

Vue d'ensemble des modules d'études à plein temps Food Science & Management sans modules de Minor / modules à option

6 ^{ème} semestre	Projet FSM: réalisation de solution. BCLf734	Données, processus, capteurs BCLt464	Conduite stratégique BCLf772	Méthodes de marketing numériques BCLc442	Mémoire de bachelor							
5 ^{ème} semestre	Projet FSM: développement de solutions BCLf724	Engineering BCLt482	Utilisation durable des ressources BCLt444	Transformation minimale des DA BCLt454	Tech. des produits alternatifs d'origine non animale BCLt424	Key account mgmt. et conduite de négociations BCLb424	Logistique et supply chain management BCLb434	Product management et category mgmt. BCLf754	Going international BCLf764	Tendances et besoins des consommatrices BCLc412	Brand Management BCLc434	Travail de semestre 2
4 ^{ème} semestre	Projet FSM: design de solutions BCLf714	Génie des procédés alim. 2 BCLf673	Stage en technologie alimentaire BCLf702	Lipides, émulsions et mousses dans la tech. alimentaire BCLf694	Leadership BCLf832	Controlling BCLf822	Gestion de la qualité BCLf662	Tech. des alim. d'origine végétale BCLt414	Technologie laitière et fromagère BCLt404	Calcul d'investissement et planif. financière BCLb414	Gestion de produits et marketing mgmt. BCLf746	Recherche marketing appliquée BCLc424
3 ^{ème} semestre	Génie des procédés alim. 1 BCLf603	Protéines dans la tech. alimentaire BCLf644	Glucides dans la tech. alimentaire BCLf634	Technologie des emballages BCLf652	Comptabilité analytique BCLf812	Sécurité alimentaire BCLf624	Nutrition BCLf592	Chimie analytique instrumentale BCLt472	Production et transformation de la viande BCLAn424	Matières prem. et approvisionnement BCLb404	Comportement des consommateurs BCLc404	Travail de semestre 1
2 ^{ème} semestre	Comptabilité BCLf802	Introduction au marketing BCLf792	Physique alimentaire BCLf492	Mathématiques 2 BCLf572	Biologie et microbio. alimentaires 2 BCLf434	Analytique senso. et instrum. des alim. 2 BCLf452	Chimie et analytique alimentaires BCLf443	Analyse de données 2 BCLf562	Droit économique et alimentaire BCLf504	Méthodes de collecte de données BCLf482	Présenter et communiquer BCLf582	
1 ^{er} semestre	Bases de l'économie d'entreprise BCLf782	Bases éco. et tech. du secteur alimentaire BCLf416	Lancement des études FSM BCLf402	Mathématiques 1 BCLf542	Biologie et microbio. alimentaires 1 BCLf524	Analytique senso. et instrum. des alim. 1 BCLf422	Bases de chimie alimentaire BCLf515	Analyse de données 1 BCLf533	Démarche et rédaction scientifiques BCLf553			

- Pour tous
- Seulement pour Technology (TY)
- Seulement pour Food Business (FB)
- Seulement pour Consumer Science & Marketing (CM)
- Pour Food Business + Consumer Science & Marketing

Remarque

Le dernier chiffre du code de module correspond au nombre de points ECTS. Exemple : BCLf416 → 6 points ECTS.

24 points ECTS sont en outre couverts par des modules de Minor ou d'autres modules à option..