

Information générale

Cours	
Titre	MCB3050-A-A21 - Microbiologie des aliments 1
Nombre de crédits	3
Sigle	MCB3050-A-A21
Site StudiUM	https://studium.umontreal.ca/course/view.php?id=199517
Faculté / École / Département	Médecine / Microbiologie, infectiologie et immunologie
Trimestre	Automne
Année	2021
Mode d'enseignement	En présentiel
Déroulement du cours	<p>Cours théoriques – En présentiel Jeudi 08:30 à 11:30 (02 septembre au 04 novembre) Jeudi 09:30 à 11:30 (11 novembre au 25 novembre) Local: Vérifier votre Centre étudiant https://academique-dmz.synchro.umontreal.ca/psc/acprpr9_pub/EMPLOYEE/HRMS/c/SA_LEARNER_SERVICES.CLASS_SEARCH.GBL</p> <p>Travaux pratiques - En présentiel Mercredi 08:30 à 11:30 (08 septembre au 24 novembre) Local T-600 (pavillon Roger-Gaudry) 10 séances de 3h au total.</p> <p>Examens - En présentiel Intra 28 octobre 2021 08:00 à 10:00 Local: Faites votre choix de local sur StudiUM au plus tard le 11 octobre - Pour faire votre réservation de local, voir semaine du 11 octobre sur StudiUM</p> <p>Final 16 décembre 2021 08:00 à 10:00 Local: Faites votre choix de local sur StudiUM au plus tard le 29 novembre - Pour faire votre réservation de local, voir semaine du 29 novembre sur StudiUM</p>
Charge de travail hebdomadaire	3 – 3 – 3.5 Travaux pratiques : 10 séances de 3h en laboratoire; environ 1 h de lecture et de préparation du registre de laboratoire par séance ; rapports de laboratoire.
Enseignant	
Dr Marc Drolet	Titre Professeur responsable Professeur titulaire

	Coordonnées	marc.drolet@umontreal.ca
	Disponibilités	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours. Pour des préoccupations personnelles, me joindre par courriel.

Dr Claude Champagne	Titre	Chargé de cours
	Coordonnées	claudc.champagne.2@umontreal.ca
	Disponibilités	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours.

Dre Marie-Lou Gaucher	Titre	Professeure adjointe
	Coordonnées	marie-lou.gaucher@umontreal.ca
	Disponibilités	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours.

Dr Alexandre Thibodeau	Titre	Professeur sous octroi adjoint
	Coordonnées	alexandre.thibodeau@umontreal.ca
	Disponibilités	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours.

Personne-ressource

Dr Martin Clément	Responsabilité	Coordonnateur de laboratoire Travaux pratiques
	Coordonnées	martin.clement@umontreal.ca
	Disponibilités	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours.

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

Description du cours

Description simple	Transformation et détérioration microbiologiques de différents groupes d'aliments; méthodes de conservation et contrôle de l'activité microbienne; toxico-infections alimentaires; échantillonnage et analyse microbiologiques; réglementations. Remarques : Travaux pratiques en relation avec les sujets théoriques.
Description détaillée	Les microbiotes et les conditions de détérioration d'origine microbienne de 8 grands groupes d'aliments seront décrits. Les diverses techniques de conservation seront étudiées en utilisant principalement les produits laitiers comme systèmes modèles. Les législations provinciales et fédérales seront vues lors de l'étude de chaque matrice.

Place du cours dans le programme

Cours à option pour les étudiants du programme de microbiologie et immunologie.

Cours préalable: MCB2979

Apprentissages visés

Objectifs généraux

Apprentissage des principes de base de la conservation des aliments et des activités microbiennes qui peuvent causer leur détérioration et les toxico-infections.

Objectifs d'apprentissage

À la fin du cours, les étudiants seront :

- en mesure d'identifier les conditions qui peuvent causer la détérioration des aliments.

- capables de décrire les différentes techniques de conservation des aliments et d'analyse microbiologique.

- en mesure de décrire les principales toxico-infections de même que les conditions permettant leur émergence.

