

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 *Chemical analysis : instrumental techniques* (anglais) - Giorgia PURCARO - Q1 18 36 [+] 6
 [4h SEM]

CHIM1.12 Conservation et sécurité des aliments

 ALIM0001-1 *Hygiène alimentaire* - Georges DAUBE, Marianne SINDIC - [2h SEM] Q1 10 6 [+] 2

 ALIM0013-1 *Techniques de conservation des aliments* - Christophe BLECKER Q1 12 12 - 2

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

 INGE0011-1 *Ingénierie des procédés de conservation* - Paul MALUMBA KAMBA Q1 15 9 - 2

CHIM1.13 Applied genoproteomics and immunology

 CHIM0715-1 *Applied genoproteomics and immunology* (anglais) - Benjamin G. DEWALS, Patrick FICKERS, Laurent GILLET, Laurence LINS, Sébastien MASSART, Micheline VANDENBOL, Alain VANDERPLASSCHEN, Hervé VANDERSCHUREN, Luc WILLEMS - [6h AUTR] Q1 51 - [+] 6

CHIM1.14 Biological chemistry, catalysis and corresponding processes engineering

 CHIM0718-1 *Biological chemistry and corresponding processes engineering* (anglais) - Aurore RICHEL - [2h EXCU] Q1 16 23 [+] 5

 CHIM9269-1 *Catalysis* (anglais) - MarieLaure FAUCONNIER - [2h AUTR] Q1 6 12 [+] 2

Corequis :

LANG2954-1 - Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries : part 1 (niveau B2+)

CHIM1.15 Nutrition

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

Corequis :

LANG2954-1 - Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries : part 1 (niveau B2+)

Période 3 et 4
CHIM1.30 Tronc commun Q2

 MANA0004-1 *Portfolio (Master)* - Yves BECKERS, Hugues CLAESSENS, Gilles COLINET, Aurore DEGRÉ, Marianne SINDIC - [24h AUTR] Q2 - - [+] 2

 LANG2954-1 *Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries : part 1 (niveau B2+)* - Sophie DEPOTERRE, Estelle MAYARD - [36h AUTR] Q2 - 12 [+] 4

Corequis :

CHIM9246-2 - Chemical analysis : instrumental techniques

CHIM9269-1 - Catalysis

ALIM0010-3 - Food, human nutrition and dietetics

CHIM9254-1 - Practice of natural product chemistry

CHIM1.31 Microbial processes and interactions

 CHIM0717-1 *Microbial processes and interactions* (anglais) - Frank DELVIGNE, Patrick FICKERS, Philippe JACQUES, Marc ONGENA, JeanClaude TWIZERE Q2 38 28 - 7

Période 3
CHIM1.32 Ingénierie des aliments

 ALIM0007-1 *Physico-chimie des formulations* - Christophe BLECKER Q2 15 7 - 2

ALIM0005-1	<i>Ingénierie des formulations alimentaires</i> - Christophe BLECKER	Q2	15	7	-	2
ALIM0016-1	<i>Ingénierie des procédés agro-alimentaires (1ère partie)</i> - Sabine DANTHINE, Romdhane KAROUÏ	Q2	16	8	-	2

CHIM1.33 Pratique de la chimie des substances naturelles

CHIM9245-1	<i>Analyse chromatographique</i> - Giorgia PURCARO - [3h SEM]	Q2	12	6	[+]	2
CHIM9254-1	<i>Practice of natural product chemistry (anglais)</i> - Aurore RICHEL	Q2	3	35	-	4

Corequis :
LANG2954-1 - Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries : part 1 (niveau B2+)

Période 4

CHIM1.41 Technologies des industries agro-alimentaires

ALIM0011-1	<i>Ingénierie des procédés agro-alimentaires (2e partie)</i> - Sabine DANTHINE	Q2	9	15	-	2
ALIM0012-1	<i>Technologie des corps gras</i> - Sabine DANTHINE - [3h EXCU]	Q2	18	30	[+]	4

