.) - (bactéries, virus, moisissures, levures, quelques parasites plus communs au Québec).

1.1. Leurs principaux caractères morphologiques et physiologiques.

1.2. Leurs méthodes principales d'identification : milieux et méthodes de culture, microscopie.

1.3. Leurs habitats et provenances.

1.4. Les principaux microorganismes naturellement associés au lait, aux produits laitiers, aux viandes, aux fruits de mer, aux œufs et les modifications biochimiques désirables ou indésirables qu'ils peuvent apporter à ces aliments.

1.5. Les avantages de certains microorganismes au plan de la salubrité et de la valeur nutritive des aliments.

1.6. Leur sensibilité aux différentes méthodes de contrôle physiques et chimiques couramment utilisées.

1.7. La prévention et l'immunité à leur égard.

2. Eu égard à l'hôte humain.

2.1. Les manifestations cliniques des intoxications alimentaires d'origine microbienne les plus courantes.

2.2. Loi et Règlement sur la salubrité des aliments au Canada.

3. Travaux pratiques.

Les travaux pratiques comprennent trois séances de trois heures et demie. Ils ont lieu dans la salle T600. Chacune des séances de travaux pratiques est précédée d'explications qui se donnent dans la salle par les responsables. Pour chaque séance, les étudiants sont aidés et supervisés par des auxiliaires d'enseignement, en proportion d'un auxiliaire d'enseignement par vingt étudiants environ. Les travaux pratiques permettent à l'étudiant de mieux connaître et de mieux comprendre les notions théoriques reçues en classe.

Les objectifs spécifiques sont les suivants :

- 3.1. De connaître les précautions essentielles au laboratoire de microbiologie. D'exécuter et d'interpréter les techniques les plus simples, p. ex. : état frais, coloration de Gram, inoculation de milieux de culture.
- 3.2. De se familiariser avec les notions de milieux de culture ordinaires et milieux sélectifs et différentiels nécessaires à l'isolement de certains microorganismes.
- 3.3. De se familiariser avec des microorganismes fréquemment retrouvés en microbiologie alimentaire : bactéries lactiques, staphylocoques, levures, moisissures, etc.
- 3.4. De saisir les limites de certaines techniques de laboratoire et leur valeur relative dans la recherche de la cause d'une intoxication alimentaire d'origine microbienne.
- 3.5. De se familiariser avec des techniques de préservation des aliments contre la détérioration d'origine microbienne : utilisation du froid, de la chaleur, de l'acidité, de la concentration ionique, de la filtration, des épices et des agents de préservation chimique.

Calendrier des séances

| | | |
|-----------------|------------------|---|
| 7 janvier 2021 | Titre | Dr Louis de Repentigny |
| | Contenus | Introduction Le monde microbien Structure et composition de la cellule bactérienne |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 12 janvier 2021 | Titre | Dr Martin Clément |
| | Contenus | Étude macroscopique du monde microbien Techniques de bases de culture des microorganismes Microorganismes de l'environnement et du corps humain |
| | Activités | 13:30-17:00 Travaux pratiques séance 1 Groupe 1 - En présentiel |

| | | |
|-----------------|----------------------------|---|
| | Lectures et travaux | Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2021 Chapitre 2 |
| | Évaluation | Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire |
| 14 janvier 2021 | Titre | Dr Louis de Repentigny |
| | Contenus | Croissance microbienne Exigences nutritionnelles des bactéries |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 19 janvier 2021 | Titre | Dr Martin Clément |
| | Contenus | Agents physiques et chimiques utilisés pour contrôler les microorganismes |
| | Activités | 13:30-17:00 Travaux pratiques séance 2 Groupe 1 - En présentiel |
| | Lectures et travaux | Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2021 Chapitre 3 |
| | Évaluation | Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire |
| 21 janvier 2021 | Titre | Dr Louis de Repentigny |
| | Contenus | Action des agents physiques et chimiques sur les bactéries |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |

