

**Vue bloc du programme des cours**

Or Th Pr Au Cr

**Bloc 1**

**Cours obligatoires**

**Périodes 1 et 2**

**CHIM1.11 Chimie analytique : techniques instrumentales**

CHIM9246-2 *Chimie analytique : techniques instrumentales* - Eva TYTECA - [4h SEM] Q1 28 40 [+] 6

**CHIM1.12 Conservation et sécurité des aliments**

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

ALIM0013-1 *Techniques de conservation des aliments* - Christophe BLECKER Q1 24 - - 2

ALIM0015-1 *Sécurité sanitaire des aliments* - Bruno SCHIFFERS, Marianne SINDIC - [2h SEM] Q1 16 6 [+] 2

INGE0011-1 *Ingénierie des procédés de conservation* - François BERA Q1 15 9 - 2

**CHIM1.13 Génomprotéomique appliquée**

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

**CHIM1.14 Chimie biologique, catalyse, génie des procédés industriels**

CHIM0718-1 *Chimie biologique et génie des procédés correspondants* - Aurore RICHEL - [4h EXCU] Q1 24 36 [+] 5

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

**CHIM1.15 Nutrition**

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

**Corequis :**

CHIM9239-2 - Chimie des molécules biologiques

BIOL2011-1 - Anatomie et physiologie animale comparées

**CHIM1.30 Tronc commun Q2**

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

LANG2954-1 *Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries : partie 1 (niveau C1)* - Sophie DEPOTERRE, Estelle MAYARD - Suppl : Gwendoline VANDENBORRE - [36h AUTR] Q2 - 12 [+] 4

**CHIM1.31 Microbial processes and interactions**

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

**Période 3**

**CHIM1.32 Ingénierie des aliments**

ALIM0007-1 *Physico-chimie des formulations* - Christophe BLECKER Q2 16 8 - 2

ALIM0005-1 *Ingénierie des formulations alimentaires* - Christophe BLECKER Q2 16 8 - 2

ALIM0016-1 *Ingénierie des procédés agro-alimentaires (1ère partie)* - François BERA Q2 24 - - 2

**CHIM1.33 Pratique de la chimie des substances naturelles**

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

CHIM9254-1 *Pratique de la chimie des substances naturelles* - Aurore RICHEL Q2 4 44 - 4

**Période 4**

**CHIM1.41 Technologies des industries agro-alimentaires**

ALIM0011-1	<i>Ingénierie des procédés agro-alimentaires (2e partie)</i> - François BERA <b>Corequis :</b> ALIM0007-1 - Physico-chimie des formulations ALIM0005-1 - Ingénierie des formulations alimentaires ALIM0016-1 - Ingénierie des procédés agro-alimentaires (1ère partie)	Q2	9	15	-	2
ALIM0012-1	<i>Technologie des corps gras</i> - Sabine DANTHINE - [8h EXCU] <b>Corequis :</b> ALIM0007-1 - Physico-chimie des formulations ALIM0005-1 - Ingénierie des formulations alimentaires ALIM0016-1 - Ingénierie des procédés agro-alimentaires (1ère partie)	Q2	20	20	[+]	4

**Bloc 2**

**Cours obligatoires**

**Période 4**

**Période 1**

**CHIM2.11 Microbial biotechnology - applications**

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

**CHIM2.21 Analyse des contaminants chimiques et risques d'explosion**

CHIM0720-1	<i>Analyse des contaminants chimiques</i> - Eva TYTECA - [2h SEM]	Q1	-	22	[+]	2
CHIM0721-1	<i>Séminaire entrepreneuriat</i> - Marianne SINDIC - [21h SEM]	Q1	-	3	[+]	2
CHIM0692-1	<i>Risques liés à l'emploi des produits phytopharmaceutiques et biocides</i> - Bruno SCHIFFERS - [8h SEM]	Q1	16	-	[+]	2

**CHIM2.31 Travail de fin d'études, stage et anglais**

LANG2955-2	<i>Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries : partie 2 (niveau C1)</i> - Sophie DEPOTERRE, Estelle MAYARD - Suppl : Gwendoline VANDENBORRE - [36h AUTR]	Q2	-	12	[+]	4
RSTG0002-1	<i>Stage et relations professionnelles</i> - Michael GHILISSEN, Marianne SINDIC, Didier VAN CAILLIE	TA	-	-	-	8

**Cours au choix**

**Finalité unique**

**Finalité spécialisée**

**Période 1**

**CHIM2.12 Sciences des aliments**

ALIM0006-1	<i>Sciences des aliments</i> - François BERA, Christophe BLECKER, Sabine DANTHINE <b>Prérequis :</b> 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	Q1	32	40	-	6
------------	---	----	----	----	---	---

**CHIM2.31 Travail de fin d'études, stage et anglais**

RTFE0002-1 *Travail de fin d'études (bioingénieur) - N...* Q2 - - - 24

**Période 2**

**Choisir un module parmi :**

**CHIM2.22 Compléments en agroalimentaire**

GBLX0058-1 *Compléments d'ingénierie des formulations alimentaires et analyse sensorielle* - Christophe BLECKER Q1 16 8 - 2

GBLX0059-2 *Logistique industrielle en agro-alimentaire* - Marianne SINDIC - [3h EXCU, 7h SEM] Q1 6 8 [+] 2

