

Intitulé du diplôme **M1-Nutrition et sciences des aliments (NANCY) (Master STS)**

 Composante(s) concernée(s) **FST**

N° Semestre	Code	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral				Session 2			Paramétrage APOGEE							
					Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report	
Semestre 7																			
S7	7KULMN02	UE 703 - Recherche	6	6									sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S7	7KELMN07	UE 703-EC1 Informatique	7	1	CC	Ecrit/TP	3	1h par épreuve écrite ou TP	Ecrit	1	3h	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	
S7	7KELMN08	UE 703-EC2 Méthodologie du travail universitaire	7	1	CC	Ecrit/Oral	2	1h par épreuve écrite	Ecrit	1	3h	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	
	7WS45N01	SEM SEM 7	30																
	7WU45N01	CHOI Nancy ou International	30																
	7WU45N01	ORI Valencia	30																
	7WU45N01	UE Module International réalisé à Valencia	30																
	7WU45N02	ORI Nancy	30																
	7WU45N02	UE 701 Sciences et procédés alimentaires	3	3	CT	Ecrit	1	2h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	7WU45N03	UE 702 Biochimie métabolique de la nutrition	8	8								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	7WE45N01	EC EC1 Besoins et apports nutritionnels - Allégations		1	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	
	7WE45N02	EC EC2 Métabolisme, mécanismes d'action et impact physiopatho.		1	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	
	7WE45N03	EC EC3 Effet de l'environnement sur l'expression des gènes		0,7	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20	oui	1 an	10	non	non	10	
	7WU45N04	UE 703 Méthodo. en biologie et mise en situation expérimentale	10									sur 20	oui	1 an	10	non	non	0	
	7WE45N04	EC EC1 Principes de méthodologie en biologie		0,8	CT	Ecrit	2	2h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	7WE45N05	EC EC2 Applications des méthodologies en biologie		0,2	CC	TP/Rapport	3					sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	
	7WE45N06	EC EC3 Travail expérimental - Recherche bibliographique		1	CC	P/Rapport/Exposé	3	2*20 min pour la soutenance				sur 20	oui	1 an	10	non	oui	0	
	7WM45N01	MATI EC3 Travail expérimental personnel																	
	7WM45N02	MATI EC3 Formation à la recherche bibliographique																	
	7WU45N05	UE 704 Les microorganismes dans l'agroalimentaire	3	3								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
				0,6	CT	Ecrit	1	1h30	Ecrit/Oral	1	1h	sur 20	oui	1 an	10	oui	oui	10	
				0,4	CC	Rapport/Exposé	2	20 min				sur 20	oui	1 an	10	non	oui	0	
	7WU45N06	UE 705 Projet professionnel et insertion professionnelle	3		Aucune note ne sera attribuée à cette UE. L'assiduité aux différents ateliers et le travail rendu conditionneront l'obtention de l'UE														
	7WU45N07	UE 706 Anglais général et scientifique	3	3	CC	Ecrit/Oral	14	15 min/épreuve				sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
Semestre 8																			
	8WS45N01	SEM SEM 8	30																
	8WC45N01	CHOI Nancy ou International	30																
	8WO45N01	ORI Dublin	30																
	8WU45N01	UE Hygiène et qualité des aliments – International Dublin	30																
	8WO45N02	ORI Nancy	30																
	8WU45N02	UE 801 Conservation des Aliments par techniques traditionnelles	3	3	CT	Ecrit	1	2h	Ecrit	1	2h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	8WU45N03	UE 802 Réglementation – étiquetage communication nutrition	3	3								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
				0,4	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	
				0,6	CC	port et Soutena	2	20 min				sur 20	oui	1 an	10	non	oui	0	
	8WU45N04	UE 803 Les entreprises et les métiers de l'agro-alimentaire	3	3	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	8WU45N05	UE 804 Stage	9	9	CC	port et Soutena	2	40 min/soutenance				sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	8WT45N01	STG Stage en laboratoire ou entreprise	12																
	8WC45N02	CHOI choix 4 UE sur 5	3	3								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	8WU45N06	UE 805 Biotechnofonctionnalité alimentaire	3	3	CT	Ecrit	1	2h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	8WU45N07	UE 806 Toxicologie fondamentale et alimentaire	3	3								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
				0,7	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	
				0,3	CC	port et Soutena	2	20 min				sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	
	8WU45N08	UE 807 Comportements ingestifs et contraintes énergétiques	3	3	CT	Ecrit	1	2h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	8WU45N09	UE 808 Evaluation sensorielle	3	3								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
				0,7	CT	Ecrit	1	2h	Ecrit	1	1h	sur 20	oui	1 an	10	oui	oui	10	
				0,3	CC	TP/Rapport	1	4h TP				sur 20	oui	1 an	10	non	oui	0	
	8WU45N10	UE 809 Pollution et transfert des polluants dans la chaîne alim	3	3								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10	
	8WE45N01	EC EC1 Pollution de l'environnement		0,5	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	
	8WE45N02	EC EC2 Impact sanitaire		0,5	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10	