| | | |
|-----------------|----------------------------|---|
| 26 janvier 2021 | Titre | Dr Martin Clément |
| | Contenus | Examen microscopique des microorganismes et implication en agroalimentaire |
| | Activités | 13:30-17:00 Travaux pratiques séance 3 Groupe 1 - En présentiel |
| | Lectures et travaux | Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2021 Chapitre 4 |
| | Évaluation | Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire |
| 28 janvier 2021 | Titre | Dr George Szatmari |
| | Contenus | Éléments de génétique bactérienne Relations hôte-micro-organismes |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 2 février 2021 | Titre | Dr Martin Clément |
| | Contenus | Étude macroscopique du monde microbien Techniques de bases de culture des microorganismes Microorganismes de l'environnement et du corps humain |
| | Activités | 13:30-17:00 Travaux pratiques séance 1 Groupe 2 - En présentiel |
| | Lectures et travaux | Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2021 Chapitre 2 |
| | Évaluation | Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire |

| | | |
|-----------------|----------------------------|---|
| 4 février 2021 | Titre | Dr Louis de Repentigny |
| | Contenus | Notions d'immunologie Introduction au système immunitaire La réponse immunitaire humorale |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 9 février 2021 | Titre | Dr Martin Clément |
| | Contenus | Agents physiques et chimiques utilisés pour contrôler les microorganismes |
| | Activités | 13:30-17:00 Travaux pratiques séance 2 Groupe 2 - En présentiel |
| | Lectures et travaux | Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2021 Chapitre 3 |
| | Évaluation | Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire |
| 11 février 2021 | Titre | Dr Louis de Repentigny |
| | Contenus | La réponse immunitaire cellulaire Mycètes : les levures Mycètes : les champignons microscopiques |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 18 février 2021 | Contenus | Examen intra |
| | Activités | 08:30-11:00 Examen intra En ligne |
| | Évaluation | Examen intra - 30% Couvrant la matière du 07 janvier au 11 février, inclusivement. |

| | | |
|-----------------|----------------------------|---|
| 23 février 2021 | Titre | Dr Martin Clément |
| | Contenus | Examen microscopique des microorganismes et implication en agroalimentaire |
| | Activités | 13:30-17:00 Travaux pratiques séance 3 Groupe 2 - En présentiel |
| | Lectures et travaux | Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2021 Chapitre 4 |
| | Évaluation | Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire |
| 25 février 2021 | Titre | Dre Carolina Alfieri |
| | Contenus | Virus : Nature et classification Virus : Structure et modes de réplication Virus : Modes de transmission |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 4 mars 2021 | Contenus | Semaine de lecture |
| | Activités | Semaine de lecture |
| 11 mars 2021 | Titre | Dr Claude Champagne |
| | Contenus | Gaspillage et sécurité : défis. Législation. Sources de contamination microbienne. Effet de la nature des aliments sur les microbiotes qui s'y développent |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 18 mars 2021 | Titre | Dr Claude Champagne |
| | Contenus | Prévenir la détérioration microbienne : centrifugation, microfiltration, traitements thermiques (pasteurisation, UHT, appertisation, |

| | | |
|---------------|-------------------|--|
| | | ohmique), basses températures (réfrigération, congélation) |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 25 mars 2021 | Titre | Dr Claude Champagne |
| | Contenus | Prévenir la détérioration microbienne : activité de l'eau (séchage, sel, sucre), fermentation, atmosphères modifiées, irradiation, champs électriques pulsés |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 1 avril 2021 | Titre | Dr Claude Champagne |
| | Contenus | Prévenir la détérioration microbienne : agents de conservation, fumage, hautes pressions, ozone. Traitements combinés ou séquentiels (« hurdle ») |
| | Activités | 08:30-11:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 8 avril 2021 | Titre | Dr Louis de Repentigny |
| | Contenus | Toxi-infections alimentaires |
| | Activités | 08:30-10:30 Cours théorique Prestation d'enseignement en classe virtuelle (ZOOM) Enregistrement - Disponible tout le trimestre |
| 15 avril 2021 | Contenus | Libre |
| | Activités | |
| 22 avril 2021 | Contenus | Examen final |
| | Activités | 08:30-11:00 Examen final En ligne |
| | Évaluation | Examen final – 50% |

Couvrant la matière du 25 février au 08 avril inclusivement.
Incluant des questions sur les travaux pratiques.