Bloc 2

Cours obligatoires

Période 4

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

RTFE0002-1	<i>Travail de fin d'études (bioingénieur)</i> - Yves BECKERS, Catherine CHARLES, Jacques HEBERT, Marianne SINDIC	Q2	-	-	-	24
------------	--	----	---	---	---	----

Cours au choix

Finalité unique

Finalité spécialisée

Période 1

CHIM2.11 Microbial biotechnology - applications

CHIM0719-1	<i>Microbial biotechnology - applications (anglais)</i> - Frank DELVIGNE, Patrick FICKERS, Philippe JACQUES, Marc ONGENA	Q1	10	44	-	6
------------	--	----	----	----	---	---

Corequis :
LANG2955-2 - Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries: partie 2 (niveau C1 - Présentation)

CHIM2.12 Sciences des aliments

ALIM0006-1	<i>Sciences des aliments</i> - Christophe BLECKER, Sabine DANTHINE	Q1	32	32	-	6
------------	--	----	----	----	---	---

Période 2

CHIM2.21 Analyse des contaminants chimiques et risques d'exposition

CHIM0720-1	<i>Analysis of chemical contaminants (anglais)</i> - Giorgia PURCARO - [2h SEM]	Q1	-	16	[+]	2
------------	---	----	---	----	-----	---

Corequis :
LANG2955-2 - Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries: partie 2 (niveau C1 - Présentation)

CHIM0721-1	<i>Séminaire entrepreneuriat</i> - Marianne SINDIC - [18h SEM]	Q1	-	-	[+]	2
CHIM0692-1	<i>Risques liés à l'emploi des produits phytopharmaceutiques et biocides</i> - Bruno SCHIFFERS - [6h SEM]	Q1	12	-	[+]	2

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

Période 3

LANG2955-2	<i>Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries: partie 2</i>	Q2	-	12	[+]	4
------------	--	----	---	----	-----	---

(niveau C1 - Présentation) - Sophie DEPOTERRE, Estelle MAYARD -
[36h AUTR]

Corequis :

CHIM0719-1 - Microbial biotechnology - applications

CHIM0720-1 - Analysis of chemical contaminants

GBLX0060-2 - Microbial ecology of water and wastewater

CHIM0716-1 - Du gène à la protéine

RSTG0002-1 *Stage et relations professionnelles* - Thomas DOGOT, Michael GHILISSEN, Marianne SINDIC, Didier VAN CAILLIE TA 12 - - 8

Choisir un module parmi :

Période 2

CHIM2.22 Compléments en agroalimentaire

GBLX0058-1 *Compléments d'ingénierie des formulations alimentaires et analyse sensorielle* - Christophe BLECKER Q1 12 6 - 2

GBLX0059-2 *Logistique industrielle en agro-alimentaire* - Marianne SINDIC - [3h EXCU, 4h SEM] Q1 9 6 [+] 2

GBLX0060-2 *Microbial ecology of water and wastewater (anglais)* - Frank DELVIGNE - [2h SEM] Q1 7 9 [+] 2

Corequis :

LANG2955-2 - Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries: partie 2 (niveau C1 - Présentation)

CHIM2.23 Du gène à la protéine

CHIM0716-1 *Du gène à la protéine* - Patrick FICKERS, Laurence LINS, Sébastien MASSART, Micheline VANDENBOL, Hervé VANDERSCHUREN, Luc WILLEMS - [12h AUTR] Q1 12 24 [+] 6

Corequis :

LANG2955-2 - Pratique de l'anglais de spécialité en chimie et bio-industries: partie 2 (niveau C1 - Présentation)

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

CHIM0722-1 *Extraction, purification, characterization and valorization of biosourced molecules (anglais)* - Christian DAMBLON, Gauthier EPPE, MarieLaure FAUCONNIER, JeanFrançois FOCANT, Loïc QUINTON, Aurore RICHEL Q1 4 36 - 6