POUR LE STAGE : RAPPORT ECRIT ET SOUTENANCE ORALE. PAS DE 2EME SESSION

Intitulé du diplôme **M2-Nutrition et sciences des aliments PT Industrie Laitière et Qualité (ENSAIA) (Master STS)**

Composante(s) concernées

N° Semestre	Code	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral				Session 2			Paramétrage APOGEE						
					Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 9																		
	7KULMN02	UE 703 - Recherche	6	6								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	7KELMN07	UE 703-EC1 Informatique	7	1	CC	Ecrit/TP	3	1h par épreuve écrite ou TP	Ecrit	1	3h	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10
	7KELMN08	UE 703-EC2 Méthodologie du travail universitaire	7	1	CC	Ecrit/Oral	2	1h par épreuve écrite	Ecrit	1	3h	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10
	9WSIKN01	SEM Semestre 9 MILQ	30															
	9WUIKN01	UE 901 Biochimie et chimie du lait	5	1								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9WEIKN01	EC EC1 Biochimie du lait	3	1	examen	écrit	1	2h	oral	1	30 min	sur 20	non					
	9WEIKN02	EC EC2 Travaux pratiques	2	1	rapport	écrit	1	rapport de TP	oral	1	30 min	sur 20	non					
	9WUIKN02	UE 902 Génétique et criblage à haut débit en industrie laitière	3	1	examen	écrit	1	2h	oral	1	30 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9WUIKN03	UE 903 Bases de la technologie laitière et calcul de rendement	6	1									non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9WEIKN03	EC EC1 Bases en technologie	2	1	examen	écrit	1	2h	oral	1	30 min	sur 20	non					
	9WEIKN04	EC EC2 Fabrication fromagère	4	1	examen	écrit	2	2x1h	écrit	1	1h	sur 20	non					
	9WUIKN04	UE 904 Qualité des produits laitiers, évaluation sensorielle	3	1	examen	écrit	1	2h	oral	1	30 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9WUIKN05	UE 905 Sciences pour l'ingénieur	2	1	Examen	écrit et oral	2	2x1h	oral	1	30 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9WUIKN06	UE 906 Management de la Qualité, gestion de crise alimentaire	3	1	Examen	écrit	1	2h	oral	1	30 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9WUIKN07	UE 907 Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) – HACCP	3	1	rapport	écrit et oral	2	rapport et 1h d'oral	oral	1	30 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9WUCN08	UE 915 Anglais	2															
	9WUACN07	UE 925 Méthodologie de la recherche expérimentale et ouverture	3															
Semestre 10																		
	0WSIKN01	SEM Semestre 10	30															
	0WTIKN01	STG 1001 Stage en entreprise	30		rapport et oral	écrit et oral	2	rapport et 1h d'oral										

POUR LE STAGE : RAPPORT ECRIT ET SOUTENANCE ORALE. PAS DE 2EME SESSION

Intitulé du diplôme **M2-Nutrition et sciences des aliments PT CAE - Conservation des Aliments et Emballages (ENSAIA) (Master STS)**