Attention ! Exceptionnellement, l'enseignant peut apporter des modifications aux dates des évaluations. Le cas échéant, l'enseignant doit obtenir l'appui de la majorité des étudiants de sa classe. Veuillez vous référer à l'[article 4.8 du Règlement des études de premier cycle](#) et à l'[article 28 du Règlement pédagogique de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#).

Évaluations

Calendrier des évaluations

| 12 janvier 2021 | Activité | Pondération totale du cours |
|-----------------|--|---|
| | Objectifs d'apprentissage visés | |
| | Pondération | 30% examen intra 50% examen final 20% travaux pratiques |
| 12 janvier 2021 | Activité | Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 1 Groupe 1 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Capacité à se préparer à des séances de travaux pratiques et à produire un schéma de concept Capacité à tenir un registre de laboratoire selon des critères préétablis Capacité à mener à terme une expérience en laboratoire Capacité à appliquer les règles de sécurité en laboratoire |
| | Critères d'évaluation | Qualité du travail Exactitude des résultats Respect des règles et des consignes |
| | Pondération | Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale du cours si non respect des consignes. |
| 19 janvier 2021 | Activité | Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 2 Groupe 1 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Capacité à se préparer à des séances de travaux pratiques et à produire un schéma de concept |

| | | |
|-----------------|--|--|
| | | <p>Capacité à tenir un registre de laboratoire selon des critères préétablis</p> <p>Capacité à mener à terme une expérience en laboratoire</p> <p>Capacité à appliquer les règles de sécurité en laboratoire</p> |
| | Critères d'évaluation | <p>Qualité du travail</p> <p>Exactitude des résultats</p> <p>Respect des règles et des consignes</p> |
| | Pondération | Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale du cours si non respect des consignes. |
| 26 janvier 2021 | Activité | Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 3 Groupe 1 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | <p>Capacité à se préparer à des séances de travaux pratiques et à produire un schéma de concept</p> <p>Capacité à tenir un registre de laboratoire selon des critères préétablis</p> <p>Capacité à mener à terme une expérience en laboratoire</p> <p>Capacité à appliquer les règles de sécurité en laboratoire</p> |
| | Critères d'évaluation | <p>Qualité du travail</p> <p>Exactitude des résultats</p> <p>Respect des règles et des consignes</p> |
| | Pondération | Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale du cours si non respect des consignes. |
| 26 janvier 2021 | Activité | Rapport de laboratoire #1 couvrant les séances de travaux pratiques #1 et #2 Groupe 1 Avant 13:30 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | <p>Exécuter et interpréter les techniques de base en microbiologie</p> <p>Se familiariser avec les notions de culture et de milieux de culture en microbiologie.</p> <p>Prendre conscience de l'omniprésence des microorganismes.</p> <p>Connaître les précautions essentielles au laboratoire de microbiologie.</p> |
| | Critères | Qualité du travail |

| | | |
|----------------|--|---|
| | d'évaluation | Agencement logique des idées, recherche pertinente d'information et justesse des réponses. Savoir communiquer efficacement par écrit les manipulations effectuées et les résultats de laboratoire obtenus. |
| | Pondération | 10 points |
| 2 février 2021 | Activité | Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 1 Groupe 2 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Capacité à se préparer à des séances de travaux pratiques et à produire un schéma de concept Capacité à tenir un registre de laboratoire selon des critères préétablis Capacité à mener à terme une expérience en laboratoire Capacité à appliquer les règles de sécurité en laboratoire |
| | Critères d'évaluation | Qualité du travail Exactitude des résultats Respect des règles et des consignes |
| | Pondération | Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale du cours si non respect des consignes. |
| 9 février 2021 | Activité | Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 2 Groupe 2 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Capacité à se préparer à des séances de travaux pratiques et à produire un schéma de concept Capacité à tenir un registre de laboratoire selon des critères préétablis Capacité à mener à terme une expérience en laboratoire Capacité à appliquer les règles de sécurité en laboratoire |
| | Critères d'évaluation | Qualité du travail Exactitude des résultats Respect des règles et des consignes |
| | Pondération | Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale du cours si non respect des consignes. |

