

## **Baccalauréat en génie alimentaire – Cheminement – Automne 2018**

A-1	H-2	A-3	H-4	A-5	H-6	A-7	H-8
BCM-1001 (3) Biochimie structurale	MAT-1910 (3) Mathématique de l'ingénieur II	GCH-1004 (3) Transfert de chaleur	GAL-2001 (3) Propriétés des aliments	GAL-3000 (3) Opérations unitaires GAL I	STA-2008 (3) Salubrité usines alimentaires	GAE-3003 (3) Projets d'ingénierie I	GAE-3009 (4) Projet d'ingénierie II
MAT-1900 (3) Mathématique de l'ingénieur I	GCH-1001 (3) Thermo. génie chimique I	STT-1900 (3) Méthodes statistiques	MAT-2910 (3) Analyse numérique	MAT-2900 (2) Mathématique de l'ingénieur III	GMC-2001 (3) Résistance des matériaux	GAL-3003 (1) Visites industrielles	PHI-2910 (3) Génie et dévelop. durable
BIO-1003 (3) Microbiologie générale - labo	GCH-1002 (3) Mécanique des fluides	GCH-1003 (3) Thermo. génie chimique II	GCH-2002 (3) Conception appareils/instr.	GMC-1000 (3) Dessin pour ingénieurs	GCH-3000 (3) Dynamique et contrôle des procédés	GAL-3006 (2) Conception usines alimen.	PHI-3900 (3) Éthique et prof.
GCH-1000 (3) Intro. génie des procédés	IFT-1903 (3) Informatique pour ingénieur	GCH-1005 (3) Transfert de matière	GMN-2902 (3) Santé et sécurité ingé.	GMC-1001 (3) Statique des corps rigides	GAL-3001 (3) Opérations unitaires GAL2	GMC-3011 (3) Systèmes de production	Cours à option (3 crédits)
GAL-1001 (3) Concept du génie alimentaire	STA-1002 (3) Microbiologie alimentaire	STA-1001 (3) Chimie des aliments : constituants	GAL-2000 (3) Manutention et emballage des aliments	GMC-3009 (3) Gestion de projets en ingénierie	ECN-2901 (3) Analyse économique en ingénierie	Cours à option (6 crédits)	Cours à option (3 crédits)