



# BACCALAURÉAT EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

## Cheminement préférentiel

### Légende



Chimie



Microbiologie



Hors faculté/  
à option



Multidisciplinaire



Produits/  
Procédés



Qualité

A-1	H-2	A-3	H-4	A-5	H-6	A-7	H-8
STA-1001 (3) Chimie aliments: constituants	STA-2001 (3) Chimie aliments: formulation et additifs aliment.	DDU-1000 (3) Développement durable	STA-4010 (3) Produits animaux	STA-4005 (3) Produits laitiers	STA-4006 (3) Produits végétaux	STA-3004 (3) Transformation des aliments	STA-3120 (3) Projet intégré en dév. produit
BCM-1902 (3) Laboratoire de biochimie 1	STT-1920 (3) Méthodes statistiques	CHM-1904 (3) Laboratoire de chimie analytique	STA-2002 (3) Principes de conservation	STA-2011 (4) Ingénierie procédés alim.	STA-4009 (2) Gestion de la qualité	DDU-4000 (3) Développement durable secteur alimentaire	ETH-4903 (3) Enjeux éthiques de l'agroaliment.
BCM-1903 (3) Biochimie et métabolisme	STA-2200 (3) Labo. microbio. aliment. Ind.	STA-2100 (2) Analyses physico-chim. aliments	STA-2101 (2) Labo analyses physico-chim aliments	STA-2004 (2) TP en qualité des aliments	STA-3012 (3) Tech. alim. et nutrition	MNG-2003 (3) Planif. gestion de projets	Cours à option
BIO-1003 (3) Microbiologie générale et labo	STA-1002 (3) Microbiologie alimentaire	STA-3008 (3) Analyses microbiologiques aliments	STA-4004 (3) Salubrité des usines aliment.	STA-4008 (3) Intro. qualité ind. aliment.	Cours à option	STA-1100 (3) Gout, flaveur analyses sens.	Cours à option
STA-1005 (2) Professions sci. tech. aliments	CHM-1905 (3) Thermodynam. et cinétique	STA-1009( 2) Contaminations chimiques aliments	STA-4016 (2) Lipides et corps gras aliment.	STA-4015(3) Produits céréaliers	Cours à option	Cours à option	Cours à option

Été

STA-2510 OU  
STA-3510 (6)  
Stage entreprises  
alimentaires

120 crédits: 102 crédits OB