

Block view of the study programme

Or Th Pr Au Cr

Block 1

Compulsory courses

Periods 1 and 2

CHIM1.11 Analytical Chemistry : instrumental techniques

CHIM9246-2 *Analytical chemistry: instrumental techniques* - Eva TYTECA - [4h SEM] Q1 28 40 [+] 6

CHIM1.12 Food preservation and safety

ALIM0001-1 *Food hygiene* - Georges DAUBE, Marianne SINDIC - [2h SEM] Q1 14 8 [+] 2

ALIM0013-1 *Techniques of food preservation* - Christophe BLECKER Q1 24 - - 2

ALIM0015-1 *Food sanitary safety* - Bruno SCHIFFERS, Marianne SINDIC - [2h SEM] Q1 16 6 [+] 2

INGE0011-1 *Preservation processes engineering* - François BERA Q1 15 9 - 2

CHIM1.13 Applied genoproteomics

CHIM0715-1 *Applied Genoproteomics* - Benjamin G. DEWALS, Patrick FICKERS, Laurent GILLET, Laurence LINS, Sébastien MASSART, Micheline VANDENBOL, Alain VANDERPLASSCHEN, Hervé VANDERSCHUREN, Luc WILLEMS - [4h FT, 8h SEM] Q2 60 - [+] 6

CHIM1.14 Biological chemistry, catalysis, industrial process engineering

CHIM0718-1 *Biological chemistry and corresponding processes engineering* - Aurore RICHEL - [4h FT] Q1 24 36 [+] 5

CHIM9269-1 *Catalysis* - MarieLaure FAUCONNIER Q1 8 12 - 2

CHIM1.15 Nutrition

ALIM0010-3 *Food, human nutrition and dietetics (english language)* - Nadia EVERAERT Q1 18 - - 2

Corequisite :

CHIM9239-2 - Chimie des molécules biologiques

BIOL2011-1 - Anatomie et physiologie animale comparées

CHIM1.30 Core curriculum Q2

MANA0004-1 *Portfolio (Master)* - Philippe LEPOIVRE - [24h AUTR] Q2 - - [+] 2

LANG2954-1 *Practice of specialized English in Chemistry and Bio-industries : part 1* - Sophie DEPOTERRE, Estelle MAYARD - Suppl : Gwendoline VANDENBORRE - [36h AUTR] Q2 - 12 [+] 4

CHIM1.31 Microbial processes and interactions

CHIM0717-1 *Microbial processes and interactions (english language)* - Frank DELVIGNE, Patrick FICKERS, Philippe JACQUES, Marc ONGENA, JeanClaude TWIZERE Q2 48 36 - 7

Period 3

CHIM1.32 Food engineering

ALIM0007-1 *Physical chemistry of formulations* - Christophe BLECKER Q2 16 8 - 2

ALIM0005-1 *Food Formulations Engineering* - Christophe BLECKER Q2 16 8 - 2

ALIM0016-1 *Food process engineering (Part 1)* - François BERA Q2 24 - - 2

CHIM1.33 Practice chemistry of natural compounds

CHIM9245-1 *Chromatographic analysis* - Eva TYTECA - [4h SEM] Q2 12 8 [+] 2

CHIM9254-1 *Practice chemistry of natural compounds* - Aurore RICHEL Q2 4 44 - 4

Period 4

CHIM1.41 Technology of food industries

ALIM0011-1	<i>Food process engineering (Part 2)</i> - François BERA	Q2	9	15	-	2
	Corequisite : ALIM0007-1 - Physico-chimie des formulations ALIM0005-1 - Ingénierie des formulations alimentaires ALIM0016-1 - Ingénierie des procédés agro-alimentaires (1ère partie)					
ALIM0012-1	<i>Technology of fats</i> - Sabine DANTHINE - [8h FT]	Q2	20	20	[+]	4
	Corequisite : ALIM0007-1 - Physico-chimie des formulations ALIM0005-1 - Ingénierie des formulations alimentaires ALIM0016-1 - Ingénierie des procédés agro-alimentaires (1ère partie)					

Block 2

Compulsory courses

Period 4

Period 1

CHIM2.11 Microbial biotechnology - applications

CHIM0719-1	<i>Microbial biotechnology - applications</i> (english language) - Frank DELVIGNE, Patrick FICKERS, Philippe JACQUES, Marc ONGENA	Q1	12	60	-	6
------------	--	----	----	----	---	---