- capables d'énumérer les différentes législations provinciales et fédérales.

Calendrier des séances

2 septembre 2021	Titre	Dr Claude Champagne
	Contenus	Principes de base de croissance des microorganismes dans les aliments. Lait comme milieu de culture. Production de ferments lactiques.
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
8 septembre 2021	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Expérience 1

		Fermentation lactique I
	Activités	Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 1
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21 Chapitre 3, séance 1
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
9 septembre 2021	Titre	Dr Claude Champagne
	Contenus	Effets du niveau de contamination et du refroidissement : modèle lait cru. Effet de la pasteurisation : modèle lait pasteurisé. Effet de la filtration : modèle lait microfiltré
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
15 septembre 2021	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Expérience 1 (suite) Fermentation lactiques II
	Activités	Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 2
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21 Chapitre 3, séance 2
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
16 septembre 2021	Titre	Dr Claude Champagne
	Contenus	Effet de la fermentation lactique : modèles yogourt et fromage. Effet des hautes températures : modèles lait UHT et lait évaporé. Effet du salage (aw) : modèles fromage et

	Activités	beurre. Cours théorique 08:30 à 11:30
22 septembre 2021	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Expérience 2 Méthodes de conservation des aliments I
	Activités	Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 3
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21 Chapitre 3, séance 3 + chapitre 4, séance 3
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
23 septembre 2021	Titre	Dr Claude Champagne
	Contenus	Effet du séchage (aw) : modèle poudre de lait. Effet de la congélation : modèles crème glacée et beurre. Effet des agents de conservation : modèle fromage. Effet de l'atmosphère modifiée : modèle fromage. Effet de l'irradiation : modèle épices.
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
	Évaluation	Travaux d'équipe en classe - Question #1 Démontrer une compréhension de la matière en préparant des questions avec corrigé concernant la matière vue en classe du 02 au 16 septembre 2021.
29 septembre 2021	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Expérience 2 (suite) Méthodes de conservation des aliments II
	Activités	Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 4
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21

	Évaluation	Chapitre 3, séance 4 Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
30 septembre 2021	Contenus	Libre
	Activités	Libre
6 octobre 2021	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Expérience 3 Méthodes d'analyse microbiologique I
	Activités	Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 5
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21 Chapitre 4, séance 5 + chapitre 5, séance 5
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
7 octobre 2021	Titre	Dr Claude Champagne
	Contenus	Microbiologie des produits marins. Microbiologie des céréales. Microbiologie des œufs et poulet.
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
13 octobre 2021	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Expérience 3 (suite) Méthodes d'analyse microbiologique II
	Activités	Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 6
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21 Chapitre 5, séance 6
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept

		<p>Pendant la séance :</p> <p>Attitudes et comportements</p> <p>Après la séance :</p> <p>Registre de laboratoire</p>
14 octobre 2021	<p>Titre</p> <p>Contenus</p> <p>Activités</p>	<p>Dr Alexandre Thibodeau</p> <p>Les pathogènes alimentaires en élevage, contrôle et rôle du microbiote.</p> <p>Cours théorique 08:30 à 11:30</p>
20 octobre 2021	<p>Contenus</p> <p>Activités</p>	<p>Semaine de lecture</p> <p>Semaine de lecture</p>
21 octobre 2021	<p>Contenus</p> <p>Activités</p>	<p>Semaine de lecture</p> <p>Semaine de lecture</p>
27 octobre 2021	<p>Contenus</p> <p>Activités</p>	<p>Congé</p> <p>Congé</p>
28 octobre 2021	<p>Contenus</p> <p>Activités</p> <p>Évaluation</p>	<p>Examen intra</p> <p>Examen intra - En présentiel 08:00 à 10:00</p> <p>Examen intra 25% Couvrant la matière du 02 septembre au 23 septembre inclusivement.</p>
3 novembre 2021	<p>Titre</p> <p>Contenus</p> <p>Activités</p> <p>Lectures et travaux</p> <p>Évaluation</p>	<p>Dr Martin Clément</p> <p>Expérience 3 (suite) Méthodes d'analyse microbiologique III</p> <p>Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 7</p> <p>Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21 Chapitre 5, séance 7</p> <p>Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire</p>
4 novembre 2021	<p>Titre</p>	<p>Dr Claude Champagne</p>

