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 om kennis te maken met het werkveld door projectwerking, georganiseerde bedrijfsbezoeken en via een kortlopende stage in een voedingsbedrijf.

OPBOUW

De masteropleiding is opgebouwd uit algemene opleidingsonderdelen die verder bouwen op de vakken uit de bacheloropleiding, keuze voedingsindustrie of op de vakken uit het schakelprogramma. Via keuzevakken kun je je verder verdiepen in een bepaald voedingsgericht thema en een stage uitvoeren in een bedrijf. Ook de masterproef biedt verschillende mogelijkheden.
Zo kun je 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, productieleider, plant manager of in adviesverlening en controlediensten, 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 (66/69 sp):
- 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

Voorbereidende initiatieven
De voorbereidingsinitiatieven kunnen ook nuttig zijn als je in het schakelprogramma wil starten.
- IJkingstoets biowetenschappen (industrieel ingenieur): niet verplicht, wel aangeraden.
- Vakantiecursussen wiskunde en fysica

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
zaterdag 5 september 2020, 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 2020.

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 (66/69 SP)

ALGEMENE VAKKEN	**61**
Calculus	6
Lineaire algebra	5
Thermodynamica	4
Fluïdodynamica	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
Reologie en sensorische analyse	4
VAKKEN AFHANKELIJK VAN VOOROPLEIDING	
Instroom agro- en biotechnologie, voedingsmiddelen-technologie/agro-industrie keuze voeding	
Instrumentele analystische chemie	5
Instroom voedings- en dieetkunde	
Instrumentele analystische chemie	5
Instroom biomedische laboratoriumtechnologie	
Levensmiddelenchemie	8
Instroom 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 aan de curriculumcommissie – contacteer hiervoor de trajectbegeleider).

(*) dit is het studieprogramma voor het academiejaar 2020-2021;
in het academiejaar 2021-2022 zijn een aantal wijzigingen gepland.