

## Information générale

Cours	
<b>Titre</b>	MCB2956-A-H25 - Microbiologie générale
<b>Nombre de crédits</b>	3
<b>Sigle</b>	MCB2956-A-H25
<b>Site StudiUM</b>	<a href="#">MCB2956-A-H25 - Microbiologie générale</a>
<b>Faculté / École / Département</b>	Médecine / Microbiologie, infectiologie et immunologie
<b>Trimestre</b>	Hiver
<b>Année</b>	2025
<b>Mode d'enseignement</b>	En présentiel
<b>Déroulement du cours</b>	<p>Cours théoriques            Jeudi 08:30 à 11:30 (09 janvier au 10 avril)*            *Jeudi 08:30 à 10:30 (10 avril)            Local: Vérifier votre Centre étudiant</p> <p>Travaux pratiques - En présentiel            Mardi 12:30 à 15:00 (14 janvier au 11 février)            Local : T-600 (Pavillon Roger-Gaudry)</p> <p>Examens - En présentiel            Intra 20 février 2025            08:30 à 10:30</p> <p>Final 24 avril 2025            08:30 à 11:30</p>
<b>Charge de travail hebdomadaire</b>	3 - 2,5 - 3,5 Travaux pratiques : 5 séances de 2h30 au laboratoire d'enseignement ; environ 1 h de lecture et de préparation du registre de laboratoire par séance; rapports de laboratoire à rédiger en équipe de 2 étudiants.

## Enseignant

Dr Louis De Repentigny	<b>Titre</b>	Professeur responsable Professeur titulaire
	<b>Coordonnées</b>	<a href="mailto:louis.de.repentigny@umontreal.ca">louis.de.repentigny@umontreal.ca</a>
	<b>Disponibilités</b>	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours. Pour des préoccupations personnelles, me joindre par courriel.
Dre Carolina Alfieri	<b>Titre</b>	Professeure titulaire sous octroi
	<b>Coordonnées</b>	<a href="mailto:carolina.alfieri@umontreal.ca">carolina.alfieri@umontreal.ca</a>
	<b>Disponibilités</b>	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours.
Nassima Rabhi	<b>Titre</b>	Chargé de cours
	<b>Coordonnées</b>	<a href="mailto:nassima.rabhi@umontreal.ca">nassima.rabhi@umontreal.ca</a>
	<b>Disponibilités</b>	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours.
Dr George Szatmari	<b>Titre</b>	Professeur agrégé
	<b>Coordonnées</b>	<a href="mailto:george.szatmari@umontreal.ca">george.szatmari@umontreal.ca</a>
	<b>Disponibilités</b>	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions

relatives au cours.

## Personne-ressource

Nadia Labbaci	<b>Responsabilité</b>	Coordonnateur de laboratoire
	<b>Coordonnées</b>	nadia.labbaci@umontreal.ca
	<b>Disponibilités</b>	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours.

TGDE – Premier cycle	<b>Responsabilité</b>	Technicienne en gestion des dossiers étudiants
	<b>Coordonnées</b>	tgde-1er-cycle@microim.umontreal.ca
	<b>Disponibilités</b>	Par courriel

## Description du cours

<b>Description simple</b>	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.
<b>Description détaillée</b>	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.
<b>Place du cours dans le programme</b>	Cours obligatoire pour les étudiants au baccalauréat en nutrition

## Apprentissages visés

<b>Objectifs généraux</b>	Le cours vise l'acquisition des connaissances fondamentales en matière de microbiologie alimentaire.
<b>Objectifs d'apprentissage</b>	À la fin du cours, l'étudiant devra connaître :  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>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).</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Leurs principaux caractères morphologiques et physiologiques.</li> <li>1.2. Leurs méthodes principales d'identification : milieux et méthodes de culture, microscopie.</li> <li>1.3. Leurs habitats et provenances.</li> <li>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</li> </ol> </li> </ol>

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 : entérobactéries, 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