	Contenus	Microbiologie des fruits. Microbiologie des légumes.
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
10 novembre 2021	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Expérience 3 (suite) Méthodes d'analyse microbiologique IV
	Activités	Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 8
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21 Chapitre 5, séance 8
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
11 novembre 2021	Titre	Dr Marc Drolet
	Contenus	Les toxico-infections.
	Activités	Cours théorique 09:30 à 11:30
17 novembre 2021	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Expérience 3 (suite) Méthodes d'analyse microbiologique V
	Activités	Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 9
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21 Chapitre 5, séance 9
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
18 novembre 2021	Titre	Dr Claude Champagne
	Contenus	Nouvelles approches de conservation : lumières pulsées, huiles essentielles, bactériophages,

	Activités	microondes, sonication, bactéries protectrices. Cours théorique 09:30 à 11:30
	Évaluation	Travaux d'équipe en classe - Question #2 Démontrer une compréhension de la matière en préparant des questions avec corrigé concernant la matière vue en classe du 23 septembre au 07 octobre 2021.
24 novembre 2021	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Expérience 3 (suite) Méthodes d'analyse microbiologique VI
	Activités	Travaux pratiques 08:30 à 11:30 Séance 10
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB3050 A21 Chapitre 5, séance 10
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
25 novembre 2021	Titre	Dre Marie-Lou Gaucher
	Contenus	Les toxi-infections alimentaires chez l'humain causées par Salmonella et par Clostridium perfringens: mesures de prévention.
	Activités	Cours théorique 09:30 à 11:30
2 décembre 2021	Contenus	Libre
	Activités	Libre
16 décembre 2021	Contenus	Examen final
	Activités	Examen final - En présentiel 08:00 à 10:00
	Évaluation	Examen final 40% Couvrant la matière du 07 octobre au 25 novembre inclusivement.

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

7 septembre 2021	Activité	Pondération totale du cours
	Objectifs d'apprentissage visés	25% examen intra 40% examen final 25% travaux pratiques 10% travaux d'équipe en classe
	Pondération	100%
8 septembre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre de laboratoire Séance 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	0,4 point
15 septembre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre de laboratoire Séance 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	0,4 point

22 septembre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre de laboratoire Séance 3
	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	0,4 point
23 septembre 2021	Activité	Travaux d'équipe en classe - Question #1
	Objectifs d'apprentissage visés	Démontrer une compréhension de la matière en préparant des questions avec corrigé concernant la matière vue en classe du 02 au 16 septembre 2021.
	Critères d'évaluation	Précision, clarté, logique des options de réponses
Pondération	5 points	
29 septembre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre de laboratoire Séance 4
	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	0,4 point
29 septembre 2021	Activité	Rapport de laboratoire #1 Avant 8h30

	Objectifs d'apprentissage visés	Rapport de laboratoire portant sur la fermentation lactique (séances 1 et 2)
	Critères d'évaluation	Qualité du travail. Agencement logique des idées, recherche pertinente d'information et justesse des réponses. Savoir communiquer efficacement selon le modèle de publication du domaine de la microbiologie les manipulations effectuées et les résultats de laboratoire obtenus.
	Pondération	7 points
6 octobre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre de laboratoire Séance 5
	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	0,4 point
13 octobre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre de laboratoire Séance 6
	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	0,4 point
13 octobre 2021	Activité	Rapport de laboratoire #2 Avant 8h30
	Objectifs d'apprentissage visés	Rapport de laboratoire portant sur les méthodes de conservation des aliments (séances 3 et 4)
	Critères d'évaluation	Qualité du travail. Agencement logique des idées, recherche pertinente d'information et justesse des réponses. Savoir communiquer efficacement selon le modèle de publication du domaine de la microbiologie les manipulations effectuées et les résultats de laboratoire obtenus.
	Pondération	7 points
28 octobre 2021	Activité	Examen intra 08:00 à 10:00 En présentiel
	Objectifs d'apprentissage visés	Questions théoriques à choix multiples qui mesurent la compréhension de la matière du 02 septembre au 23 septembre inclusivement.
	Critères d'évaluation	Justesse de la réponse
	Pondération	25 points
3 novembre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre de laboratoire Séance 7
	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	0,4 point
10 novembre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre

