



BACCALAURÉAT EN
**SCIENCES ET
TECHNOLOGIE
DES ALIMENTS**

Baccalauréat en sciences et technologie des aliment

Julie Jean



Département des sciences des aliments

Évaluation de qualité des programmes

- Politique d'évaluation périodique des programme de formation à l'Uaval
- Environ aux 10 ans, dernier pour notre programme en 2015
- Processus en plusieurs étapes: évaluation d'experts, sondage aux étudiants actuels, finissants, consultation avec employeurs, etc.
- Plusieurs excellents points mais quelques points de discussions et orientations
- Approche par programme, par compétences

Filières disciplinaires



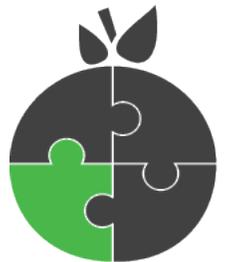
STA
CHIMIE



STA
MICROBIOLOGIE



STA
MULTIDISCIPLINAIRE



STA
PROCÉDÉS/PRODUITS



STA
QUALITÉ

Cheminement préférentiel

A-1	H-2	A-3	H-4	A-5	H-6	A-7	H-8
STA-1001 (3) Chimie aliments: constituants	STA-2001 (3) Chimie aliments: formulation et additifs aliment.	DDU-1000 (3) Développement durable	STA-4010 (3) Produits animaux	STA-4005 (3) Produits laitiers	STA-4006 (3) Produits végétaux	STA-3004 (3) Transformation des aliments	STA-3120 (3) Projet intégré en dev. produit
BCM-1902 (3) Laboratoire de biochimie 1	STT-1920 (3) Méthodes statistiques	CHM-1904 (3) Laboratoire de chimie analytique	STA-2002 (3) Principes de conservation	STA-2011 (4) Ingénierie des procédés alim.	STA-4009 (2) Gestion de la qualité	DDU-4000 (3) Développement durable secteur alimentaire	ETH-4903 (3) Enjeux éthiques de l'agroalim.
BCM-1903 (3) Biochimie et métabolisme	STA-2200 (3) Labo. microbio. alimentaire industrielle	STA-2100 (2) Analyses physico-chim. des aliments	STA-2101 (2) Labo analyses physico-chim. des aliments	STA-2004 (2) TP en qualité des aliments	STA-3012 (3) Tech. alim. et nutrition	MNG-2003(3) Planif. gestion de projets	Cours à option
BIO-1003 (3) Microbiologie générale / labo	STA-1002 (3) Microbiologie alimentaire	STA-3008 (3) Analyses microbiologiques des aliments	STA-4004 (3) Salubrité des usines aliment.	STA-4008 (3) Intro. qualité ind. aliment.	Cours à option	STA-1100 (3) Gout, flaveur et an. sens.	Cours à option
STA-1005 (2) Professions sci. tech. aliments	CHM-1905 (3) Thermodynam. et cinétique	STA-1009(2) Contaminations chimiques des aliments	STA-4016 (2) Lipides et corps gras aliment.	STA-4015(3) Produits céréaliers	Cours à option	Cours à option	Cours à option



BACCALAURÉAT EN
SCIENTES ET
TECHNOLOGIE
DES ALIMENTS

Été

STA-2510 OU
STA-3510 (6)
Stage entreprises
alimentaires

120 crédits: 103 crédits OB

MISE À JOUR : 24 MAI 2018

Nouveautés et orientations

- Nouveaux cours
- Réajustement des cours de stages et projets
- Structure en filière pour meilleure cohésion des apprentissages (ex. microbiologie, salubrité, laboratoires, etc.) et interdisciplinarité
- Développement des compétences transversales
- Reconnaissance en développement durable
- Profil international (Nantes et Bordeaux)



travail en équipe



communication écrite



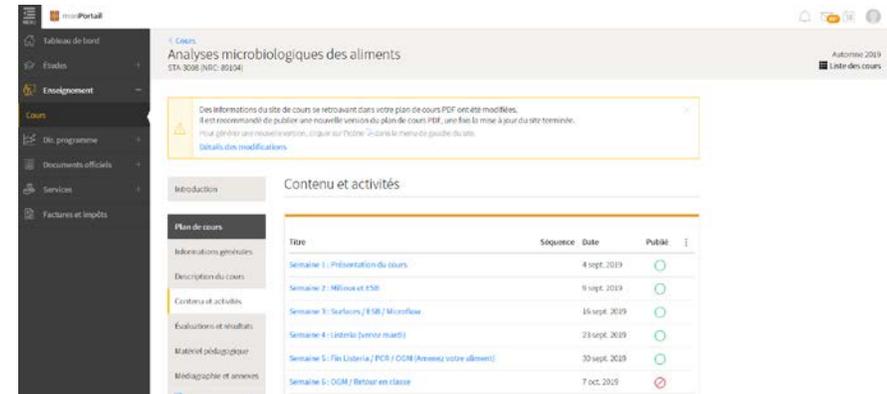
communication orale



attitude professionnelle

Activités d'apprentissage interactives

- Portail environnement numérique d'apprentissage (ENA)
- Cours hybrides
- Laboratoires, apprentissage de type expérientiel
- Études de cas, approche par résolution de problèmes
- Salle de pédagogie inversée
- Vidéos / animations



The screenshot shows a course page for 'Analyses microbiologiques des aliments' (STA-3036 (NIC-10024)). The page includes a navigation menu on the left with options like 'Tableaux de bord', 'Événements', 'Enseignement', 'Cours', 'Dir. programme', 'Documents officiels', 'Services', and 'Factures et impôts'. The main content area is titled 'Contenu et activités' and contains a table of course activities.

Titre	Séquence	Date	Publié
Semaine 1 - Présentation du cours		4 sept. 2019	🟢
Semaine 2 - Milieux et ESB		8 sept. 2019	🟢
Semaine 3 - Surfactants / BSB / Microflow		16 sept. 2019	🟢
Semaine 4 - Listeria (suivant mardi)		23 sept. 2019	🟢
Semaine 5 - Fil Listeria / PCR / OGM (ouvrez votre diapos)		30 sept. 2019	🟢
Semaine 6 - OGM / Retour en classe		7 oct. 2019	🔴



Clubs et associations étudiants



COLLOQUE  **STA**
SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS



Anatomie d'un Grilled Cheese



MarchFest



SIAL
The Global Food Marketplace

Perspectives de carrière

Taux de placement

100%



Merci!