GBLX0060-2 *Production d'eau potable* - Frank DELVIGNE - [2h SEM] Q1 10 12 [+] 2

**CHIM2.23 Du gène à la protéine**

CHIM0716-1 *Du gène à la protéine* - Benjamin G. DEWALS, Laurent GILLET, Laurence LINS, Sébastien MASSART, Micheline VANDENBOL, Alain VANDERPLASSCHEN, Hervé VANDERSCHUREN, Luc WILLEMS Q1 - 72 - 6

**Prérequis :**

CHIM0715-1 - Génomprotéomique appliquée

**CHIM2.24 Extraction, purification, caractérisation et valorisation de molécules bio-sourcées**

CHIM0722-1 *Extraction, purification, caractérisation et valorisation de molécules bio-sourcées* - Christian DAMBLON, Edwin DE PAUW, MarieLaure FAUCONNIER, Aurore RICHEL - [6h EXCU] Q1 10 56 [+] 6

**Bloc d'aménagement du programme de l'année**

**Crédits supplémentaires Master bioingénieur : chimie et bioindustries**

**Cours obligatoires**

**Tronc Commun**

INGE0008-1 *Projet expérimental multidisciplinaire* - Yves BROSTAUX, Pierre DELAPLACE, Patrick DU JARDIN, Sébastien MASSART, Benoît MERCATORIS, Arnaud MONTY, Bernard POCHE - [60h AUTR] TA 6 6 [+] 6

**Corequis :**

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 *Comptabilité et gestion des entreprises* - Thomas DOGOT, Philippe LEBAILLY Q1 24 24 - 4

GEST3773-1 *Gestion de la qualité* - Sébastien MASSART, Marianne SINDIC - [6h AUTR] Q1 18 - [+] 2

**Corequis :**

PSYC5897-3 - Equipe, organisation & changement

STAT2004-1 *Statistique appliquée : 1ère partie* - Yves BROSTAUX Q1 12 12 - 2

**Corequis :**

STAT2005-1 - Statistique appliquée : 2ème partie

STAT2005-1 *Statistique appliquée : 2ème partie* - Yves BROSTAUX Q2 12 12 - 2

**Corequis :**

STAT2004-1 - Statistique appliquée : 1ère partie

LANG2966-2 *Langue anglaise : niveau 3* - Sophie DEPOTERRE, Fiona THEWISSEN - [48h E-Lrng] TA - 24 [+] 4

PSYC5897-3	<i>Equipe, organisation &amp; changement</i> - JeanFrançois LEROY - [44h SEM] <b>Corequis :</b> GEST3028-1 - Comptabilité et gestion des entreprises GEST3773-1 - Gestion de la qualité MANA0003-1 - Portfolio (Bachelier) RSTG0008-1 - Stage (Bachelier)	TA	4	-	[+]	2
MANA0003-1	<i>Portfolio (Bachelier)</i> - Philippe LEPOIVRE - [24h AUTR] <b>Corequis :</b> GEST3773-1 - Gestion de la qualité PSYC5897-3 - Equipe, organisation & changement RSTG0008-1 - Stage (Bachelier)	TA	-	-	[+]	2
RSTG0008-1	<i>Stage (Bachelier)</i> - Philippe LEPOIVRE - [24h AUTR] <b>Corequis :</b> 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>Physiologie végétale</i> - Patrick DU JARDIN <b>Prérequis :</b> CHIM9255-3 - Chimie organique	Q1	27	9	-	3
BIOL2013-2	<i>Microbiologie générale</i> - Micheline VANDENBOL	Q1	16	8	-	2
ENVT2044-1	<i>Ecologie générale</i> - Grégory MAHY, Arnaud MONTY	Q1	24	-	-	2
INFO2038-1	<i>Informatique et algorithmique</i> - Hélène SOYEURT	Q1	12	12	-	2
MATH2016-1	<i>Mathématique générale et modélisation des systèmes dynamiques</i> - Jérôme BINDELLE, Catherine CHARLES, Frank DELVIGNE, Adeline FAYOLLE, Benoît MERCATORIS	Q1	24	24	-	4
PHYS3036-1	<i>Physique de l'environnement</i> - Bernard LONGDOZ	Q1	12	24	-	3
<b>Option Chimie et bio-industries</b>						
BIAA0003-1	<i>Génie industriel alimentaire et ingénierie agro-alimentaire, 1re partie</i> - Frank DELVIGNE <b>Corequis :</b> CHIM9241-1 - Techniques de séparation et de concentration INGE0002-1 - Froid et séchage	Q2	24	-	-	2
BIOL2015-3	<i>Biologie moléculaire</i> - Luc WILLEMS <b>Corequis :</b> BIOL2016-3 - Génétique générale	Q2	24	-	-	2
BIOL2016-3	<i>Génétique générale</i> - Nicolas GENGLER, Ludivine LASSOIS, Hervé VANDERSCHUREN <b>Corequis :</b> BIOL2015-3 - Biologie moléculaire	Q2	12	12	-	2
BIOL2019-1	<i>Chimie théorique et physique appliquée à l'analyse structurale des biomolécules</i> - Christian DAMBLON, Edwin DE PAUW <b>Prérequis :</b> PHYS3024-1 - Physique générale : Thermodynamique	Q2	24	24	-	4
CHIM9241-1	<i>Techniques de séparation et de concentration</i> - Patrick FICKERS - [6h AUTR] <b>Corequis :</b> BIAA0003-1 - Génie industriel alimentaire et ingénierie agro-alimentaire	Q2	18	-	[+]	2
CHIM9242-4	<i>Fondements de la chimie analytique quantitative</i> - Eva TYTECA	Q2	16	32	-	4
INGE0002-1	<i>Froid et séchage</i> - François BERA	Q2	18	6	-	2