BACCALAURÉAT ÈS SCIENCES SPÉCIALISÉ EN SCIENCES DES ALIMENTS - OPTION TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

- Les aliments que nous consommons sont essentiels au maintien de la santé des individus et des populations. Les étudiantes et 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, la microbiologie et la sécurité alimentaire ainsi que la transformation et le développement des produits alimentaires, préparant les diplômées et 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, industriels, ou dans le cadre du régime coopératif, sont intégrés au curriculum.
- Le Baccalauréat ès sciences spécialisé en sciences des aliments est offert en français et en anglais.
- Pour faire carrière en diététique, consulter le 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'enseignement coopératif est offert avec ce programme.

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

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

Les exigences de ce programme ont été modifiées. Les exigences antérieures peuvent être consultées dans les annuaires 2024-2025 (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 2525	Gestion des services alimentaires	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
3 crédits de cours optionnels parmi :		3 crédits
NUT 3510	Thème choisi en sciences des aliments	
NUT 4507	Aliments, santé et nutraceutiques	
9 crédits de cours optionnels parmi :		9 crédits
ADM 1500	Introduction à la gestion	
EMC 1500	Développer un esprit entrepreneurial	
ADM 2713	La société entrepreneuriale	
ADM 3713	Création d'une nouvelle entreprise	
AHL 3700	Créativité et innovation	
NUT 3509	Méthodes de recherche appliquées en nutrition	
NUT 3510	Thème choisi en sciences des aliments	
NUT 4507	Aliments, santé et nutraceutiques	
NUT 4542	Projet de recherche	

NUT 4586	Entreprises alimentaires, marketing et communication	
NUT 4642	Projet de recherche avancé	
NUT 4643	Stage en milieu industriel	
NUT 4644	Développement de produits alimentaires	
30 crédits de cours au choix		30 crédits
ou une mineure		
Total :		**120 crédits**