| | | |
|-----------------|--|--|
| 9 février 2021 | Activité | Rapport de laboratoire #2 couvrant les séances de travaux pratiques #2 et #3 Groupe 1 Avant 13:30 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Se familiariser avec les techniques de préservation des aliments contre la détérioration d'origine microbienne. Se familiariser avec les microorganismes fréquemment retrouvés en microbiologie alimentaire. Utilisation un microscope pour l'observation microscopique des microorganismes. |
| | Critères d'évaluation | Qualité du travail Agencement logique des idées, recherche pertinente d'information et justesse des réponses. Savoir communiquer efficacement par écrit les manipulations effectuées et les résultats de laboratoire obtenus. |
| | Pondération | 10 points |
| 18 février 2021 | Activité | Examen intra 08:30-11:00 En ligne |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Couvrant la matière des cours théoriques du 07 janvier au 11 février inclusivement. |
| | Critères d'évaluation | Questions à choix multiples |
| | Pondération | 30 % |
| 23 février 2021 | Activité | Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 3 Groupe 2 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Capacité à se préparer à des séances de travaux pratiques et à produire un schéma de concept Capacité à tenir un registre de laboratoire selon des critères préétablis Capacité à mener à terme une expérience en laboratoire Capacité à appliquer les règles de sécurité en laboratoire |
| | Critères d'évaluation | Qualité du travail Exactitude des résultats |

| | | |
|-----------------|--|--|
| | Pondération | Respect des règles et des consignes Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale du cours si non respect des consignes. |
| 23 février 2021 | Activité | Rapport de laboratoire #1 couvrant les séances de travaux pratiques #1 et #2 Groupe 2 Avant 13:30 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Exécuter et interpréter les techniques de base en microbiologie Se familiariser avec les notions de culture et de milieux de culture en microbiologie. Prendre conscience de l'omniprésence des microorganismes. Connaître les précautions essentielles au laboratoire de microbiologie. |
| | Critères d'évaluation | Qualité du travail Agencement logique des idées, recherche pertinente d'information et justesse des réponses. Savoir communiquer efficacement par écrit les manipulations effectuées et les résultats de laboratoire obtenus. |
| | Pondération | 10 points |
| 9 mars 2021 | Activité | Rapport de laboratoire #2 couvrant les séances de travaux pratiques #2 et #3 Groupe 2 Avant 13:30 |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Se familiariser avec les techniques de préservation des aliments contre la détérioration d'origine microbienne. Se familiariser avec les microorganismes fréquemment retrouvés en microbiologie alimentaire. Utilisation un microscope pour l'observation microscopique des microorganismes. |
| | Critères d'évaluation | Qualité du travail Agencement logique des idées, recherche pertinente d'information et justesse des réponses. Savoir communiquer efficacement par écrit les manipulations effectuées et les résultats de laboratoire obtenus. |

| | | |
|---------------|--|--|
| | Pondération | 10 points |
| 22 avril 2021 | Activité | Examen final 08:30-11:00 En ligne |
| | Objectifs d'apprentissage visés | Couvrant la matière des cours théoriques du 25 février au 08 avril inclusivement, et tous les travaux pratiques. |
| | Critères d'évaluation | Questions à choix multiples. |
| | Pondération | 50 % |

Attention ! Exceptionnellement, l'enseignant peut apporter des modifications aux dates des évaluations. Le cas échéant, l'enseignant doit obtenir l'appui de la majorité des étudiants de sa classe. Veuillez vous référer à l'[article 4.8 du Règlement des études de premier cycle](#) et à l'[article 28 du Règlement pédagogique de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#).

