

# BACCALURÉAT ÈS SCIENCES SPÉCIALISÉ EN NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE

- 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 nutrition et diététique 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 le traitement des maladies.
- Les étudiants peuvent choisir de se spécialiser en diététique en choisissant cette formation qui s'offre seulement en français à des étudiants bilingues. Cette formation unique en son genre en Ontario est d'une durée totale de quatre ans, incluant un volet de formation pratique sous forme de stages. Cette option offre l'opportunité de participer activement à des projets d'apprentissage expérientiel. Plusieurs cours dans des domaines de pointe, ainsi que des possibilités de stages en recherche, en institutions publiques, en milieux communautaires, ou cliniques sont intégrés au curriculum.
- La formation en diététique est offerte dans un milieu d'apprentissage stimulant par un corps professoral dynamique et actif en recherche qui visent à solutionner les multiples défis auxquels sont confrontés les individus et les sociétés en matière d'alimentation et de nutrition. Les sujets étudiés comprennent notamment la malnutrition ici et ailleurs dans le monde, l'augmentation constante de l'obésité, du diabète et de l'hypertension, le vieillissement des populations, les risques de contamination des aliments et la nature complexe de la gestion des services alimentaires. Ce programme de formation en diététique est agréé par le Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition (PFPN) et prépare les étudiants pour l'admission à un organisme provincial de réglementation en diététique. Dès l'obtention de leur diplôme, les étudiants de cette option du programme sont éligibles à l'examen d'admission à la profession de diététiste au Canada.

NOTE : Les cours du Baccalauréat ès sciences spécialisé en nutrition et diététique ne sont offerts qu'en français, mais les stages peuvent avoir lieu dans un environnement français, anglais ou bilingue. Par conséquent, les étudiants inscrits dans cette option doivent avoir une excellente connaissance du français et de l'anglais parlé et écrit.

## 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

Les cours du Baccalauréat ès sciences spécialisé en nutrition et diététique ne sont offerts qu'en français, mais les stages peuvent avoir lieu dans un environnement français, anglais ou bilingue. Par conséquent,

les étudiants inscrits dans cette option doivent avoir une excellente connaissance du français et de l'anglais parlé et écrit.

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
FRA 1710	Analyse, écriture et argumentation I	3 crédits
NUT 1504	Sciences des aliments I	3 crédits
NUT 1524	Sciences des aliments II	3 crédits
NUT 1704	Introduction à la nutrition	3 crédits
PSY 1502	Introduction à la psychologie : applications	3 crédits

### Cours obligatoires de niveau 2000

CHM 2520	Chimie organique II	3 crédits
HSS 2502	Communication et santé	3 crédits
NUT 2503	Techniques de laboratoire en sciences des aliments	3 crédits
NUT 2510	Principes de gestion en nutrition	3 crédits
NUT 2525	Gestion des services alimentaires	3 crédits
NUT 2701	Nutrition à travers le cycle de la vie	3 crédits
NUT 2704	Introduction aux méthodes de recherche sur les aliments et la nutrition	3 crédits
NUT 2721	Nutrition et métabolisme	3 crédits
NUT 2733	Biochimie nutritionnelle	3 crédits

### Cours obligatoires de niveau 3000

NUT 3501	Nutrition publique et santé des populations I	3 crédits
NUT 3502	Nutrition clinique I	3 crédits
NUT 3503	Nutrition publique et santé des populations II	3 crédits
NUT 3506	Alimentation des collectivités	3 crédits
NUT 3507	Microbiologie alimentaire	3 crédits
NUT 3508	Nutrition, gériatrie et santé	3 crédits
NUT 3509	Méthodes de recherche appliquées en nutrition	3 crédits
NUT 3511	Stage en gestion des services alimentaires	3 crédits
NUT 3522	Nutrition clinique II	3 crédits
NUT 3702	Évaluation nutritionnelle	3 crédits

### Cours obligatoires de niveau 4000

NUT 4502	Nutrition clinique III	3 crédits
NUT 4503	Nutrition pédiatrique	3 crédits
NUT 4507	Aliments, santé et nutraceutiques	3 crédits
NUT 4531	Stage en nutrition publique et en santé des populations	3 crédits
NUT 4535	Stages en milieux variés	3 crédits
NUT 4633	Stage en nutrition clinique	6 crédits

*Vous consultez la version 2024-2025 du catalogue.*

NUT 4711	Initiation aux milieux cliniques	3 crédits
6 crédits de cours parmi la liste des cours optionnels		6 crédits
3 crédits de cours au choix		3 crédits
<b>Total :</b>		<b>120 crédits</b>

## Liste de cours optionnels

NUT 1550	Psychologie de l'alimentation	3 crédits
NUT 2731	Glucides alimentaires	3 crédits
NUT 3530	Micronutriments et composés phytochimiques	3 crédits
NUT 3531	Lipides alimentaires	3 crédits
NUT 3532	Protéines alimentaires	3 crédits
NUT 3705	Introduction à la génomique nutritionnelle	3 crédits
NUT 3721	Counseling en nutrition sportive	3 crédits
NUT 3725	Sécurité alimentaire et nutrition d'urgence	3 crédits
NUT 4530	Nutrition, comportement et santé mentale	3 crédits
NUT 4532	Alimentation, microbiote et santé intestinale	3 crédits
NUT 4541	Biophysiques des produits alimentaires	3 crédits
NUT 4584	Systèmes alimentaires mondiaux, sécurité et durabilité	3 crédits