Composante(s) concernées

N° Semestre	Code	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral				Session 2			Paramétrage APOGEE						
					Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 9																		
	7KULMN02	UE 703 - Recherche	6	6								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	7KELMN07	UE 703-EC1 Informatique	7	7	CC	Écrit/TP	3	1h par épreuve écrite ou TP	Écrit	1	3h	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10
	7KELMN08	UE 703-EC2 Méthodologie du travail universitaire	7	7	CC	Écrit/Oral	2	1h par épreuve écrite	Écrit	1	3h	sur 20	oui	1 an	10	non	oui	10
	9WSCNN01	SEM Semestre 9 CAE	30															
	9WUCNN01	UE 908 Matériaux d'emballage traditionnels et plastiques	3	1	CT	Écrit	1	1h	Écrit	1	1h	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN02	UE 909 Transformation, complexage et impression des emballages	2	1	CT	Écrit	1	1h	Écrit	1	1h	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN03	UE 910 Design et Ecoconception d'emballage	3	1	CT	Écrit	1	1h	Écrit	1	1h	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN04	UE 911 Marketing et conception d'emballage	3	1	CT	Écrit/oral	2	30 min / 20 min	Écrit/oral	1	30 min	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN05	UE 912 Interactions Aliments/emballage et sécurité des aliments	3	1	CT	Écrit	1	1h	Écrit	1	1h	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN06	UE 913 Autres techniques de conservation des aliments	3	1	CT	Écrit	1	1h	Écrit	1	1h	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN07	UE 914 Ouverture Professionnelle	2	1	CT	Écrit	1	1h	Écrit	1	1h	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN08	UE 915 Anglais	2	1	CT	oral	3	20 min par épreuve	oral	1	20 min	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN09	UE 916 Anglais Perfectionnement	1	7	CT	oral	3	20 min par épreuve	oral	1	20 min	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN10	UE 917 Espagnol	3	1	CT	oral	3	20 min par épreuve	oral	1	20 min	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUCNN11	UE 918 Management de projets	3	1	CT	oral	3	20 min par épreuve	oral	1	20 min	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
	9WUACN08	UE 926 Préparation du rapport bibliographique	2	1	CT	Écrit/oral	2	30 min par épreuve	Écrit/oral	1	30 min	sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10
Semestre 10																		
	0WSCNN01	SEM Semestre 10 CAE	30															
	0WTCNN01	STG 1002 Stage	30	1	CT	Écrit/oral	1	1 h				sur 20	oui	+-an	+0	oui	oui	10

POUR LE STAGE : RAPPORT ECRIT ET SOUTENANCE ORALE. PAS DE 2EME SESSION

Intitulé du diplôme **M2-Nutrition sciences des aliments PT Aliment, Nutrition, Cosmétique (ENSAIA) (Master STS)**

Composante(s) concernée(s)

N° Semestre	Nature Élément	Code	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1 ou unique si Contrôle continu intégral				Session 2			Paramétrage APOGEE						
						Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	Barème	Conservation	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 9																			
S9		9WSAON01	SEM Semestre 9 ANC	30															
S9	UE	9WUAON01	UE 919 Techno-fonctionnalité Aliment et cosmétique	2	2	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON02	UE 920 Fonctionnalité Santé de l'Aliment	3	3	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON03	UE 921 Contaminants chimiques et microbiologiques	3	3	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON04	UE 922 Physico-chimie des systèmes colloïdaux/vectorisation	2	2	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON05	UE 923 Séparation-Purification de Biomolécules	2	2	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON06	UE 924 Techniques de conservation/emballage	2	2	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON07	UE 925 Méthodologie de la recherche expérimentale et ouverture	3	3	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON08	UE 926 Préparation du rapport bibliographique	2	2	CT	Ecrit/oral	2	1h	Ecrit	2	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON09	UE 927 Micronutriments	3	3	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON10	UE 928 Pathologie Métabolique du Vieillessement	3	3	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON11	UE 929 Dénutrition vieillissement	3	3	CT	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUCN08	UE 915 Anglais	2	2	CC	Oral/Ecrit	2	1h	Oral/Ecrit	2	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
Semestre 10																			
S10		9WSCHN01	SEM Semestre 10	30															
S10	UE	0WTCHN01	STG 1003 - Stage	30	1	Contrôle final	Rapport et soutenance	1	1h	Aucune			sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10

Modalités de contrôle des connaissances des UE de M1

Note plancher par UE **si < 06/20, alors AJF**

Compensation **semestrielle et annuelle**

Notes de Contrôles Continus (CC) conservées d'une session à l'autre