Consignes et règles pour les évaluations

Absence à une évaluation Absence à un examen

Toute absence lors d'un cours comportant une évaluation doit être justifiée en utilisant le formulaire CHE_ Absence_Évaluation sous l'encadré Remplir nouveau form. disponible dans votre Centre étudiant.

Le formulaire dûment rempli et les pièces justificatives doivent être soumis dans les sept jours suivant l'absence (art. 9. 9 du Règlement des études de premier cycle).

La décision sera rendue après vérification des documents soumis.

Absence à une séance de travaux pratiques

La présence aux séances de travaux pratiques est obligatoire.

Une absence non motivée à une séance de travaux pratiques entraîne une pénalité automatique de 10 % sur la note finale des travaux pratiques.

Un retard non motivé à une séance de travaux pratiques entraîne une pénalité de 1% de la note finale des travaux pratiques par 15 minutes de retard. Il convient de noter que les minutes de retard sont cumulatives.

Veillez noter que les expériences sont conçues de manière à être complétées à l'intérieur du temps imparti pour chaque séance. À la fin de la période, les étudiants doivent quitter le laboratoire.

Une pénalité pouvant atteindre 5% de la note finale des travaux pratiques est appliquée pour tout manquement aux règles de sécurité en laboratoire et/ou pour toute place qui n'est pas nettoyée et désinfectée à la fin de la séance de travaux pratiques. Un manquement grave ou récurrent entraîne l'exclusion du laboratoire.

| | |
|--------------------------------|--|
| | <p>Aucune séance ne peut être reprise. Tout travail (rapport/questionnaire/résumé ou autre) doit être remis malgré une absence. Toute absence lors d'un cours en évaluation continue doit être justifiée en utilisant le formulaire CHE_Absence_Cours sous l'encadré Remplir nouveau form. disponible dans votre Centre étudiant et fournir les pièces justificatives dans les 7 jours suivant l'absence (art. 9. 9 du Règlement des études de premier cycle). La décision sera rendue après vérification des documents soumis.</p> |
| Dépôts des travaux | <p>Les travaux doivent être remis (afficher « remis pour évaluation ») sur StudiUM avant la date de tombée indiquée, sans quoi les pénalités pour retard seront imposées. Un retard dans la remise des travaux (rapports) entraîne 10% sur la note du travail par jour de retard (incluant samedi et dimanche). Au 7e jour de retard, la note 0 est attribuée pour le travail. Aucun rappel ne sera effectué. Il est donc de votre responsabilité de remettre à temps vos travaux. La correction des travaux est effectuée à l'aveugle. Les questions concernant la correction et les commentaires doivent être adressées à votre auxiliaire d'enseignement.</p> |
| Matériel autorisé | <p>Pour l'examen intra, seules les notes de cours sont autorisées. Aucune autre ressource n'est permise. Aucune documentation autorisée pour l'examen final.</p> |
| Qualité de la langue | <p>Les travaux doivent être présentés en français. La qualité de la langue française et la capacité à utiliser la terminologie adéquate sont évaluées. Un texte jugé incompréhensible par le correcteur pourra être pénalisé jusqu'à concurrence de 10% de la note du travail.</p> |
| Seuil de réussite exigé | <p>D (50%) Vous devez obtenir la note de passage de la section des travaux pratiques pour réussir le cours. Une absence à plus de 20% des travaux pratiques peut entraîner l'échec du cours.</p> |

Rappels

| Dates importantes | |
|--|-------------------------|
| Modification de l'inscription | 12 janvier 2021 |
| Date limite d'abandon | 19 mars 2021 |
| Fin du trimestre | 30 avril 2021 |
| Évaluation de l'enseignement | Semaine 13 du trimestre |
| <p>Accordez à l'évaluation tout le sérieux qu'elle mérite. Vos commentaires</p> | |

contribuent à améliorer le déroulement du cours et la qualité de la formation.

