

Cheminement de programme

Baccalauréat en génie alimentaire

1 ^{ère} année		2 ^e année		3 ^e année		4 ^e année	
Automne 1 15 crédits	Hiver 1 16 crédits	Automne 2 14 crédits	Hiver 2 15 crédits	Automne 3 15 crédits	Hiver 3 15 crédits	Automne 4 15 crédits	Hiver 4 15 crédits
STA-1001 (3) Chimie des aliments : constituants (CHM-0160)	GCH-1001 (3) Thermo en GCH (GCH-1000)	GCH-1003 (3) Thermo. du GCH II (GCH-1001)	GAL-2001 (3) Propriétés des aliments (GCH-1003, 1004 et GAL-1001)	GAL-3000 (3) Opérations unitaires GAL I (GAL-2001)	ECN-2901 (3) Analyse économique en ingénierie (disponible été)	GAE-3003 (3) Projet d'ing. I (27 crédits GAE et ECN-2901)	GAE-3009 (4) Projet d'ing. II (GAE-3003)
MAT-1900 (3) Mathématiques de l'ing I (MAT-0130 et MAT-0260) (disponible été)	GCH-1002 (3) Mécanique des fluides (MAT-1900, GCH-1000, cc: MAT-1910)	GCH-1004 (3) Transfert de chaleur (GCH-1002)	GAL-2000 (3) Manutention et emballage al. (MAT-1900 et GAL-1001)	GMC-1000 (3) Dessin pour ingénieur (MAT-0150)	GAL-3001 (3) Opérations unitaires GAL II (GCH-1005, GAL-2001)	GAL-3006 (2) Conception d'usines ali. (GAL-3000)	PHI-3900 (3) Éthique et professionnalisme (disponible été) (60 crédits du programme)
BIO-1003 (3) Microbiologie générale et labo (BIO-0150, CHM-0160)	GAE-2010 (3) Introduction à Python et R pour ingénieurs (MAT-0260)	GCH-1005 (3) Transfert de matière (GCH-1002)	GCH-2002 (3) Concepts des appareils et inst. (GCH-1002)	GMC-1001 (3) Statique des corps rigides (MAT-0260, MAT-0130 et PHY-0150)	GCH-3000 (3) Dynamique et CTL des procédés (MAT-2900)	GIN-3110 (3) Env. cycle de vie des produits (12 cr. GAL)	PHI-2910 (3) Génie et DDU (disponible été) (30 crédits)
GCH-1000 (3) Intro. au génie des procédés (CHM-0150, PHY-0250, MAT-0150)	MAT-1910 (3) Mathématiques de l'ingénieur II (Pr: MAT-1900) (disponible été)	MAT-2900 (2) Mathématiques de l'ing. III (MAT-1900)	GMN-2902 (3) Santé et sécurité pr ingénieur III	GMC-3009 (3) Gestion projets en ingénierie (30 crédits)	GMC-2001 (3) Résistance des matériaux (GMC-1001)	GAL-3003 (1) Visites ind. (90 crédits)	Cours à option 2 crédits
GAL-1001 (3) Concepts GAL (PHY-250, CHM-0160)	STA-1002 (3) MCB alimentaire (BIO-1003)	STT-1900 (3) Méthodes stat pr ingénieur (MAT-0130 et MAT-0260)	MAT-2910 (3) Analyse numérique pr ing (MAT-1900 c.c. GAE-2010)	Cours à option 3 crédits	STA-4004 (3) Salubrité des usines al. (STA-1002-2001 ou GAL-2001)	2 Cours à option 5 ou 6 crédits	Cours à option 3 crédits
	GAL-1002 (1) Profession ingénieur alimentaire						

En cas de disparité entre ce document et votre rapport de cheminement via Capsule, ce dernier prévaut.

Ne pas suivre le cheminement préférentiel peut retarder le cheminement.

Les préalables sont indiqués en rouge (GAL-XXXX). / * Cours pouvant être suivi en simultané