9 janvier 2025	<b>Titre</b>	Dr Louis de Repentigny
	<b>Contenus</b>	Introduction Le monde microbien Structure et composition de la cellule bactérienne
	<b>Activités</b>	Cours théorique 08:30 à 11:30

14 janvier 2025	<b>Titre</b>	Nadia Labbaci
	<b>Contenus</b>	Étude macroscopique du monde microbien Techniques de bases de culture des microorganismes Microorganismes de l'environnement et du corps humain
	<b>Activités</b>	Travaux pratiques séance 1 12:30 à 15:00
	<b>Lectures et travaux</b>	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2025 Chapitre 2
	<b>Évaluation</b>	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
16 janvier 2025	<b>Titre</b>	Dr George Szatmari
	<b>Contenus</b>	Éléments de génétique bactérienne Relations hôte-micro-organismes
	<b>Activités</b>	Cours théorique 08:30 à 11:30
21 janvier 2025	<b>Titre</b>	Nadia Labbaci
	<b>Contenus</b>	Agents physiques et chimiques utilisés pour contrôler les microorganismes
	<b>Activités</b>	Travaux pratiques séance 2 12:30 à 15:30
	<b>Lectures et travaux</b>	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2025 Chapitre 3
	<b>Évaluation</b>	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
23 janvier 2025	<b>Titre</b>	Dr Louis de Repentigny
	<b>Contenus</b>	Action des agents physiques et chimiques sur les bactéries
	<b>Activités</b>	Cours théorique 08:30 à 11:30
28 janvier 2025	<b>Titre</b>	Nadia Labbaci
	<b>Contenus</b>	Études bactériologiques d'aliments
	<b>Activités</b>	Travaux pratiques séance 3 12:30 à 15:30
	<b>Lectures et travaux</b>	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2025 Chapitre 4
	<b>Évaluation</b>	Avant la séance : Schéma de concept

		<p>Pendant la séance : Attitudes et comportements</p> <p>Après la séance : Registre de laboratoire</p>
30 janvier 2025	<p><b>Titre</b></p> <p><b>Contenus</b></p> <p><b>Activités</b></p>	<p>Dr Louis de Repentigny</p> <p>Croissance microbienne Exigences nutritionnelles des bactéries</p> <p>Cours théorique 08:30 à 11:30</p>
4 février 2025	<p><b>Titre</b></p> <p><b>Contenus</b></p> <p><b>Activités</b></p> <p><b>Lectures et travaux</b></p> <p><b>Évaluation</b></p>	<p>Nadia Labbaci</p> <p>Examen microscopique des microorganismes et implication en agroalimentaire</p> <p>Travaux pratiques séance 4 12:30 à 15:30</p> <p>Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2025 Chapitre 5</p> <p>Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire</p>
6 février 2025	<p><b>Titre</b></p> <p><b>Contenus</b></p> <p><b>Activités</b></p>	<p>Dr Louis de Repentigny</p> <p>Notions d'immunologie. Introduction au système immunitaire. La réponse immunitaire humorale</p> <p>Cours théorique 08:30 à 11:30</p>
11 février 2025	<p><b>Titre</b></p> <p><b>Contenus</b></p> <p><b>Activités</b></p> <p><b>Lectures et travaux</b></p> <p><b>Évaluation</b></p>	<p>Nadia Labbaci</p> <p>Détection d'entérotoxines staphylococciques par ELISA</p> <p>Travaux pratiques séance 5 12:30 à 15:30</p> <p>Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2025 Chapitre 6</p> <p>Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire</p>
13 février 2025	<p><b>Titre</b></p> <p><b>Contenus</b></p> <p><b>Activités</b></p>	<p>Dr Louis de Repentigny</p> <p>La réponse immunitaire cellulaire. Mycètes : les levures. Mycètes : les champignons microscopiques</p> <p>Cours théorique 08:30 à 11:30</p>