Attention ! En cas de différence entre les dates inscrites au plan de cours et celles publiées dans le Centre étudiant, ces dernières ont préséance. Accédez au Centre par le [Bureau du registraire](#) pour trouver l'information. Pour les cours à horaires atypiques, les dates de modification de l'inscription et les dates d'abandon peuvent être différentes de celles des cours à horaires réguliers.

Utilisation des technologies en classe

Enregistrement des cours

L'enregistrement des cours n'est généralement pas autorisé. Si, pour des raisons valables, vous désirez enregistrer une ou plusieurs séance(s) de cours, vous devez préalablement obtenir l'autorisation écrite de votre enseignant au moyen du formulaire prévu à cet effet
https://cpu.umontreal.ca/fileadmin/cpu/documents/planification/formulaire-autorisation_enregistrement.docx
Notez que la permission d'enregistrer NE donne PAS la permission de diffuser l'enregistrement.

Prise de notes et activités d'apprentissage avec ordinateurs, tablettes ou téléphones intelligents

Cours théorique
Permis.
Travaux pratiques
Les ordinateurs, tablettes, téléphones intelligents et autres supports technologiques sont interdits au laboratoire d'enseignement par l'Agence de santé publique du Canada pour des raisons de gestion du risque biologique et de biosécurité.

Ressources

Ressources obligatoires

Documents

Volumes de référence :

1. Introduction à la microbiologie alimentaire. Lacasse, D. 2007. Éditions St-Martin, Montréal.
2. Microbiologie de Prescott, 5^e édition. 2018. De Boeck Supérieur.

Manuel de travaux pratiques "MCB2956 - Microbiologie générale - Manuel de travaux pratiques à l'usage des étudiants en nutrition", disponible sur StudiUM.

Notes de cours (Sur StudiUM)

Ouvrages en réserve à la bibliothèque Microbiologie de Prescott, 5^e édition. 2018. De Boeck Supérieur.

Équipement (matériel)

Sarrau dédié pour le travail au laboratoire T-600 et clairement identifié avec le nom de l'étudiant au niveau du col ou de la poche (thorax). Disponible à la Librairie Scientifique et médicale (L-315 du pavillon Roger-Gaudry). Prenez note que le sarrau devra demeurer au laboratoire pour toute la durée de vos séances de laboratoire. Vous pourrez le récupérer après qu'il ait subi un cycle de décontamination à la fin du trimestre. Vous serez avisé de la période de récupération.

Grand sac de plastique durable à glissière, clairement identifié au nom de l'étudiant, de sa place au laboratoire et du sigle du cours, pour le rangement du sarrau au laboratoire, à la fin de chaque séance.

Manuel de travaux pratiques **MCB 2956 Microbiologie générale Hiver 2021**

Lunette de protection

Registre de laboratoire

Calculatrice

Stylo à encre bleue ou noire non-effaçable

Crayon permanent

Les manteaux, sacs et appareils électroniques sont interdits d'accès au laboratoire T-600 pour des raisons de gestion du risque biologique, tel qu'exigé par l'Agence de santé publique du Canada.

Ressources complémentaires

Sites Internet

Procédure **Zoom** pour tous les participants qui ont une adresse @umontreal.ca

- Cliquer sur 1. et se connecter: [1. Pour se connecter à Zoom](#)

- Cliquer sur 2. pour démarrer/accéder à la séance Zoom:
[2. Lien Zoom du MCB2956](#)

Soutien à la réussite

De nombreuses activités et ressources sont offertes à l'Université de Montréal pour faire de votre vie étudiante une expérience enrichissante et agréable. La plupart d'entre elles sont gratuites. Explorez les liens ci-dessous pour en savoir plus.

Centre de communication écrite <http://cce.umontreal.ca/>

Centre étudiant de soutien à la réussite <http://cesar.umontreal.ca/>

Services des bibliothèques UdeM <https://bib.umontreal.ca/>

Soutien aux étudiants en situation de handicap <http://bsesh.umontreal.ca/>

Cadres réglementaires et politiques institutionnelles

Règlements et politiques

Apprenez à connaître les règlements et les politiques qui encadrent la vie universitaire.