CHIM2.21 Chemical contaminants analysis and risks of explosions

CHIM0720-1	<i>Chemical contaminants analysis</i> - Eva TYTECA - [2h SEM]	Q1	-	22	[+]	2
CHIM0721-1	<i>Entrepreneurship seminar</i> - Marianne SINDIC - [21h SEM]	Q1	-	3	[+]	2
CHIM0692-1	<i>Risks of using phytopharmaceutical products and biocides</i> - Bruno SCHIFFERS - [8h SEM]	Q1	16	-	[+]	2

CHIM2.31 Final dissertation, training programme and English

LANG2955-2	<i>Practice of specialized English for chemistry and bioindustries : part 2</i> - Sophie DEPOTERRE, Estelle MAYARD - Suppl : Gwendoline VANDENBORRE - [36h AUTR]	Q2	-	12	[+]	4
RSTG0002-1	<i>Internship and professional relations</i> - Michael GHILISSEN, Marianne SINDIC, Didier VAN CAILLIE	TA	-	-	-	8

Optional courses

Single focus

Professional Focus

Period 1

CHIM2.12 Food Science

ALIM0006-1	<i>Food science</i> - François BERA, Christophe BLECKER, Sabine DANTHINE	Q1	32	40	-	6
	Prerequisite : ALIM0001-1 - Hygiène alimentaire ALIM0013-1 - Techniques de conservation des aliments ALIM0015-1 - Sécurité sanitaire des aliments INGE0011-1 - Ingénierie des procédés de conservation ALIM0007-1 - Physico-chimie des formulations ALIM0005-1 - Ingénierie des formulations alimentaires ALIM0016-1 - Ingénierie des procédés agro-alimentaires (1ère partie) ALIM0011-1 - Ingénierie des procédés agro-alimentaires (2e partie) ALIM0012-1 - Technologie des corps gras					

CHIM2.31 Final dissertation, training programme and English

RTFE0002-1	<i>Final dissertation (bioengineering)</i> - N...	Q2	-	-	-	24
------------	---	----	---	---	---	----

Period 2

Choose one module from :

CHIM2.22 Food supplements

GBLX0058-1	<i>Complement of food formulations engineering and sensory analysis</i> - Christophe BLECKER	Q1	16	8	-	2
GBLX0059-2	<i>Logistics in food industry</i> - Marianne SINDIC - [3h FT, 7h SEM]	Q1	6	8	[+]	2
GBLX0060-2	<i>Drinking water production</i> - Frank DELVIGNE - [2h SEM]	Q1	10	12	[+]	2

CHIM2.23 From gene to protein

CHIM0716-1	<i>From gene to protein</i> - Benjamin G. DEWALS, Laurent GILLET, Laurence LINS, Sébastien MASSART, Micheline VANDENBOL, Alain VANDERPLASSCHEN, Hervé VANDERSCHUREN, Luc WILLEMS	Q1	-	72	-	6
Prerequisite : CHIM0715-1 - Génoprotéomique appliquée						

CHIM2.24 Extraction, purification, characterization and valuation of biosourced molecules

CHIM0722-1	<i>Extraction, purification, characterization and valuation of biosourced molecules</i> - Christian DAMBLON, Edwin DE PAUW, MarieLaure FAUCONNIER, Aurore RICHEL - [6h FT]	Q1	10	56	[+]	6
------------	--	----	----	----	-----	----------

