

Programma gezamenlijk aangeboden door Universiteit Gent, KU Leuven
Master of Science in Food Technology

Onderwijstaal: Engels

Programmaversie 12

1 Algemene opleidingsonderdelen 60 studiepunten

Nr	Cursus	SP	Ref	MT1	Sessie	Studie
1	I002756 Applied Statistics <i>Louis Coussemont -- Vakgroep Data-analyse en Wiskundige Modelling</i>	5		1	A:1	150
2	I002757 Food Chemistry and Analysis <i>Bruno De Meulenaer -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	7		1	A:1	210
3	I002758 Food Marketing and Consumer Behaviour <i>Wim Verbeke -- Vakgroep Landbouweconomie</i>	4		1	B:1	120
4	I002759 Food Microbiology and Analysis <i>Andreja Rajkovic -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	7		1	A:1	210
5	I002760 Food Processing <i>Koen Dewettinck -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	7		1	A:1	210
6	I002201 Postharvest Physiology and Technology <i>Bart Nicolai -- KU Leuven</i>	5		1	A:2	150
7	I002202 Engineering Properties of Biological Materials <i>Wouter Saeys -- KU Leuven</i>	5		1	A:2	150
8	I002203 Human Nutrition <i>Christophe Matthys -- KU Leuven</i>	5		1	A:2	125
9	I002204 Thermal Processing of Foods <i>Ann Van Loey -- KU Leuven</i>	8		1	A:2	240
10	I002205 Transport Phenomena and Engineering Kinetics <i>Deniz Gunes -- KU Leuven</i>	7		1	A:2	210

2 Majors

Op te nemen: 13 tot 19 studiepunten uit 1 major uit de onderstaande lijst. Na goedkeuring door de faculteit.

2.1 Major Food Science and Technology

Op te nemen: 17 tot 19 studiepunten te selecteren uit de onderstaande lijst, met

- 14 studiepunten uit de opleidingsonderdelen met referentie FSTm,
- 3 tot 5 studiepunten uit de opleidingsonderdelen met referentie FSTe.

Nr	Cursus	SP	Ref	MT1	Sessie	Studie
1	I002761 Statistical Topics in Food Technology <i>Tim De Meyer -- Vakgroep Data-analyse en Wiskundige Modelling</i>	4	FSTm	2	A:1	120
2	I002762 Food Colloids <i>Paul Van der Meeren -- Vakgroep Groene Chemie en Technologie</i>	5	FSTm	2	A:1	150
3	I002717 Functional Foods <i>John Van Camp -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	5	FSTm	2	A:2	150
4	I002764 Milk and Dairy Technology <i>Koen Dewettinck -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	4	FSTe	2	A:1	120
5	I001084 Technology of Fishery Products <i>Frank Devlieghere -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	3	FSTe	2	A:1	90
6	I002723 Formulation and Structuring of Foods <i>Koen Dewettinck -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	5	FSTe	2	A:1	150
7	I002755 Meat Science and Technology <i>Stefaan De Smet -- Vakgroep Dierwetenschappen en Aquatische Ecologie</i>	4	FSTe	2	A:1	120

2.2 Major Postharvest and Food Preservation Engineering

Op te nemen: 13 studiepunten te selecteren uit de onderstaande lijst, met

- 9 studiepunten uit de opleidingsonderdelen met referentie PFPEm,
- 4 studiepunten uit de opleidingsonderdelen met referentie PFPEe.

"Food Legislation and Quality Control" kan niet worden opgenomen als het keuzeopleidingsonderdeel "Food Safety and Risk Analysis" wordt gekozen en omgekeerd.