Règlement des études <http://secretariatgeneral.umontreal.ca/documents-officiels/reglements-et-politiques/reglement-des-etudes-de-premier-cycle/>

Que vous soyez étudiant régulier, étudiant libre ou étudiant visiteur, connaître le règlement qui encadre les études est tout à votre avantage. Consultez-le ! <http://secretariatgeneral.umontreal.ca/documents-officiels/reglements-et-politiques/reglement-pedagogique-de-la-faculte-des-etudes-superieures-et-postdoctorales/>

Politique-cadre sur l'intégration des étudiants en situation de handicap https://secretariatgeneral.umontreal.ca/public/secretariatgeneral/documents/doc_officiels/reglements/administration/adm10_25-politique-cadre_integregation_etudiants_situation_handicap.pdf

<http://www.bsesh.umontreal.ca/accommodement/index.htm>

Renseignez-vous sur les ressources disponibles les mieux adaptées à votre situation auprès du Bureau de soutien aux étudiants en situation de handicap (BSESH). Le deuxième lien

ci-contre présente les
accommodements aux
examens spécifiques à
chaque faculté ou école

Autres

Le règlement des études du premier cycle de de l'Université de Montréal

(<https://secretariatgeneral.umontreal.ca/documents-officiels/reglements-et-politiques/reglement-des-etudes-de-premier-cycle/>)

mentionne que, si vous croyez avoir été lésé dans l'évaluation d'un travail ou examen, vous devez entreprendre les démarches suivantes **à la fin du trimestre** suite à l'obtention de votre note littérale:

- 1) Au plus tard 14 jours après l'émission du relevé de notes, l'étudiant doit faire une demande de consultation de ses travaux (*art. 9.4*). Afin de vous prévaloir de ce droit, effectuez une demande auprès de la TGDE responsable de la gestion du cours (coordonnées disponibles dans le programme horaire).
- 2) Au plus tard 21 jours après l'émission du relevé de notes, l'étudiant qui, après vérification d'une modalité d'évaluation a des **raisons sérieuses de croire qu'une erreur a été commise à son endroit** peut demander la révision de cette modalité en remplissant le formulaire dédié et déposer sa demande motivée auprès de l'autorité compétente de la faculté responsable du cours (en l'occurrence, la TGDE responsable de la gestion du cours). Suite à la révision des modalités d'évaluation, la note peut être maintenue, diminuée ou majorée et le relevé de notes sera ajusté en conséquence (*art. 9.5*).

Intégrité, fraude et plagiat

Problèmes liés à la gestion du temps, ignorance des droits d'auteurs, crainte de l'échec, désir d'égaliser les chances de réussite des autres – aucune de ces raisons n'est suffisante pour justifier la fraude ou le plagiat. Qu'il soit pratiqué intentionnellement, par insouciance ou par négligence, le plagiat peut entraîner un échec, la suspension, l'exclusion du programme, voire même un renvoi de l'université. Il peut aussi avoir des conséquences directes sur la vie professionnelle future. Plagier ne vaut donc pas la peine !

Le plagiat ne se limite pas à faire passer un texte d'autrui pour sien. Il existe diverses formes de manquement à l'intégrité, de fraude et de plagiat. En voici quelques exemples :

- Dans les travaux : Copier un texte trouvé sur Internet sans le mettre entre guillemets et sans citer sa source ; Soumettre le même travail dans deux cours (autoplégat) ;

Inventer des faits ou des sources d'information ; Obtenir de l'aide non autorisée pour réaliser un travail.

- Durant les évaluations : Utiliser des sources d'information non autorisées ; Obtenir des réponses de façon illicite ; S'identifier faussement comme un étudiant du cours.

Site Intégrité <https://integrite.umontreal.ca/accueil/>

Les règlements expliqués <https://integrite.umontreal.ca/reglements/les-reglements-expliques/>

Autres

Tout travail peut être analysé afin de déceler toute trace de plagiat.