

MASTER IN DE BIOWETENSCHAPPEN: VOEDINGSINDUSTRIE

60 STUDIEPUNTEN – ONDERWIJSTAAL: NEDERLANDS – DIPLOMA: MASTER OF SCIENCE

INHOUD

In de master voedingsindustrie ligt het accent op de verwerking van plantaardige en dierlijke grondstoffen tot kwaliteitsvolle en veilige voedingsmiddelen. Voedselveiligheid en -kwaliteit zijn zeer complexe begrippen.

Erg belangrijk is het inzicht in de productieprocessen van voedingsmiddelen en de kennis van de mogelijke chemische, fysische en microbiële gevaren. Centraal in de opleiding staan de productietechnologie en kwaliteitscontrole. Zowel praktisch als theoretisch kan je je verdiepen in zuiveltechnologie, graan- en bakkerijtechnologie, moleculaire identificatietechnieken, HACCP en risicomanagement ...

Case studies in samenwerking met bedrijven zorgen voor een optimale voorbereiding op je latere job. Je krijgt voldoende mogelijkheid kennis te maken met het werkveld door projectwerking, georganiseerde bedrijfsbezoeken of door te kiezen voor een kortlopende stage in een voedingsbedrijf.

OPBOUW

De masteropleiding is opgebouwd uit algemene opleidingsonderdelen die verder bouwen op de vakken uit de bachelor-opleiding, keuze voedingsindustrie of op de vakken uit het schakelprogramma. Via keuzevakken kan een student zich verder verdiepen in een bepaald voedingsgericht thema of een stage uitvoeren in een bedrijf. Ook de masterproef biedt verschillende mogelijkheden. Zo kunnen studenten zich enerzijds verder specialiseren in de verwerkingstechnologie van grondstoffen tot menselijke en dierlijke voeding en anderzijds situeren zich tal van interessante onderwerpen binnen de chemische, microbiële en moleculaire analyse.

ARBEIDSMARKT

De volledige keten van de voedingsverwerking is technologisch sterk geëvolueerd en doet een beroep op heel wat kennis en creativiteit. Er is dus behoefte aan ingenieurs in de toelevering, productie, handel en verwerking, in technisch-commerciële functies, in onderzoek en onderwijs. Ook een zelfstandige carrière als succesvol ondernemer behoort tot de mogelijkheden. Met je product- en technologische kennis ben je in de voedingsindustrie optimaal inzetbaar om de voedselveiligheid en -kwaliteit te garanderen. De tewerkstellingskansen zijn dan ook goed. Je kunt aan de slag als kwaliteitsingenieur, laboverantwoordelijke, productie leider, plant manager of in adviesverlening en controle-diensten, zowel in privé als overheid.

Wat voor job je kan doen als industrieel ingenieur lees je in getuigenissen van onze afgestudeerden op www.ikbenindustrieelingenieur.be.

MASTER IN DE BIOWETENSCHAPPEN: VOEDINGSINDUSTRIE

60 STUDIEPUNTEN – ONDERWIJSTAAL: NEDERLANDS – DIPLOMA: MASTER OF SCIENCE

TOELATINGSVOORWAARDEN VOOR HOUDERS VAN EEN VLAAMS DIPLOMA

Rechtstreeks:

- Ba biowetenschappen

Voor het definitief vastleggen van het schakel- of voorbereidingsprogramma leg je je diploma (uit onderstaande lijst), vergezeld van het diplomasupplement, voor aan de faculteit via de trajectbegeleider.

Via schakelprogramma:

- Ba agro- en biotechnologie - voedingsmiddelentechnologie
- Ba agro- en biotechnologie - agro-industrie
- Ba chemie - biochemie
- Ba chemie - procestechnologie
- Ba biomedische laboratoriumtechnologie
- Ba voedings- en dieetkunde

Via voorbereidingsprogramma:

- Ba biologie
- Ba bio-ingenieurswetenschappen
- Ba industriële wetenschappen: chemie
- Ba industriële wetenschappen: milieukunde
- Ba bio-industriële wetenschappen
- Ba biochemie en biotechnologie
- Ba chemie
- Ba diergeneeskunde
- Ba farmaceutische wetenschappen
- Ba biomedische wetenschappen

PRAKTISCHE INFORMATIE

Studieprogramma:

<https://studiegids.ugent.be>

> faculteiten > opleidingstypes > ga naar de opleiding van je keuze

Vorbereidende initiatieven

De voorbereidingsinitiatieven kunnen ook nuttig zijn als je in het schakelprogramma wil starten.

In september kan je zomercursussen voor wiskunde, fysica en chemie volgen. Je kan ook je wiskundekennis vooraf online testen. Meer informatie op www.studiekiezer.ugent.be. Selecteer deze opleiding en je vindt toelichting en praktische details onder de rubriek 'Vlot van start'.

Infomomenten

Masterbeurs

www.ugent.be/masterbeurs

Infosessie

7 september 2019, doorlopend tussen 9.30 u.-12.30 u.

Campus Schoonmeersen

www.ugent.be/nl/studeren/masteropleidingen

Trajectbegeleiding

Mevr. Bieke Lybeer

bieke.lybeer@ugent.be

Meer info

Afdeling Studieadvies – Campus Ufo, Ufo,
Sint-Pietersnieuwstraat 33, 9000 Gent, T 09 331 00 31
studieadvies@ugent.be – www.ugent.be/studieadvies

De informatie op deze fiche is bijgewerkt tot 1 januari 2019.

MASTER IN DE BIOWETENSCHAPPEN: VOEDINGSINDUSTRIE

60 STUDIEPUNTEN – ONDERWIJSTAAL: NEDERLANDS – DIPLOMA: MASTER OF SCIENCE

MASTER	
ALGEMENE VAKKEN	34
Instrumentele proces- en kwaliteitscontrole	3
HACCP en risicomanagement	3
Enzymatische en biochemische toepassingen	4
Moleculaire identificatietechnieken	4
Graantechnologie	6
Zuiveltechnologie	6
Reologie en textuuranalyse	3
Toegepast management	3
KEUZEVAKKEN	6
Veevoedertechnologie	3
Meat and Meat Products	4
Bio-informatica	3
Toegepaste biotechnologie	3
Functional Foods	5
Stage	6
Opleidingsonderdeel uit het aanbod van de Associatie UGent	4
MASTERPROEF	20

SCHAKELPROGRAMMA	
ALGEMENE VAKKEN	53
Calculus	6
Lineaire algebra	5
Thermodynamica	4
Fluidodynamica	5
Elektriciteit en magnetisme	4
Kansrekenen en statistiek	4
Statistische data-analyse	4
Ingenieurstechnieken I	5
Ingenieurstechnieken II	4
Levensmiddelenmicrobiologie	5
Conserveringstechnologie	4
Levensmiddelentechnologie I	3
Levensmiddelentechnologie II	4
VAKKEN AFHANKELIJK VAN VOOROPLEIDING	
Instream agro- en biotechnologie, voedingsmiddelen-technologie/agro-industrie keuze voeding	
Instrumentele analytische chemie	5
Instream voedings- en dieetkunde	
Instrumentele analytische chemie	5
Instream biomedische laboratoriumtechnologie	
Levensmiddelenchemie	8
Instream chemie	
Levensmiddelenchemie	8

VOORBEREIDINGSPROGRAMMA

Maximaal 60 studiepunten op te nemen uit de bacheloropleiding in de biowetenschappen, afhankelijk van de vooropleiding van de student (na aanvraag).