

ANNEE UNIVERSITAIRE 2022-2023

Composante(s) concernées

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	/	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	/	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															
	7WC45N01	CHOI Nancy ou International	30															
	7WO45N01	ORI Valencia	30															
	7WU45N01	UE Module International réalisé à Valencia	30															
	7WO45N02	ORI Nancy	30															
	7WU45N02	UE 701 Sciences et procédés alimentaires	3	3	ET (CM/TD)	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														
	7WE45N01	EC EC1 Besoins et apports nutritionnels - Allégations		1	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20				non	oui	10
	7WE45N02	EC EC2 Métabolisme, mécanismes d'action et impact physiopath.		1	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20				non	oui	10
	7WE45N03	EC EC3 Effet de l'environnement sur l'expression des gènes		0,7	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20				non	oui	10
				0,3	CC	Exposé	1	20 min								non	oui	0
	7WU45N04	UE 703 Méthodo. en biologie et mise en situation expérimentale	10	5								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	7WE45N04	EC EC1 Principes de méthodologie en biologie		1									NON			non	oui	10
				0,7	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20				non	oui	10
				0,3	CC	Rapport	1					sur 20				non	oui	0
	7WE45N05	EC EC2 Applications des méthodologies en biologie		1								sur 20	NON			non	oui	0
					CC	P/Rapport/Contrô	4					sur 20				non	oui	0
	7WE45N06	EC EC3 Travail expérimental - Recherche bibliographique		1	CC	TP/Rapport	4					sur 20	NON			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
				0,7	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h30	Ecrit/Oral	1	1h	sur 20				non	oui	10
				0,3	CC	Rapport/Oral	1	20 min				sur 20				non	oui	0
	7WU45N06	UE 705 Projet professionnel et insertion professionnelle	3															
	7WU45N07	UE 706 Anglais général et scientifique	3	1	CC		minimum 4	max 1h				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	ET (CM/TD)	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
				0,7	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20				non	oui	0
				0,3	CC	port et Soutena	2	20 min				sur 20				non	oui	0
	8WU45N04	UE 803 Les entreprises et les métiers de l'agro-alimentaire	3	3								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
				0,5	ET (CM/TD)	Ecrit	2	1h	Ecrit	1	1h	sur 20				non	oui	0
				0,5	CC	Ecrit/Oral	2	30 min/épreuve				sur 20				non	oui	0
	8WU45N05	UE 804 Stage	9	9	CC	port et Soutena	2	40 min/soutenance				sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	0
	8WT45N01	STG Stage en laboratoire ou entreprise																
	8WC45N02	CHOI choix 4 UE sur 5	12															
	8WU45N06	UE 805 Biotechnofonctionnalité alimentaire	3	3	ET (CM/TD)	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	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20						
				0,3	CC	port et Soutena	2	20 min				sur 20				non	oui	0
	8WU45N08	UE 807 Comportements ingestifs et contraintes énergétiques	3	3								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
				0,7	ET (CM/TD)	Ecrit	1	2h	Ecrit	1	1h	sur 20						
				0,3	CC	Rapport	1					sur 20				non	oui	0
	8WU45N09	UE 808 Evaluation sensorielle	3	3								sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
				0,7	ET (CM/TD)	Ecrit	1	2h	Ecrit	1	1h	sur 20						
				0,3	CC	TP/Rapport	1	4h TP				sur 20				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	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20				non	oui	10
	8WE45N02	EC EC2 Impact sanitaire		0,5	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20				non	oui	10

REGLES PARTICULIERES AU DIPLÔME
Modalités de contrôle des connaissances des UE de M1

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

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

PAS DE COMPENSATION ENTRE LES SEMESTRES S7 ET S8

* VALIDATION PAR ASSIDUITE : L'assiduité sera contrôlée lors des séances de TP et/ou de TD et par le rendu du travail demandé. Au delà de 20% d'heures d'absences non justifiées, celles ci entraîneront une non-validation de l'UE.

