

Conditions d'accès au Master (http://www.ulg.ac.be/cms/c_274707/masters-bioingenieur-4-grades)

Première année

Période 1

Cours obligatoires

Génie chimique, génétique moléculaire et nutrition

GENE0002-2	<i>Génétique moléculaire des micro-organismes</i> - Micheline VANDENBOL - [2h SEM]	14	8	[+]	2
CHIM9247-1	<i>Génie des procédés chimiques industriels</i> - Michel PAQUOT	12	12	-	2
ALIM0010-2	<i>Aliments, nutrition et diététique humaines</i> - André THEWIS	24	-	-	2

Techniques de management

GEST3028-2	<i>Comptabilité et gestion des entreprises</i> - Philippe LEBAILLY	24	24	-	4
GEST3015-1	<i>Gestion de la qualité</i> - Marianne SINDIC - [6h SEM]	18	-	[+]	2

Période 2

Cours obligatoires

Méthodes électroniques et optiques d'analyse

CHIM9246-2	<i>Méthodes électrochimiques et optiques d'analyse</i> - Georges LOGNAY - [8h SEM]	20	44	[+]	6
------------	--	----	----	-----	---

Sciences et technologies des aliments

BIAA0003-2	<i>Génie industriel alimentaire et ingénierie agro-alimentaire, 2e partie</i> - François BERA	12	12	-	2
ALIM0005-1	<i>Ingénierie des formulations alimentaires</i> - Christophe BLECKER	16	8	-	2
ALIM0007-2	<i>Physico-chimie des formulations</i> - Christophe BLECKER	15	9	-	2

Chimie des systèmes biologiques

BIOL2017-4	<i>Chimie biologique, 3e partie</i> - Michel PAQUOT	12	24	-	3
BIOL2024-3	<i>Biologie moléculaire appliquée</i> - Franck DEQUIEDT	24	12	-	3

Période 3

Cours obligatoires

Génie des procédés biologiques

GERE0007-3	<i>Electronique digitale, 1re partie</i> - Bernard HEINESCH	16	8	-	2
BIOI0002-1	<i>Industries d'extraction et de fermentation, 1re partie</i> - Philippe THONART	24	24	-	4

Chimie des substances naturelles

CHIM9245-1	<i>Analyse chromatographique</i> - Georges LOGNAY - [6h SEM]	18	-	[+]	2
CHIM9254-1	<i>Pratique de la chimie des substances naturelles</i> - Aurore RICHEL	4	44	-	4

Période 4

Cours obligatoires

Stage

MANA0001-1	<i>Gestion des ressources humaines et des relations professionnelles</i> - Philippe LEPOIVRE - [8h AUTR]	-	-	[+]	2
RSTG0002-1	<i>Stage</i> - Marianne SINDIC	-	-	-	4

Période 5

Cours obligatoires

Technologies des industries agro-alimentaires

BIAA0003-4	<i>Génie industriel alimentaire et ingénierie agro-alimentaire, 3e partie</i> - François BERA	-	24	-	2
ALIM0008-2	<i>Technologie des industries agro-alimentaires</i> - Sabine DANTHINE	24	24	-	4

Biochimie microbienne et immunologie

ALIM0001-1	<i>Hygiène alimentaire</i> - Daniel PORTETELLE, Marianne SINDIC	18	6	-	2
ANIM0003-1	<i>Immunologie et immunochimie</i> - Daniel PORTETELLE	12	12	-	2
ANIM0004-2	<i>Biochimie et physiologie microbiennes</i> - Micheline VANDENBOL - [2h AUTR]	12	10	[+]	2

Deuxième année

Période 1

Cours obligatoires

Génie des bioprocédés industriels

BIOI0002-2	<i>Industries d'extraction et de fermentation, 2e partie</i> - Philippe THONART	24	24	-	4
CHIM9248-1	<i>Principes de base de l'épuration</i> - Frank DELVIGNE	24	-	-	2

Sciences des aliments

ALIM0006-1	<i>Sciences des aliments</i> - Christophe BLECKER	30	30	-	5
GBLX0155-1	<i>Chimie des aliments</i> - Georges LOGNAY	-	12	-	1

Période 2

Cours obligatoires

Questions d'actualité en chimie et phytopharmacie

CHIM9250-1	<i>Questions spéciales de chimie analytique</i> - Georges LOGNAY - [6h SEM]	-	18	[+]	2
CHIM9251-1	<i>Questions d'actualité en chimie organique et biologique</i> - Jean-Paul WATHELET - [14h - SEM]	-	10	[+]	2
VEGE0001-1	<i>Fondements de phytopharmacie</i> - Bruno SCHIFFERS	24	-	-	2
Compléments de techniques de l'ingénieur					
ANIM0008-2	<i>Culture in vitro de cellules animales</i> - Daniel PORTETELLE - [4h EXCU]	12	4	[+]	2
GEST3067-1	<i>Séminaires de synthèse</i> - Marianne SINDIC - [20h AUTR]	4	-	[+]	2
BIOI0001-1	<i>Microbiologie industrielle</i> - Philippe THONART	24	-	-	2

Cours au choix

Choisir 3 cours parmi :

BIOL2021-2	<i>Théorie des relations - structure moléculaire - fonctionnement</i> - Robert BRASSEUR	16	-	-	2
GERE0013-1	<i>Métrologie</i> - Marie-France DESTAIN	14	10	-	2
GBLX0059-2	<i>Logistique industrielle en agro-alimentaire</i> - Marianne SINDIC - [16h AUTR]	8	-	[+]	2
GBLX0004-1	<i>Chimie analytique appliquée</i> - Georges LOGNAY	-	24	-	2
BIOL2023-1	<i>Bioinformatique, partim méthodes d'analyse de séquences génomiques</i> - Laurence LINS	24	-	-	2
GBLX0054-1	<i>Procédés de bioraffinage et de biotechnologie blanche</i> - Michel PAQUOT - [6h SEM, 8h EXCU]	4	6	[+]	2
GBLX0058-1	<i>Compléments d'ingénierie des formulations alimentaires et analyse sensorielle</i> - Christophe BLECKER - [4h SEM]	12	8	[+]	2
ANIM0009-2	<i>Immunobiologie</i> - Daniel PORTETELLE - [4h AUTR]	12	4	[+]	2

Période 3

Cours obligatoires

Travail de fin d'études

RTFE0002-1	<i>Travail de fin d'études (bioingénieur)</i> - N...	-	-	-	27
LANG0907-2	<i>Langue anglaise : communication scientifique</i> - andréas CHAUMOND, Marie-Anne DUFFELER	-	36	-	3