20 février 2025	<b>Contenus</b>	Examen intra
	<b>Activités</b>	Examen intra - En présentiel 08:30 à 10:30
	<b>Évaluation</b>	Examen intra 30% Couvrant la matière du 09 janvier au 13 février inclusivement.
27 février 2025	<b>Titre</b>	Dre Carolina Alfieri
	<b>Contenus</b>	Virus : Nature et classification Virus : Structure et modes de réplication Virus : Modes de transmission
	<b>Activités</b>	Cours théorique 08:30 à 11:30
6 mars 2025	<b>Contenus</b>	Semaine de lecture
	<b>Activités</b>	Semaine de lecture
13 mars 2025	<b>Titre</b>	Nassima Rabhi
	<b>Contenus</b>	Gaspillage et sécurité : défis. Législation. Sources de contamination microbienne. Effet de la nature des aliments sur les microbiotes qui s'y développent
	<b>Activités</b>	Cours théorique 08:30 à 11:30
20 mars 2025	<b>Titre</b>	Nassima Rabhi
	<b>Contenus</b>	Prévenir la détérioration microbienne : centrifugation, microfiltration, traitements thermiques (pasteurisation, UHT, appertisation, ohmique), basses températures (réfrigération, congélation)
	<b>Activités</b>	Cours théorique 08:30 à 11:30
27 mars 2025	<b>Titre</b>	Nassima Rabhi
	<b>Contenus</b>	Prévenir la détérioration microbienne : activité de l'eau (séchage, sel, sucre), fermentation, atmosphères modifiées, irradiation, champs électriques pulsés
	<b>Activités</b>	Cours théorique 08:30 à 11:30
3 avril 2025	<b>Titre</b>	Nassima Rabhi
	<b>Contenus</b>	Prévenir la détérioration microbienne : agents de conservation, fumage, hautes pressions, ozone. Traitements combinés ou séquentiels (« hurdle »)
	<b>Activités</b>	Cours théorique 08:30 à 11:30
10 avril 2025	<b>Titre</b>	Dr Louis de Repentigny
	<b>Contenus</b>	Toxi-infections alimentaires
	<b>Activités</b>	Cours théorique 08:30 à 10:30
17 avril 2025	<b>Contenus</b>	libre

	Activités	libre
24 avril 2025	<b>Contenus</b>	Examen final
	<b>Activités</b>	Examen final - En présentiel 08:30 à 11:30
	<b>Évaluation</b>	Examen final 50% Couvrant la matière du 27 février au 10 avril inclusivement, ainsi que 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

9 janvier 2025	<b>Activité</b>	Pondération totale du cours
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	30% examen intra 50% examen final 20% travaux pratiques
	<b>Pondération</b>	100%

16 janvier 2025	<b>Activité</b>	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 1
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	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
	<b>Critères d'évaluation</b>	Qualité du travail Exactitude des résultats Respect des règles et des consignes
	<b>Pondération</b>	Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale des travaux pratiques si non respect des consignes.

23 janvier 2025	<b>Activité</b>	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 2
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	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

	<b>Critères d'évaluation</b>	Qualité du travail Exactitude des résultats Respect des règles et des consignes
	<b>Pondération</b>	Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale des travaux pratiques si non respect des consignes.
29 janvier 2025	<b>Activité</b>	Rapport de laboratoire #1 couvrant les expériences entourant la première séance de travaux pratiques Avant 23h59
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	Exécuter et interpréter les techniques de base en microbiologie Se familiariser avec les notions de culture et de milieu de culture en microbiologie. Prendre conscience de l'omniprésence des microorganismes. Connaître les précautions essentielles au laboratoire de microbiologie.
	<b>Critères d'évaluation</b>	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.
	<b>Pondération</b>	5 points
30 janvier 2025	<b>Activité</b>	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 3
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	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
	<b>Critères d'évaluation</b>	Qualité du travail Exactitude des résultats Respect des règles et des consignes
	<b>Pondération</b>	Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale des travaux pratiques si non respect des consignes.
6 février 2025	<b>Activité</b>	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 4
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	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