Bloc d'aménagement du programme de l'année

Additional ECTS Master in chemistry and bio-industries

Compulsory courses

Common core courses

INGE0008-1	<i>Multidisciplinary experimental project</i> - Yves BROSTAUX, Pierre DELAPLACE, Patrick DU JARDIN, Sébastien MASSART, Benoît MERCATORIS, Arnaud MONTY, Bernard POCHE - [60h AUTR]	TA	6	6	[+]	6
Corequisite : STAT2005-1 - Statistique appliquée : 2ème partie STAT2004-1 - Statistique appliquée : 1ère partie GEST3773-1 - Gestion de la qualité BIOL2044-1 - Physiologie végétale ENVT2044-1 - Ecologie générale						
GEST3028-2	<i>Accounting and management</i> - Thomas DOGOT, Philippe LEBAILLY	Q1	24	24	-	4
GEST3773-1	<i>Management of quality</i> - Sébastien MASSART, Marianne SINDIC - [6h AUTR]	Q1	18	-	[+]	2
Corequisite : PSYC5897-3 - Equipe, organisation & changement						
STAT2004-1	<i>Applied statistics : First part</i> - Yves BROSTAUX	Q1	12	12	-	2
Corequisite : STAT2005-1 - Statistique appliquée : 2ème partie						
STAT2005-1	<i>Applied statistic : Second part</i> - Yves BROSTAUX	Q2	12	12	-	2
Corequisite : STAT2004-1 - Statistique appliquée : 1ère partie						
LANG2966-2	<i>English language : level 3</i> - Sophie DEPOTERRE, Fiona THEWISSEN - [48h E-Lrng]	TA	-	24	[+]	4
PSYC5897-3	<i>Team, organization and change</i> - JeanFrançois LEROY - [44h SEM]	TA	4	-	[+]	2
Corequisite :						

	GEST3028-1 - Comptabilité et gestion des entreprises							
	GEST3773-1 - Gestion de la qualité							
	MANA0003-1 - Portfolio (Bachelier)							
	RSTG0008-1 - Stage (Bachelier)							
MANA0003-1	<i>Portfolio (Bachelor)</i> - Philippe LEPOIVRE - [24h AUTR] Corequisite : GEST3773-1 - Gestion de la qualité PSYC5897-3 - Equipe, organisation & changement RSTG0008-1 - Stage (Bachelier)	TA	-	-	[+]			2
RSTG0008-1	<i>Internship (Bachelor)</i> - Philippe LEPOIVRE - [24h AUTR] Corequisite : GEST3773-1 - Gestion de la qualité GEST3028-1 - Comptabilité et gestion des entreprises MANA0003-1 - Portfolio (Bachelier) PSYC5897-3 - Equipe, organisation & changement	TA	-	-	[+]			2
BIOL2044-1	<i>Plant physiology</i> - Patrick DU JARDIN Prerequisite : CHIM9255-3 - Chimie organique	Q1	27	9	-			3
BIOL2013-2	<i>General microbiology</i> - Micheline VANDENBOL	Q1	16	8	-			2
ENVT2044-1	<i>General ecology</i> - Grégory MAHY, Arnaud MONTY	Q1	24	-	-			2
INFO2038-1	<i>Computer science and algorithmic</i> - Hélène SOYEURT	Q1	12	12	-			2
MATH2016-1	<i>General mathematics and modelling of dynamics systems</i> - Jérôme BINDELLE, Catherine CHARLES, Frank DELVIGNE, Adeline FAYOLLE, Benoît MERCATORIS	Q1	24	24	-			4
PHYS3036-1	<i>Environment Physics</i> - Bernard LONGDOZ	Q1	12	24	-			3
Subject : Chemistry and bioindustry								
BIAA0003-1	<i>Industrial alimentary engineering and agribusiness engineering, Ire partie</i> - Frank DELVIGNE Corequisite : CHIM9241-1 - Techniques de séparation et de concentration INGE0002-1 - Froid et séchage	Q2	24	-	-			2
BIOL2015-3	<i>Molecular biology</i> - Luc WILLEMS Corequisite : BIOL2016-3 - Génétique générale	Q2	24	-	-			2
BIOL2016-3	<i>General genetics</i> - Nicolas GENGLER, Ludivine LASSOIS, Hervé VANDERSCHUREN Corequisite : BIOL2015-3 - Biologie moléculaire	Q2	12	12	-			2
BIOL2019-1	<i>Theoretical chemistry and physics applied to biomolecules structural analysis</i> - Christian DAMBLON, Edwin DE PAUW Prerequisite : PHYS3024-1 - Physique générale : Thermodynamique	Q2	24	24	-			4
CHIM9241-1	<i>Purification and concentration techniques</i> - Patrick FICKERS - [6h AUTR] Corequisite : BIAA0003-1 - Génie industriel alimentaire et ingénierie agro-alimentaire	Q2	18	-	[+]			2
CHIM9242-4	<i>Fundamentals of quantitative analytical chemistry</i> - Eva TYTECA	Q2	16	32	-			4
INGE0002-1	<i>Refrigeration and drying</i> - François BERA	Q2	18	6	-			2