

MASTER OF SCIENCE IN DE BIOWETENSCHAPPEN: VOEDINGSINDUSTRIE

60 STUDIEPUNTEN - ONDERWIJSTAAL: NEDERLANDS

INHOUD

Centraal in de masteropleiding staan productieprocessen en technologieën gebruikt in de brede voedingsindustrie. Voortbouwend op de bachelor worden hier bepaalde productcategorieën verder uitgediept. De diverse technieken en methodieken om productkwaliteit en -veiligheid te beoordelen komen uitgebreid aan bod. Deze kennis is noodzakelijk om de diverse productieprocessen te beheersen en de gewenste productkwaliteit te garanderen. Naast de klassieke grondstoffen (plantaardige en dierlijke grondstoffen) en technologische aspecten van de levensmiddelenproductie komen ook nieuwe biotechnologische toepassingen of toepassingen vanuit de circulaire processen in de voedingsindustrie aan bod. Je wordt bovendien getriggerd om met de maatschappelijke en duurzaamheidsuitdagingen van de voedingsindustrie aan de slag te gaan. Je krijgt diverse mogelijkheden om verder te bouwen aan je onderzoeks- en communicatievaardigheden.

STRUCTUUR

Een volledig curriculum bestaat uit 60 ECTS. In de masteropleiding zijn er vier plichtvakken (17 ECTS). Deze plichtvakken hebben een vakoverschrijdende benadering die verschillende kennisdomeinen combineert, wat je toelaat om als een jonge professional te denken. Naast die plichtvakken heb je de mogelijkheid om uit een voedingsspecifieke keuzelijst, volgens je eigen interesses, je curriculum samen te stellen en je verder te verdiepen (minstens 16 ECTS). Je kan ook de kans grijpen om een bedrijfsstage op te nemen, in een bedrijf naar keuze, en een echte werkplekervaring in de voedingsindustrie op te doen. De masterproef maakt een belangrijk deel uit van deze opleiding (20 ECTS) en wordt normaliter gespreid over een volledig academiejaar, al zijn afwijkingen op deze regel mogelijk. Binnen de masterproef kan je onderzoek verrichten binnen een onderzoeksgroep aan UGent of aan een andere (internationale) universiteit of toepassingsgericht onderzoek verrichten in samenwerking met de voedingsindustrie. De resterende credits kunnen verworven worden door een keuze uit een universiteitsbrede keuzelijst. Ga je graag voor een internationale uitdaging, dan hebben wij een aanbod aan diverse internationale partnerinstellingen in uitwisselingsverband, een internationale masterproef of internationale stage.

ARBEIDSMARKT

De volledige keten van de voedingsverwerking is technologisch sterk geëvolueerd en doet een beroep op heel wat kennis en creativiteit. Er is dus nood aan ingenieurs voedingsindustrie in zowel de toelevering, de verwerking, als

de handel en distributie in functies binnen kwaliteitscontrole, productontwikkeling, aan- en verkoop, maar ook in onderzoek, onderwijs en advies. Een aantal van onze afgestudeerden zijn uitgegroeid tot succesvolle, zelfstandige ondernemers. Je product- en technologische kennis maakt je als afgestudeerde master in de voedingsindustrie optimaal inzetbaar om de voedselveiligheid en -kwaliteit te helpen garanderen. De tewerkstellingsmogelijkheden zijn dan ook zeer divers en de vraag is groot. Als pas afgestudeerde master kan je aan de slag als kwaliteitsmedewerker, -controleur of -adviseur, laboverantwoordelijke, productieleider, e.a. Wat voor job je kan doen als industrieel ingenieur lees je in [getuigenissen](#) van onze afgestudeerden.

MASTER OF SCIENCE IN DE BIOWETENSCHAPPEN: VOEDINGSINDUSTRIE

60 STUDIEPUNTEN - ONDERWIJSTAAL: NEDERLANDS

TOELATINGSVOORWAARDEN VOOR HOUDERS VAN EEN VLAAMS DIPLOMA

1 Rechtstreeks:

- Bachelor in de biowetenschappen

2 Na het met succes voltooien van een voorbereidingsprogramma:

MIN 3 SP - MAX 60 SP

- Bachelor in de bio-industriële wetenschappen
- Bachelor in de bio-ingenieurswetenschappen
- Bachelor in de biochemie en de biotechnologie
- Bachelor in de biologie
- Bachelor in de biomedische wetenschappen
- Bachelor in de chemie
- Bachelor in de diergeneeskunde
- Bachelor in de farmaceutische wetenschappen
- Bachelor in de industriële wetenschappen, afstudeerrichting: chemie
- Bachelor in de industriële wetenschappen: chemie
- Bachelor in de industriële wetenschappen: milieukunde

3 Na het met succes voltooien van een schakelprogramma:

MIN 66 SP - MAX 69 SP

- opleidingen nieuwe structuur:
 - Bachelor in de agro- en biotechnologie, afstudeerrichting: agro-industrie
 - Bachelor in de agro- en biotechnologie, afstudeerrichting: voedingsmiddelentechnologie
 - Bachelor in de biomedische laboratoriumtechnologie
 - Bachelor in de voedings- en dieetkunde
- opleidingen oude structuur:
 - Gradueerde in de medische laboratoriumtechnologie
 - Gradueerde in farmaceutische en biologische technieken
 - Gradueerde in voedings- en dieetkunde

aantal studiepunten te bepalen door de faculteit

- Bachelor in de agro- en biotechnologie, afstudeerrichting: voedingstechnologie

4 Op voorwaarde van toelating door de inrichtende faculteit: na het met succes voltooien van een schakelprogramma:

MIN 66 SP - MAX 69 SP

- opleidingen oude structuur:
 - Gradueerde in landbouw en biotechnologie, op voorwaarde dat het vereiste vakkenpakket (voeding/biotechnologie) deel uitmaakt van het gevolgde curriculum

TAALVOORWAARDEN

Taalvereisten	Engels: geen taalvereisten Nederlands: ERK niveau B2
---------------	---

De taalvereisten voor deze opleiding vindt men op de volgende pagina: www.ugent.be/nl/opleidingen/masteropleidingen/toelating/master/taal.htm

PRAKTISCHE INFORMATIE

Studieprogramma

studiekiezer.ugent.be/master-of-science-in-de-biowetenschappen-voedingsindustrie/programma

Infomomenten

Masterbeurs

www.ugent.be/masterbeurs

Inschrijving en administratie

Was je afgelopen academiejaar reeds **UGent-student**, dan zul je je via Oasis herinschrijven voor het nieuwe academiejaar.

Was je afgelopen academiejaar **geen UGent-student**, dan kun je je vanaf 1 maart online aanmelden en je inschrijving opstarten voor jouw opleiding.

Studiegeld

Meer informatie vind je op: www.ugent.be/studiegeld

Contact

Trajectbegeleiding

Mevr. Bieke Lybeer

MASTER OF SCIENCE IN DE BIOWETENSCHAPPEN: VOEDINGSINDUSTRIE

60 STUDIEPUNTEN - ONDERWIJSTAAL: NEDERLANDS

bieke.lybeer@ugent.be