	<b>Critères d'évaluation</b>	laboratoire Qualité du travail Exactitude des résultats Respect des règles et des consignes
	<b>Pondération</b>	Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale des travaux pratiques si non respect des consignes.
12 février 2025	<b>Activité</b>	Compte rendu #1 couvrant les expériences entourant la séance 2 de travaux pratiques Avant 23h59
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	Se familiariser avec les techniques de préservation des aliments en lien avec les microorganismes.
	<b>Critères d'évaluation</b>	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.
	<b>Pondération</b>	2.5 points
13 février 2025	<b>Activité</b>	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 5
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	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
	<b>Critères d'évaluation</b>	Qualité du travail Exactitude des résultats Respect des règles et des consignes
	<b>Pondération</b>	Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale des travaux pratiques si non respect des consignes.
20 février 2025	<b>Activité</b>	Examen intra 08:30 à 10:30 En présentiel
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	Couvrant la matière des cours théoriques du 09 janvier au 13 février inclusivement.
	<b>Critères d'évaluation</b>	Questions à choix multiples
	<b>Pondération</b>	30 %
21 février 2025	<b>Activité</b>	Compte rendu #2 couvrant les expériences entourant la séance 4 de travaux pratiques Avant 23h59
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	Se familiariser avec quelques microorganismes fréquemment retrouvés en agroalimentaire. Utilisation un microscope pour l'observation

	<b>Critères d'évaluation</b>	microscopique des microorganismes. 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.
	<b>Pondération</b>	2,5 points
5 mars 2025	<b>Activité</b>	Rapport de laboratoire #2 couvrant les expériences entourant les séances 3 et 5 de travaux pratiques Avant 23h59
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	Se familiariser avec la technique de l'ELISA Détection dans un aliment d'une toxine responsable intoxication alimentaire
	<b>Critères d'évaluation</b>	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.
	<b>Pondération</b>	10 points
24 avril 2025	<b>Activité</b>	Examen final 08:30 à 11:30 En présentiel
	<b>Objectifs d'apprentissage visés</b>	Couvrant la matière du 27 février au 10 avril inclusivement, ainsi que des questions sur les travaux pratiques.
	<b>Critères d'évaluation</b>	Questions à choix multiples.
	<b>Pondération</b>	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

<b>Absence à une évaluation</b>	<p>Toute absence à une évaluation ou lors d'un cours comportant une évaluation doit être justifiée en utilisant le formulaire approprié (CHE_Absence_Évaluation ou CHE_Absence_Cours) sous la tuile Vos formulaires 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.</p> <p>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. Retard à une séance de travaux pratiques: L'accès au laboratoire d'enseignement est permis 30 minutes avant l'heure indiquée de début du cours. Aucun retard n'est permis. Après l'heure de début de la séance, l'accès au laboratoire sera refusé et une absence sera</p>
---------------------------------	--

	<p>enregistrée.</p> <p>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.</p> <p>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> <p>Aucune séance ne peut être reprise.</p> <p>Tout travail (rapport/questionnaire/résumé ou autre) doit être remis malgré une absence.</p>
<b>Dépôts des travaux</b>	<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. Ceux qui ne peuvent respecter la date de remise des travaux doivent le motiver par écrit, en complétant le formulaire CHE_Délai_remise_travail sous la tuile Vos formulaires disponible dans votre Centre étudiant et fournir les pièces justificatives.</p> <p>Un retard non motivé dans la remise des travaux (rapports) entraîne 10 % de pénalité sur la note du travail pour un retard de moins de 24 heures (incluant samedi et dimanche). À partir de 24 heures et plus de retard, la note 0 est attribuée pour le travail. Ceci inclut aussi tout travail demeuré à l'état de « brouillon (non remis) ». Aucun rappel ne sera effectué. Il est donc de votre responsabilité de remettre à temps vos travaux. Les résultats et les registres de laboratoire doivent être présentés promptly suite à la formulation de la demande par l'auxiliaire d'enseignement ou par les coordonnateurs de laboratoire, faute de quoi la note 0 sera attribuée. 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>
<b>Matériel autorisé</b>	Aucune documentation autorisée pour les examens (intra et final).
<b>Qualité de la langue</b>	<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>
<b>Seuil de réussite exigé</b>	<p>D (50%)</p> <p>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

