

Information générale

Cours	
Titre	MCB2956-A-H22 - Microbiologie générale
Nombre de crédits	3
Sigle	MCB2956-A-H22
Site StudiUM	https://studium.umontreal.ca/course/view.php?id=209380
Faculté / École / Département	Médecine / Microbiologie, infectiologie et immunologie
Trimestre	Hiver
Année	2022
Mode d'enseignement	Hybride
Déroulement du cours	<p>Cours théoriques - Hybride Jeudi 08:30 à 11:30 (06 janvier au 31 mars)* *Le 06 janvier le cours sera en ligne. *Jeudi 08:30 à 10:30 (07 avril) 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 Mardi 13:30 à 16:00 (11 janvier au 8 février) Local : T-600 (Pavillon Roger-Gaudry)</p> <p>Examens - En présentiel Intra 17 février 2022 08:30 à 10:30 Local: Faites votre choix de local sur StudiUM au plus tard le XX janvier - Pour faire votre réservation de local, voir semaine du XX janvier sur StudiUM</p> <p>Final 21 avril 2022 08:30 à 11:30 Local: Faites votre choix de local sur StudiUM au plus tard le XX janvier - Pour faire votre réservation de local, voir semaine du XX janvier sur StudiUM</p>
Charge de travail hebdomadaire	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	Titre Professeur responsable

Repentigny		Professeur titulaire
	Coordonnées	louis.de.repentigny@umontreal.ca
	Disponibilités	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours. Pour des préoccupations personnelles, me joindre par courriel.

Dre Carolina Alfieri	Titre	Professeure titulaire sous octroi
	Coordonnées	carolina.alfieri@umontreal.ca
	Disponibilités	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours.

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.

Dr George Szatmari	Titre	Professeur agrégé
	Coordonnées	george.szatmari@umontreal.ca
	Disponibilités	Utilisez les forums sur StudiUM pour les questions relatives au cours.

Personne-ressource

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

Christopher Savoie	Responsabilité	Auxiliaire-modérateur Zoom
	Coordonnées	christopher.savoie@umontreal.ca
	Disponibilités	Par courriel

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 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

Cours obligatoire pour les étudiants au baccalauréat 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 : 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

6 janvier 2022	Titre	Dr Louis de Repentigny
	Contenus	Introduction Le monde microbien Structure et composition de la cellule bactérienne

	Activités	Cours théorique - En ligne 08:30 à 11:30
11 janvier 2022	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	Travaux pratiques séance 1 13:30 à 16:00
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2022 Chapitre 2
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
13 janvier 2022	Titre	Dr Louis de Repentigny
	Contenus	Croissance microbienne Exigences nutritionnelles des bactéries
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
18 janvier 2022	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Agents physiques et chimiques utilisés pour contrôler les microorganismes
	Activités	Travaux pratiques séance 2 13:30 à 16:00
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2022 Chapitre 3
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements

		Après la séance : Registre de laboratoire
20 janvier 2022	Titre	Dr Louis de Repentigny
	Contenus	Action des agents physiques et chimiques sur les bactéries
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
25 janvier 2022	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Études bactériologiques d'aliments
	Activités	Travaux pratiques séance 3 13:30 à 16:00
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2022 Chapitre 4
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
27 janvier 2022	Titre	Dr George Szatmari
	Contenus	Éléments de génétique bactérienne Relations hôte-micro-organismes
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
1 février 2022	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Examen microscopique des microorganismes et implication en agroalimentaire
	Activités	Travaux pratiques séance 4 13:30 à 16:00
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2022 Chapitre 5
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance :

		Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
3 février 2022	Titre	Dr Louis de Repentigny
	Contenus	Notions d'immunologie Introduction au système immunitaire La réponse immunitaire humorale
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
8 février 2022	Titre	Dr Martin Clément
	Contenus	Détection d'entérotoxines staphylococciques par ELISA
	Activités	Travaux pratiques séance 5 13:30 à 16:00
	Lectures et travaux	Avant la séance: Manuel de travaux pratiques MCB2956 édition 2022 Chapitre 6
	Évaluation	Avant la séance : Schéma de concept Pendant la séance : Attitudes et comportements Après la séance : Registre de laboratoire
10 février 2022	Titre	Dr Louis de Repentigny
	Contenus	La réponse immunitaire cellulaire Mycètes : les levures Mycètes : les champignons microscopiques
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
17 février 2022	Contenus	Examen intra
	Activités	Examen intra - En présentiel 08:30 à 10:30
	Évaluation	Examen intra 30% Couvrant la matière du 06 janvier au 10 février inclusivement.

