

Cheminement de programme

Baccalauréat en sciences et technologie des aliments

1 ^e Année		2 ^e année			3 ^e année		4 ^e année	
Automne 1 14 ou 17 crédits	Hiver 1 12 ou 15 crédits	Automne 2 13 crédits	Hiver 2 13 crédits	Été 2 15 crédits	Automne 3 15 crédits	Hiver 3 14 crédits	Automne 4 15 crédits	Hiver 4 15 crédits
STA-1001 (3) Chimie des aliments: constituants	STA-2001 (3) Chimie des aliments : formulation et add. alimentaires (STA-1001)	DDU-1000 (3) Développement durable	STA-4010 (3) Produits animaux (STA-1002 , STA-2001 , BCM-1903)	STA-2510 (6) Stage en entreprises alimentaires (STA-4004 Salubrité des usines alimentaires et 27 crédits STA) OU STA-3510 (6) Stage international en entreprises alimentaires (STA-4004 Salubrité des usines alimentaires et 27 crédits STA)	STA-4005 (3) Produits laitiers (STA-1002 , STA-2001)	STA-4006 (3) Produits végétaux (STA-2002)	STA-3004 (3) Transformation des aliments (STA-2011* , STA-4009)	STA-3120 (3) Projet intégrateur en dev. de produit alimentaire (STA-3004)
BCM-1902 (3) Laboratoire de biochimie générale 1	STA-2200 (3) Laboratoire de microbiologie alimentaire industrielle	CHM-1904 (3) Laboratoire de chimie analytique	STA-2002 (3) Principes de conservation (CHM-1905 , STA-1002 , STA-2001)		STA-2011 (4) Ingénierie des procédés industriels alimentaires (STA-2002)	STA-4009 (2) Gestion de la qualité (STA-4008)	DDU-4000 (3) Développement durable secteur alimentaire (DDU-1000 , STA-4005 , STA-4006 , STA-4010)	ETH-4903 (3) Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain
BCM-1903 (3) Biochimie et métabolisme	STA-1002 (3) Microbiologie alimentaire (BIO-1003)	STA-2100 (2) Analyses physico-chimiques des aliments I (STA-2001 , STT-2904)	STA-2101 (2) Lab. d'analyses physico-chim. des Aliments (STA-2100)		STA-2004 (2) Travaux pratiques en qualité des aliments	STA-3012 (3) Technologie alimentaire et nutrition (STA-2011)	MNG-2003 (3) Planification et gestion de projets	Cours à option
BIO-1003 (3) Microbiologie générale et laboratoire	CHM-1905 (3) Thermodynamique et cinétique	STA-3008 (3) Analyses microbiologiques des aliments (STA-1002 , STA-2001)	STA-4004 (3) Salubrité des usines alimentaires (STA-1002 , STA-2001)		STA-4008 (3) Intro. à la qualité dans l'industrie alimentaire (STA-4004)	Cours à option	STA-1100 (3) Goût, saveurs et analyse sensorielle (STA-2101)	Cours à option
STA-1005 (2) Professions en sciences technologie des aliments		STA-1009 (2) Contaminations chimiques des aliments (BIO-1003)	STA-4016 (2) Lipides et corps gras alimentaires (STA-2001)		STA-4015 (3) Produits céréaliers (STA-2001 , STA-4016)	Cours à option	Cours à option	Cours à option
Automne 1 ou hiver 1 STT-2904 (3) Analyse de données en agronomie OU STT-1920 (3) Méthodes statistiques								

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 ([AGC-XXXX](#)). / * Cours pouvant être suivi en simultané / Les cours en jaune dans une même session doivent être suivi en simultané.