<b>Modification de l'inscription</b>	23 janvier 2025
<b>Date limite d'abandon</b>	14 mars 2025
<b>Fin du trimestre</b>	30 avril 2025
<b>Évaluation de l'enseignement</b>	Semaine 13 du trimestre

Accordez à l'évaluation tout le sérieux qu'elle mérite. Vos commentaires 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

<b>Enregistrement des cours</b>	<p>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 <a href="https://cpu.umontreal.ca/fileadmin/cpu/documents/planification/formulaire-autorisation_enregistrement.docx">https://cpu.umontreal.ca/fileadmin/cpu/documents/planification/formulaire-autorisation_enregistrement.docx</a> Notez que la permission d'enregistrer NE donne PAS la permission de diffuser l'enregistrement.</p>
<b>Prise de notes et activités d'apprentissage avec ordinateurs, tablettes ou téléphones intelligents</b>	<p>Cours théorique Permis.</p> <p>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.</p> <p>Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette capable de fonctionner avec Internet haute vitesse (pour faciliter le visionnement des vidéos et la participation aux séances synchrones). Vous aurez aussi besoin d'écouteurs et d'installer le logiciel Zoom sur votre appareil.</p> <p>Pour accéder à votre environnement d'apprentissage StudiUM, il est recommandé d'utiliser le navigateur Chrome de Google ou encore Firefox de Mozilla.</p> <p>Pour accéder aux ressources de la bibliothèque, vous devez installer le Proxy de l'UdeM sur votre appareil.</p> <p>Par ailleurs, en tant qu'étudiant de l'UdeM, vous pouvez télécharger gratuitement la suite Office 360.</p>

## 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> édition. 2018. De Boeck Supérieur.

## Équipement (matériel)

### Travaux pratiques

- Sarrau clairement identifié au nom de l'étudiant au niveau du col ou de la poche (thorax), dédié au travail au laboratoire T-600, ne pouvant quitter le laboratoire avant d'avoir subi une décontamination à la fin de la session. Vous serez avisé de la période de récupération. Disponible à la Librairie Scientifique et médicale (L-315 du pavillon Roger-Gaudry).
- 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 2025**
- Lunette de protection
- Registre de laboratoire
- Calculatrice
- Marqueur permanent à pointe fine
- Stylo à encre bleue ou noire non-effaçable

**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](#)

[Centre étudiant de soutien à la réussite](#)

[Services des bibliothèques UdeM](#)

[Soutien aux étudiants en situation de handicap](#)

### Autres

Vous ne voyez plus le bout de votre trimestre ? Vous cumulez les

problèmes et difficultés en cours de trimestre ?

Avant d'atteindre le point de non-retour et/ou d'avoir recours à des pratiques peu recommandables, allez chercher de l'aide !

Consulter le site du [SOUTIEN POUR RÉUSSIR](#) de l'Université de Montréal. Vous y trouverez les outils et ressources pour vous aider à atteindre vos objectifs de réussite.

## Cadres règlementaires et politiques institutionnelles

### Règlements et politiques

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

#### Règlement des études

[Règlement des études 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 !

[Règlement pédagogique des études supérieures et postdoctorales](#)

#### Politique-cadre sur l'intégration des étudiants en situation de handicap

[Politique-cadre sur l'intégration des étudiants en situation de handicap](#)

[Demande d'accommodement et responsabilités](#)

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*).

### [Règlement concernant la quérulence dans le contexte d'une demande, d'une plainte ou de l'exercice d'un droit d'un étudiant](#)

L'Université de Montréal a adopté un règlement afin d'encadrer l'exercice d'une demande, d'une plainte ou d'un droit prévu aux politiques et règlements de l'Université lorsqu'un étudiant fait preuve d'une conduite quérulente. Soyez avisé que, le cas échéant, ce règlement sera appliqué.

## 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](#)

[Les règlements expliqués](#)

### Autres

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