Nr	Cursus	SP	Ref	MT1	Sessie	Studie
1	I002206 Low Temperature Processing of Foods <i>Sarah Verkempinck -- KU Leuven</i>	5	PFPEm	2	A:1	135
2	I002533 Experimental Planning and Data Modelling <i>Peter Goos -- KU Leuven</i>	4	PFPEm	2	A:1	120
3	I002209 Postharvest Pest Management and Disease Control <i>Dany Bylemans -- KU Leuven</i>	4	PFPEe	2	A:1	100
4	I002210 Fruit and Vegetable Technology <i>Tara Grauwet -- KU Leuven</i>	4	PFPEe	2	A:1	120
5	I002211 Cereal Science and Technology <i>Christophe Courtin -- KU Leuven</i>	4	PFPEe	2	A:2	120
6	I003116 Food Regulation and Quality Control <i>Externe lesgever -- KU Leuven</i>	4	PFPEe	2	A:2	120

3 Keuzeopleidingsonderdelen

Op te nemen: 11 tot 17 studiepunten uit 1 tot 2 module(s) uit de onderstaande lijst. Na goedkeuring door de faculteit.

3.1 Food Technology

Op te nemen: hoogstens 17 studiepunten te selecteren uit de onderstaande lijst.

De volgende combinaties zijn niet toegestaan: (inhoudelijke overlap):

- o 'Food Legislation and Quality Control' en 'Food Safety and Risk Analysis'
- o 'World Food and Development Challenges' en 'Advanced Marketing and Agribusiness Management'
- o 'Sensory Science' en 'Sensory Analysis'

Nr	Cursus	SP	Ref	MT1	Sessie	Studie
1	I002415 Food Safety and Risk Analysis <i>Liesbeth Jacobsens -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	5		2	A:1	125
2	I002726 Food Fermentations <i>Katleen Raes -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	4		2	A:2	120
3	I001503 Workshop Food Technology <i>Ann Van Loey -- KU Leuven</i>	4		2	A:2	100
4	I003117 World Food and Development Challenges <i>Miet Maertens -- KU Leuven</i>	3		2	A:1	90
5	I003060 Sustainable Systems Engineering <i>Sophie Huysveld -- Vakgroep Groene Chemie en Technologie</i>	5		2	A:1	150
6	I002763 Advanced Marketing and Agribusiness Management <i>Wim Verbeke -- Vakgroep Landbouweconomie</i>	5		2	A:2	150
7	I002214 Current Topics in Food Technology and Nutrition Science <i>Ann Van Loey -- KU Leuven</i>	4		2	A:2	100
8	I002215 Sensory Science <i>Tara Grauwet -- KU Leuven</i>	4		2	A:2	120
9	I002212 Food Packaging and Transportation <i>Mieke Buntinx -- KU Leuven</i>	4		2	A:2	100
10	I002216 Food Rheology <i>Deniz Gunes -- KU Leuven</i>	4		2	A:2	120
11	I002722 Sensory Analysis <i>Joachim Schouteten -- Vakgroep Landbouweconomie</i>	5		2	A:1	150
12	I003118 Sustainability Assessment for Biosystems <i>Externe lesgever -- KU Leuven</i>	4		2	A:2	120
13	F001022 Durf ondernemen <i>Johan Verrue -- Vakgroep Marketing, Innovatie en Organisatie</i>	4		2	A:2	120
14	I003119 Protein-rich Foods <i>Arno Wouters -- KU Leuven</i>	5		2	A:2	150
15	I002217 Internship <i>Ann Van Loey -- KU Leuven</i>	9		2	A:2	225

3.2 Opleidingsonderdelen uit één van de majors

Op te nemen: hoogstens 17 studiepunten te selecteren uit de majors.

Met uitzondering van de opleidingsonderdelen reeds opgenomen binnen de gekozen major.

'Experimental Planning and Data Modelling' kan niet gekozen worden als 'Statistical Topics in Food Technology' geselecteerd is en omgekeerd (inhoudelijke overlap).

4 Masterproef

30 studiepunten

Nr	Cursus	SP	Ref	MT1	Sessie	Studie
1	I001506 Master's Dissertation <i>Koen Dewettinck -- Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid</i>	30		2	A:J	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 2028-2029	f: jaarlijks, vanaf 2029-2030	i: jaarlijks, vanaf 2030-2031
b: driejaarlijks	d: tweejaarlijks, vanaf 2028-2029	g: tweejaarlijks, vanaf 2029-2030	j: tweejaarlijks, vanaf 2030-2031
	e: driejaarlijks, vanaf 2028-2029	h: driejaarlijks, vanaf 2029-2030	k: driejaarlijks, vanaf 2030-2031