

1 Algemene opleidingsonderdelen

Nr	Cursusnaam	Lesgever (vakgr.)	SP	Ref	MT1	MT2	Semester	Contact	Studietijd
1	Chemische structuurbeplating	Christian Stevens LA24	4		1	2	1	45	120
2	Colloïd- en oppervlakchemie	Paul Van Der Meeren LA24	5		1	2	2	60	135
3	Instrumentele anorganische analyse	Gijs Du Laing LA24	3		1	1	1	37.5	75
4	Voeding van de mens	John Van Camp LA23	5		1	2	1	60	135
5	Proceskunde 2	Paul Van Der Meeren LA24	5		1	1	1	60	135
6	Food Technology [en]	Koen Dewettinck LA23	5		1	1	1	60	135
7	Consumentengedrag en marketing van bio-industriële producten	Wim Verbeke LA27	5		1	2	2	60	135
8	Biochemische analysetechnieken	Els Van Damme LA25	3		1	1	2	30	75
9	Food Legislation [en]	Johan Hallaert LA23	3		1	1	2	30	75
10	Procesregeling	Ingmar Nopens LA26	5		1	2	2	60	135
11	Bedrijfskunde	Mirjam Knockaert EB09	4		1	3	2	45	120
12	Kwaliteitsbeheer en risicoanalyse [en]	Liesbeth Jacxsens LA23	5		1	3	2	60	125
13	Productinnovatie in de levensmiddelenindustrie	Mieke Uyttendaele LA23	6		2	4	J	45	180

2 Keuzeopleidingsonderdelen

Op te nemen: 32 studiepunten uit 1 tot 6 module(s) met keuzeopleidingsonderdelen en majors uit de onderstaande lijst. Na goedkeuring door de faculteit.

Een volledige major omvat 15 studiepunten.

MT1:

- Jaar 1: 8 studiepunten
- Jaar 2: 24 studiepunten

2.1 Major levensmiddelentechnologie

Op te nemen: 15 studiepunten te selecteren uit de onderstaande lijst, met

- 10 studiepunten uit de opleidingsonderdelen met referentie a,
- 5 studiepunten uit de opleidingsonderdelen met referentie b.

Noot: bovenstaande geldt enkel wanneer men de volledige major wil realiseren.

Nr	Cursusnaam	Lesgever (vakgr.)	SP	Ref	MT1	MT2	Semester	Contact	Studietijd
1	Sensorische analyse [en]	Xavier Gellynck LA27	5	a			1	60	135
2	Formulering en structurering van levensmiddelen [en]	Koen Dewettinck LA23	5	a			1	60	135
3	Technologie van dierlijke producten	Frank Devlieghere LA23	5	b			2	60	135
4	Technology of Vegetable Products [en]	Koen Dewettinck LA23	5	b			2	60	135

2.2 Major voeding en gezondheid

Op te nemen: 15 studiepunten te selecteren uit de onderstaande lijst.

Noot: bovenstaande geldt enkel wanneer men de volledige major wil realiseren.

Nr	Cursusnaam	Lesgever (vakgr.)	SP	Ref	MT1	MT2	Semester	Contact	Studietijd
1	Nutrition Disorders [en]	Patrick Kolsteren LA23	5				1	60	135
2	Functional Foods [en]	John Van Camp LA23	5				2	60	135
3	Food and Nutrition Epidemiology [en]	Patrick Kolsteren LA23	5				2	60	135

2.3 Major voedselveiligheid

Op te nemen: 15 studiepunten te selecteren uit de onderstaande lijst.
Noot: bovenstaande geldt enkel wanneer men de volledige major wil realiseren.

Nr	Cursusnaam	Lesgever (vakgr.)	SP	Ref	MT1	MT2	Semester	Contact	Studietijd
1	Food and Nutrition Epidemiology [en]	Patrick Kolsteren LA23	5				2	60	135
2	Chemische voedselveiligheid	Bruno De Meulenaer LA23	5				1 ^a	60	135
3	Microbiologische voedselveiligheid	Mieke Uyttendaele LA23	5				2 ^a	60	135

2.4 Keuzeopleidingsonderdelen aansluitend bij betrokken vakgebieden

Op te nemen: hoogstens 32 studiepunten te selecteren uit de onderstaande lijst.

