

BACCALAURÉAT ÈS SCIENCES SPÉCIALISÉ EN SCIENCES DES ALIMENTS

- Les aliments que nous consommons sont essentiels au maintien de la santé des individus et des populations. Les étudiants du Baccalauréat ès sciences spécialisé en sciences des aliments auront une connaissance approfondie des sciences qui sous-tendent la production, la consommation et le métabolisme des aliments, ainsi que leurs effets sur la santé, la prévention et la gestion des maladies.
- Ce programme met l'accent sur l'acquisition de connaissances sur les propriétés physico-chimiques et sensorielles des aliments ainsi que sur la microbiologie et la sécurité alimentaire, préparant les diplômés à des carrières dans le secteur agroalimentaire telles que les industries agroalimentaires, les entreprises, les centres de recherche en sciences alimentaires et les ministères gouvernementaux. Comme il s'agit de la seule formation en sciences des aliments offerte dans le contexte d'une faculté des sciences de la santé au Canada, cette formation permet de mettre l'accent sur l'effet des aliments sur la santé.
- Cette formation offre l'opportunité de participer activement à des projets d'apprentissage expérientiel. Plusieurs cours optionnels dans des domaines de pointe, ainsi que des possibilités de stages en recherche, institutions publiques ou industriels sont intégrés au curriculum.
- Le Baccalauréat ès sciences spécialisé en sciences des aliments est offert en français et en anglais.
- Les étudiants qui souhaitent faire carrière en diététique, s.v.p., consulter le lien vers site web français de la formation en diététique (<https://catalogue.uottawa.ca/fr/premier-cycle/bsc-specialise-nutrition-dietetique/#exigencesduprogrammetext>) pour plus de détails.

Vision

L'innovation en nutrition et en alimentation est essentielle à la santé et au bien-être à l'échelle mondiale. Nos programmes visent à créer et à mobiliser des connaissances de pointe en matière d'alimentation et de nutrition pour favoriser des modes de vie sains.

Mission

Former les chefs de file professionnels de demain en sciences des aliments et de la nutrition dans un environnement bilingue.

Exigences du programme

Le Régime d'immersion en français est offert dans le volet anglophone de ce programme.

La note de passage dans certains cours NUT est C+.

Les exigences de ce programme ont été modifiées. Les exigences antérieures peuvent être consultées dans les annuaires 2023-2024 (<http://catalogue.uottawa.ca/fr/archives/>).

Cours obligatoires de niveau 1000

ANP 1511	Principes d'anatomie et de physiologie humaines I	3 crédits
----------	---	-----------

ANP 1515	Principes d'anatomie et de physiologie humaines II	3 crédits
BIO 1540	Introduction à la biologie cellulaire et moléculaire	3 crédits
CHM 1711	Principes de chimie	3 crédits
CHM 1721	Chimie organique I	3 crédits
NUT 1504	Sciences des aliments I	3 crédits
NUT 1524	Sciences des aliments II	3 crédits
NUT 1550	Psychologie de l'alimentation	3 crédits
NUT 1704	Introduction à la nutrition	3 crédits

Cours obligatoires de niveau 2000

HSS 2781	Analyse quantitative des données en sciences de la santé: variables continues	3 crédits
NUT 2503	Techniques de laboratoire en sciences des aliments	3 crédits
NUT 2510	Principes de gestion en nutrition	3 crédits
NUT 2704	Introduction aux méthodes de recherche sur les aliments et la nutrition	3 crédits
NUT 2731	Glucides alimentaires	3 crédits
NUT 2733	Biochimie nutritionnelle	3 crédits

Cours obligatoires de niveau 3000

NUT 3507	Microbiologie alimentaire	3 crédits
NUT 3530	Micronutriments et composés phytochimiques	3 crédits
NUT 3531	Lipides alimentaires	3 crédits
NUT 3532	Protéines alimentaires	3 crédits
NUT 3540	Analyse des aliments	3 crédits
NUT 3541	Transformation des aliments	3 crédits

Cours obligatoires de niveau 4000

NUT 4541	Biophysiques des produits alimentaires	3 crédits
NUT 4583	Sécurité sanitaire des aliments et affaires réglementaires	3 crédits
NUT 4584	Systèmes alimentaires mondiaux, sécurité et durabilité	3 crédits
NUT 4585	Toxicologie des aliments	3 crédits

15 crédits de cours optionnels parmi la liste des cours optionnels

30 crédits de cours au choix
ou une mineure

Total : **120 crédits**

Liste des cours optionnels

ADM 1500	Introduction à la gestion	3 crédits
AHL 1520	Études sur l'alimentation : perspective des sciences humaines	3 crédits
EMC 1500	Développer un esprit entrepreneurial	3 crédits
FRA 1710	Analyse, écriture et argumentation I	3 crédits
PSY 1501	Introduction à la psychologie : fondements	3 crédits
PSY 1502	Introduction à la psychologie : applications	3 crédits
ADM 2713	La société entrepreneuriale	3 crédits
AHL 2540	Étude transdisciplinaire de l'alimentation	3 crédits
HSS 2782	Analyse quantitative des données en sciences de la santé: variables catégorielles	3 crédits
NUT 2525	Gestion des services alimentaires	3 crédits

Vous consultez la version 2024-2025 du catalogue.

NUT 2701	Nutrition à travers le cycle de la vie	3 crédits
NUT 2721	Nutrition et métabolisme	3 crédits
PHI 2796	Bioéthique	3 crédits
SOC 2502	Sociologie de l'alimentation	3 crédits
ADM 3713	Création d'une nouvelle entreprise	3 crédits
AHL 3700	Créativité et innovation	3 crédits
NUT 3506	Alimentation des collectivités	3 crédits
NUT 3509	Méthodes de recherche appliquées en nutrition	3 crédits
NUT 3510	Thème choisi en sciences des aliments	3 crédits
NUT 3705	Introduction à la génomique nutritionnelle	3 crédits
NUT 4507	Aliments, santé et nutraceutiques	3 crédits
NUT 4530	Nutrition, comportement et santé mentale	3 crédits
NUT 4532	Alimentation, microbiote et santé intestinale	3 crédits
NUT 4542	Projet de recherche	3 crédits
NUT 4586	Entreprises alimentaires, marketing et communication	3 crédits
NUT 4642	Projet de recherche avancé	6 crédits
NUT 4643	Stage en milieu industriel	6 crédits
NUT 4644	Développement de produits alimentaires	6 crédits