		de laboratoire Séance 8
	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	0,4 point
17 novembre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre de laboratoire Séance 9
	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	0,4 point
18 novembre 2021	Activité	Travaux d'équipe en classe - Question #2
	Objectifs d'apprentissage visés	Démontrer une compréhension de la matière en préparant des questions avec corrigé concernant la matière vue en classe du 23 septembre au 07 octobre 2021.
	Critères d'évaluation	Précision, clarté, logique des options de réponses
	Pondération	5 points
24 novembre 2021	Activité	Schéma, attitudes et comportements et registre de laboratoire Séance 10

	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	0,4 point
1 décembre 2021	Activité	Rapport de laboratoire #3 Avant 8h30
	Objectifs d'apprentissage visés	Rapport de laboratoire portant sur les méthodes d'analyse microbiologique en agro-alimentaire (séances 5 à 10)
	Critères d'évaluation	Qualité du travail. Agencement logique des idées, recherche pertinente d'information et justesse des réponses. Savoir communiquer efficacement selon le modèle de publication du domaine de la microbiologie les manipulations effectuées et les résultats de laboratoire obtenus.
	Pondération	7 points
16 décembre 2021	Activité	Examen final 08:00 à 10:00 En présentiel
	Objectifs d'apprentissage visés	Questions théoriques à choix multiples qui mesurent la compréhension de la matière du 07 octobre au 25 novembre inclusivement.
	Critères d'évaluation	Justesse de la réponse
	Pondération	40 points

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 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.

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% sur 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.

Aucune séance ne peut être reprise.

Tout travail (rapport/questionnaire/résumé ou autre) doit être remis malgré une absence.

Dépôts des travaux

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.

Un retard non motivé dans la remise des travaux (rapports) entraîne 10% sur la note du travail par jour de retard (incluant samedi et dimanche). Au 7^e 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.

Les résultats et les registres de laboratoire doivent être présentés promptement suite à la formulation de la demande par l'auxiliaire d'enseignement ou par la coordonnatrice 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.
Matériel autorisé	Aucune documentation autorisée pour les examens (intra et final).
Qualité de la langue	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.
Seuil de réussite exigé	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.

Rappels

Dates importantes	
Modification de l'inscription	21 septembre 2021
Date limite d'abandon	5 novembre 2021
Fin du trimestre	22 décembre 2021
Évaluation de l'enseignement	Semaine 13 du trimestre
<p>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.</p>	

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	<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</p> <p>https://cpu.umontreal.ca/fileadmin/cpu/documents/planification/formulaire-autorisation_enregistrement.docx</p> <p>Notez que la permission d'enregistrer NE donne PAS la permission de diffuser l'enregistrement.</p>

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

Manuel de travaux pratiques **MCB3050 Microbiologie des aliments 1 A21**, disponible sur StudiUM.

Notes de cours (sur StudiUM)

Ouvrages en réserve à la bibliothèque

Sans objet

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 **MCB3050 Microbiologie des aliments 1 Automne 2020**
- Lunette de protection
- Registre de laboratoire
- Calculatrice
- Marqueur permanent à pointe fine

- Stylo à encre bleue ou noire non effaçable

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 MCB3050](#)

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 <https://bib.umontreal.ca/>

bibliothèques UdeM

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

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 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_integration_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 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*).

Ainsi, veuillez noter qu'aucune modification de la note ne sera effectuée en cours de trimestre. Seule la TGDE est habilitée à recevoir vos demandes de consultation et de révision, et ce, en fin de trimestre. Seul le directeur du département est habilité à acquiescer à une demande de révision.

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 <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.