Nr	Cursusnaam	Lesgever (vakgr.)	SP	Ref	MT1	MT2	Semester	Contact	Studietijd
1	Bio-organische chemie	Christian Stevens LA24	6				1	75	150
2	Chemie van natuurproducten [en]	Sven Mangelinckx LA24	5				1	60	135
3	Industriële chemie	Sven Mangelinckx LA24	3				2	30	75
4	Packaging Technology [en]	Peter Ragaert LA23	5				2	60	135
5	Chemische modificatie van hernieuwbare grondstoffen [en]	Sven Mangelinckx LA24	3				2	30	90
6	Industriële biotechnologie	Wim Soetaert LA25	5				1	60	135
7	Industriële fermentatieprocessen en downstream processing	Wim Soetaert LA25	5				2	60	135
8	Instrumentele organische analyse [en]	Sven Mangelinckx LA24	3				2	30	75
9	Microbe-gastheer interfase processen	Tom Van de Wiele LA25	5				1	60	135
10	Moleculair-microbiële technieken [en]	Mieke Uyttendaele LA23	4				1	45	120
11	Dierlijke productiesystemen	Stefaan De Smet LA22	5				2	60	135
12	Plantaardige productiesystemen	Dirk Reheul LA21	5				1	60	135
13	Modelleren en simuleren met partiële differentiaalvergelijkingen in de praktijk [en]	Ingmar Nopens LA26	5				1	60	135
14	Intellectuele eigendom en valorisatie [en]	Benedikt Sas LA23	3				2	30	90
15	Ondernemerschap	Petra Andries EB09	3				2	30	75
16	Durf starten [en]	Frank Gielen TW05	3		2	4	2	36	90
17	Seminarie [en]	Luc Tirry LA21	3				J	30	75
18	Projectmanagement [en]	Mario Vanhoucke EB08	6				2	45	180
19	Brouwerijtechnologie	Jessika De Clippeleer LA25	3				1	36	90

2.5 Vaardigheden en attitudes

Op te nemen: hoogstens 16 studiepunten te selecteren uit de onderstaande lijst.

Nr	Cursusnaam	Lesgever (vakgr.)	SP	Ref	MT1	MT2	Semester	Contact	Studietijd
1	Stage	Paul Van Der Meeren LA24	5				J	30	125
2	Bio-ethiek [en]	Kristien Hens LW01	3				J	30	75
3	Gesprekstechnieken en toegepaste groepsdynamica		3					30	75
4	Wetenschappelijke communicatie in het Engels [en]	Geert Jacobs LW06	5				2	45	150

2.6 Open keuze

Op te nemen: max. 2 opleidingsonderdelen uit de module(s) uit de onderstaande lijst

2.6.1 Vaardigheden en attitudes

Op te nemen: hoogstens 5 studiepunten te selecteren uit de onderstaande lijst.
Het opleidingsonderdeel "stage uitbreiding" kan enkel worden opgenomen als uitbreiding van het opleidingsonderdeel "stage", en kan niet los daarvan worden opgenomen.

Nr	Cursusnaam	Lesgever (vakgr.)	SP	Ref	MT1	MT2	Semester	Contact	Studietijd
1	Stage uitbreiding	Paul Van Der Meeren LA24	5				J	30	125

2.6.2 Aanbod UGent en alliantiepartner VUB

Op te nemen: opleidingsonderdelen te selecteren uit het studieaanbod van UGent en VUB, of de Intensieve Programma's waarbij de faculteit betrokken is.
Maximum 2 keuzeopleidingsonderdelen uit dit aanbod zijn toegestaan

3 Masterproef

Nr	Cursusnaam	Lesgever (vakgr.)	SP	Ref	MT1	MT2	Semester	Contact	Studietijd
1	Masterproef		30		2	4	J	300	900

Onderwijstalen

Wanneer een cursus niet (enkel) gedoceerd wordt in de onderwijstaal van het programma, worden de werkelijk gebruikte talen aangegeven tussen haakjes na de cursusnaam, met de volgende betekenis:

bg: Bulgaars de: Duits es: Spaans ja: Japans pl: Pools sh: Kroatisch/Servisch zh: Chinees
cs: Tsjechisch el: Grieks fr: Frans nl: Nederlands pt: Portugees sl: Sloveens
da: Deens en: Engels it: Italiaans no: Noors ru: Russisch sv: Zweeds

Semesterinformatie

Semesters worden aangegeven door hun nummer (1 of 2); semester 3 stelt de zomerperiode voor.

Wanneer een semesternummer wordt voorafgegaan wordt door een letter, geeft dit aan dat de cursus aangeboden wordt in meerdere sessies. De letter stelt dan de betrokken sessie voor.

Wanneer een semesternummer tussen haakjes wordt getoond betekent dit dat de cursus dit academiejaar niet aangeboden wordt in de betrokken aanbodsessie. De aanbodfrequentie en het eerstvolgende aanbod worden aangegeven door de onderstaande codes:

a: tweejaarlijks c: jaarlijks, vanaf 2018-2019 f: jaarlijks, vanaf 2019-2020 i: jaarlijks, vanaf 2020-2021
b: driejaarlijks d: tweejaarlijks, vanaf 2018-2019 g: tweejaarlijks, vanaf 2019-2020 j: tweejaarlijks, vanaf 2020-2021
e: driejaarlijks, vanaf 2018-2019 h: driejaarlijks, vanaf 2019-2020 k: driejaarlijks, vanaf 2020-2021