CHIM 2.25 Data mining & Machine learning

STAT1213-1 *Analyse statistique à plusieurs variables* - Yves BROSTAUX, Hélène SOYEURT Q1 9 9 - 2

INFO8008-1 *Analyse multivariée et visualisation de données* - Yves BROSTAUX, Juan Antonio FERNANDEZ PIERNA, Hélène SOYEURT Q1 18 18 - 4

Corequis :

STAT1213-1 - Analyse statistique à plusieurs variables

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, Sébastien MASSART, Benoît MERCATORIS, TA 6 6 [+] 6

ONTY, Bernard POCHET - [60h AUTR]

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	<i>Comptabilité et gestion des entreprises</i> - <i>Comptabilité générale</i> - Thomas DOGOT, Philippe LEBAILLY - <i>Gestion, green accounting et business plan</i> - Thomas DOGOT, Philippe LEBAILLY	Q1	12	12	-		4
GEST3773-1	<i>Gestion de la qualité</i> - Sébastien MASSART, Marianne SINDIC - [6h AUTR]	Q1	18	-	[+]		2
STAT2004-1	<i>Statistique appliquée : 1ère partie</i> - Yves BROSTAUX, Hélène SOYEURT	Q1	12	12	-		2
STAT2005-1	<i>Statistique appliquée : 2ème partie</i> - Yves BROSTAUX, Hélène SOYEURT	Q2	12	12	-		2
LANG2966-2	<i>Langue anglaise : niveau avancé</i> - Sophie DEPOTERRE, Estelle MAYARD, Fiona THEWISSEN - [48h E-Lrng]	TA	-	24	[+]		4
PSYC5897-3	<i>Equipe, organisation & changement</i> - JeanFrançois LEROY - [44h SEM]	TA	4	-	[+]		2
MANA0003-1	<i>Portfolio (Bachelier)</i> - Yves BECKERS, Hugues CLAESSENS, Gilles COLINET, Aurore DEGRÉ, Marianne SINDIC - [24h AUTR]	TA	-	-	[+]		2
RSTG0008-1	<i>Stage (Bachelier)</i> - Hélène SOYEURT - [24h AUTR]	TA	-	-	[+]		2
	Corequis : GEST3773-1 - Gestion de la qualité GEST3028-2 - Comptabilité et gestion des entreprises PSYC5897-3 - Equipe, organisation & changement						
BIOL2044-1	<i>Physiologie végétale</i> - Patrick DU JARDIN	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
Option Chimie et bio-industries							
BIAA0003-1	<i>Génie industriel alimentaire et ingénierie agro-alimentaire, 1re partie</i> - Frank DELVIGNE	Q2	24	-	-		2
	Corequis : CHIM9241-1 - Techniques de séparation et de concentration INGE0002-1 - Froid et séchage						
BIOL2015-3	<i>Biologie moléculaire</i> - Luc WILLEMS	Q2	24	-	-		2
	Corequis : BIOL2016-3 - Génétique générale						
BIOL2016-3	<i>Génétique générale</i> - Nicolas GENGLER, Ludivine LASSOIS, Hervé VANDERSCHUREN	Q2	12	12	-		2
	Corequis : BIOL2015-3 - Biologie moléculaire						
BIOL2019-1	<i>Chimie théorique et physique appliquée à l'analyse structurale des biomolécules</i> - Christian DAMBLON, Loïc QUINTON	Q2	24	24	-		4

CHIM9241-1	<i>Techniques de séparation et de concentration</i> - Patrick FICKERS - [6h AUTR] Corequis : BIAA0003-1 - Génie industriel alimentaire et ingénierie agro-alimentaire	Q2	18	-	[+]	2
CHIM9242-4	<i>Fondements de la chimie analytique quantitative</i> - Giorgia PURCARO	Q2	16	32	-	4
INGE0002-1	<i>Froid et séchage</i> - Romdhane KAROUI, Paul MALUMBA KAMBA, N...	Q2	18	6	-	2