Intitulé du diplôme

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

ANNEE UNIVERSITAIRE 2022-2023

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	/	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	/	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	EA	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	EA	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	EA	écrit	1	2h	oral	1	30 min	sur 20	non					
	9WEIKN04	EC EC2 Fabrication fromagère	4	1	EA	écrit	2	2x1h	écrit	1	1h	sur 20	non					
	9WUIKN04	UE 904 Qualité des produits laitiers, évaluation sensorielle	3	1	EA	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	EA	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	EA	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
	9WUCNN08	UE 915 Anglais	2															
	9WUAON07	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)
ANNEE UNIVERSITAIRE 2022-2023

Composante(s) concernée(s)

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	/	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	/	1	CC	Ecrit/Oral	2	1h par épreuve écrite	Ecrit	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	EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN02		UE 909 Transformation, complexage et impression des emballages	2	1	EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN03		UE 910 Design et Ecoconception d'emballage	3	1	EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN04		UE 911 Marketing et conception d'emballage	3	1	EA	Ecrit/ oral	2	30 min / 20 min	Ecrit/ oral	1	30 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN05		UE 912 Interactions Aliment/emballage et sécurité des aliments	3	1	EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN06		UE 913 Autres techniques de conservation des aliments	3	1	EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN07		UE 914 Ouverture Professionnelle	2	1	EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN08		UE 915 Anglais	2	1	EA	oral	3	20 min par épreuve	oral	1	20 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN09		UE 916 Anglais Perfectionnement	1	1	EA	oral	3	20 min par épreuve	oral	1	20 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN10		UE 917 Espagnol	3	1	EA	oral	3	20 min par épreuve	oral	1	20 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUCNN11		UE 918 Management de projets	3	1	EA	oral	3	20 min par épreuve	oral	1	20 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
9WUAON08		UE 926 Préparation du rapport bibliographique	2	1	EA	Ecrit/oral	2	30 min par épreuve	Ecrit/oral	1	30 min	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
Semestre 10																		
0WSCNN01		SEM Semestre 10 CAE	30															
0WTCNN01		STG 1002 Stage	30	1	CT	Ecrit/oral	1	1 h				sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	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)

ANNEE UNIVERSITAIRE 2022-2023

Composante(s) concernées

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	EA	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	EA	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	EA	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	EA	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	EA	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	EA	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	EA	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	EA	Ecrit /oral	2	1h	Ecrit	2	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE	9WUAON09	UE 927 Management de la Qualité et gestion de crises alimentaires	3	3	EA	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	EA	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	EA	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		0WSCHN01	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

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																			
			SEM Semestre 9 QSEA	30															
S9	UE		UE930 Management de la qualité	5		EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE		UE931 Outils et Biostatistiques	4		EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE		UE932 Qualité sanitaire des aliments	4		EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE		UE933 Qualité produits, réglementation, étiquetage	4		EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE		UE934 Qualité nutritionnelle des aliments	4		EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE		UE935 Management/Connaissances et économie de l'entreprise	3		EA	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE		UE936 Anglais professionnel	3		CC	Ecrit/Oral	2	1h	NON			sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
S9	UE		UE937 Préparation à l'insertion professionnelle	3		CC	Ecrit/oral	2	1h	NON			sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
Semestre 10																			
			SEM Semestre 10	30															
S10	UE		STG 1004 - Stage	30		CT	Rapport et soutenance	1	1h	NON			sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
POUR LE STAGE : RAPPORT ECRIT ET SOUTENANCE ORALE. PAS DE 2EME SESSION																			

Modalités de contrôle des connaissances des UE de M1

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

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

**PAS DE COMPENSATION ENTRE LES SEMESTRES S7 ET S8
CHAQUE SEMESTRE DOIT ÊTRE VALIDE INDEPENDAMENT**