24 février 2022	Titre	Dre Carolina Alfieri
	Contenus	Virus : Nature et classification Virus : Structure et modes de réplication Virus : Modes de transmission
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
3 mars 2022	Contenus	Semaine de lecture
	Activités	Semaine de lecture
10 mars 2022	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	Cours théorique 08:30 à 11:30
17 mars 2022	Titre	Dr Claude Champagne
	Contenus	Prévenir la détérioration microbienne : centrifugation, microfiltration, traitements thermiques (pasteurisation, UHT, appertisation, ohmique), basses températures (réfrigération, congélation)
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
24 mars 2022	Titre	Dr Claude Champagne
	Contenus	Prévenir la détérioration microbienne : activité de l'eau (séchage, sel, sucre), fermentation, atmosphères modifiées, irradiation, champs électriques pulsés
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30
31 mars 2022	Titre	Dr Claude Champagne
	Contenus	Prévenir la détérioration microbienne : agents de conservation, fumage, hautes pressions, ozone. Traitements combinés ou séquentiels (« hurdle »)
	Activités	Cours théorique 08:30 à 11:30

7 avril 2022	Titre	Dr Louis de Repentigny
	Contenus	Toxi-infections alimentaires
	Activités	Cours théorique 08:30 à 10:30
14 avril 2022	Contenus	Libre
	Activités	Libre
21 avril 2022	Contenus	Examen final
	Activités	Examen final - En présentiel 08:30 à 11:30
	Évaluation	Examen final 50% Couvrant la matière du 24 février au 07 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

11 janvier 2022	Activité	Pondération totale du cours
	Objectifs d'apprentissage visés	30% examen intra 50% examen final 20% travaux pratiques
	Pondération	100%
	Activité	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 1
11 janvier 2022	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 des travaux pratiques si non respect des consignes.
18 janvier 2022	Activité	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en 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	Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale des travaux pratiques si non respect des consignes.
25 janvier 2022	Activité	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en 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	Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale des travaux pratiques si non respect des consignes.

25 janvier 2022	Activité	Rapport de laboratoire #1 couvrant les expériences entourant la première séance de travaux pratiques 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	5 points
1 février 2022	Activité	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en 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	Aucun point, mais pénalité pouvant aller jusqu'à 2% de la note finale des travaux pratiques si non respect des consignes.
8 février 2022	Activité	Schéma de concept, registre de laboratoire, attitudes et comportements en laboratoire Séance 5
	Objectifs d'apprentissage	Capacité à se préparer à des séances de travaux pratiques et à produire un schéma de

	visés	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 des travaux pratiques si non respect des consignes.
8 février 2022	Activité	Compte rendu #1 couvrant les expériences entourant la séance 2 de travaux pratiques Avant 13:30
	Objectifs d'apprentissage visés	Se familiariser avec les techniques de préservation des aliments en lien avec les 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	2.5 points
17 février 2022	Activité	Examen intra 08:30 à 10:30 En présentiel
	Objectifs d'apprentissage visés	Couvrant la matière des cours théoriques du 06 janvier au 10 février inclusivement.
	Critères d'évaluation	Questions à choix multiples
	Pondération	30 %
22 février 2022	Activité	Compte rendu #2 couvrant les expériences entourant la séance 4 de travaux pratiques Avant 13:30
	Objectifs d'apprentissage visés	Se familiariser avec quelques microorganismes fréquemment retrouvés en agroalimentaire. Utilisation un microscope pour l'observation

	Critères d'évaluation	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.
	Pondération	2,5 points
8 mars 2022	Activité	Rapport de laboratoire #2 couvrant les expériences entourant les séances 3 et 5 de travaux pratiques Avant 13:30
	Objectifs d'apprentissage visés	Se familiariser avec la technique de l'ELISA Détection dans un aliment d'une toxine responsable intoxication alimentaire
	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
21 avril 2022	Activité	Examen final 08:30 à 11:30 En présentiel
	Objectifs d'apprentissage visés	Couvrant la matière du 24 février au 07 avril inclusivement, ainsi que des questions sur 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 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% 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.

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.

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 janvier 2022
Date limite d'abandon	18 mars 2022
Fin du trimestre	29 avril 2022
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</p>

des raisons de gestion du risque biologique et de biosécurité.

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.

Pour accéder à votre environnement d'apprentissage StudiUM, il est recommandé d'utiliser le navigateur Chrome de Google ou encore Firefox de Mozilla.

Pour accéder aux ressources de la bibliothèque, vous devez installer le Proxy de l'UdeM sur votre appareil.

Par ailleurs, en tant qu'étudiant de l'UdeM, vous pouvez télécharger gratuitement la suite Office 360.

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)

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 2022**
- 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 <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/>

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 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 <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.