

Intitulé du diplôme

M1-Nutrition et Sciences des Aliments (NANCY)

ANNEE UNIVERSITAIRE 2025-2026

COLLEGIUM S&T

Composante(s) concernées

FST

Nombre de redoublements autorisés pour l'année visée

1

N° Semestre	Code	Nature Elément	Nom complet	Crédits	Coef.	Session 1					Session 2 si CT / 2nde chance si CC				Paramétrage APOGEE						
						Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée des épreuves	coeff de chaque épreuve	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	coeff de chaque épreuve	Barème	Conservation oui/non	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 7																					
S7	7J545N01	SEM	Semestre 7 Master 1 Nutrition et Sciences des Aliments	30																	
	7JU45N01	UE	UE 701 Sciences et procédés alimentaires	6	6										/20	non	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	7JE45N01	EC	701.1 Sciences des aliments		0,5	CT	ECRIT	1	2H	1	ECRIT	1	2H	1	/20				NON	NON	non concerné
	7JE45N02	EC	701.2 Les outils de bio. moléculaire en agroalimentaire		0,5	CC	ECRIT/RAPPORT	2	2H	0,7 / 0,3	ECRIT	1	2H	1	/20				NON	NON	non concerné
	7JU45N02	UE	UE 702 Biochimie métabolique de la nutrition	6	6										/20	non	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	7JE45N03	EC	702.1 Besoins et apports nutritionnels - Allégations		1	CT	ECRIT	1	2H	1	ECRIT	1	1H	1	/20				NON	NON	non concerné
	7JE45N04	EC	702.2 Métabolisme, mécanismes d'act° & impact physiopatho.		2	CT	ECRIT	1	2H	1	ECRIT	1	1H	1	/20				NON	NON	non concerné
	7JU45N03	UE	UE 703 Méthodo. en biologie & mise en situat° expérimentale	9	6										/20	non	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	7JE45N05	EC	703.1 Principes de méthodologie en biologie		1	CT	ECRIT	2	2H	0,5 /0,5	ECRIT	1	1H	1					NON	NON	non concerné
	7JE45N06	EC	703.2 Applications des méthodologies en biologie		1	CC	ECRIT/RAPPORT	2	2H	0,7/0,3	ECRIT	1	2H	1					NON	NON	non concerné
	7JE45N07	EC	703.3 Travail expérimental - Recherche bibliographique		1	CC	ECRIT/RAPPORT	2	2H	0,5/0,5	ECRIT	1	2H	1	/20	OUI	1 AN	0	NON	NON	non concerné
	7JM45N01	MATI	Travail innovant encadré par groupe de 12 étudiants																		
	7JM45N02	MATI	Travail expérimental																		
	7JM45N03	MATI	Formation à la recherche bibliographique																		
	7JU45N04	UE	UE 704 Les microorganismes dans l'agroalimentaire	3	3	CT	ECRIT/SOUTENANCE	2	1H30	0,7/0,3	ECRIT	1	1H	1	/20	non	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	7JE45N08	EC	704.1 Les microorganismes dans l'agroalimentaire																		
	7JU45N05	UE	UE 705 Projet professionnel et insertion professionnelle	3			VALIDATION PAR ASSIDUITE														
	7JE45N09	EC	705.1 Projet professionnel et insertion professionnelle																		
	7JU45N06	UE	UE 706 Anglais général et scientifique	3	1	CC	ECRIT/ORAL	min 2	2h		ECRIT	1	2H	1	/20	OUI	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	7JE45N10	EC	706.1 Anglais général et scientifique																		
Semestre 8																					
S8	8J545N01	SEM	Semestre 8 Master 1 Nutrition et Sciences des Aliments	30																	
	8JC45N01	CHOI	Choix UE optionnelles	12																	
	8JU45N05	UE	UE 805 Biotechnofonctionnalité alimentaire	3	3	CT	ECRIT	1	2H	1	ECRIT	1	2H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	8JE45N06	EC	805.1 Biotechnofonctionnalité alimentaire																		
	8JU45N06	UE	UE 806 Toxicologie fondamentale et alimentaire	3	3	CT/CC	ECRIT/RAPPORT	2	2H	0,8/0,2	ECRIT	1	2H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	8JE45N07	EC	806.1 Toxicologie fondamentale et alimentaire																		
	8JU45N07	UE	UE 807 Comportements ingestifs et contraintes énergétiques	3	3	CT/CC	ECRIT/RAPPORT	2	2H	0,7/0,3	ECRIT	1	2H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	8JE45N08	EC	807.1 Comportements ingestifs et contraintes énergétiques																		
	8JU45N08	UE	UE 808 Evaluation sensorielle	3	3	CT/CC	ECRIT/RAPPORT	2	2H	0,7/0,3	ECRIT	1	2H	1	/20				OUI	OUI	10
	8JE45N09	EC	808.1 Les outils de l'assurance qualité													NON	non concerné	non concerné			
	8JE45N10	EC	808.2 Evaluation sensorielle													NON	non concerné	non concerné			
	8JE45N11	EC	808.3 Traitement statistique des résultats sensoriels													OUI	1 AN	10			
	8JU45N09	UE	UE 809 Pollut° & transfert des polluants dans la chaîne alim	3	3										/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	8JE45N12	EC	809.1 Pollution de l'environnement			CT	ECRIT	1	1H	1	ECRIT	1	1H	1							
	8JE45N13	EC	809.2 Impact sanitaire			CT	ECRIT	1	1H	1	ECRIT	1	1H	1							
	8JU45N10	UE	UE 810 TP Excellence ORION	3	3	EA	ECRIT	1	2H	1	ECRIT	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	8JE45N14	EC	810.1 TP Excellence ORION																		
	8JU45N01	UE	UE 801 Conservat° des Aliments par tech. traditionnelles	3	3	CT	ECRIT	1	2H	1	ECRIT	1	2H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences

Intitulé du diplômeM2-Nutrition et sciences des aliments PT Qualité, Sécurité, Environnement de l'Alimentation (Nancy)ANNEE UNIVERSITAIRE 2025-2026COLLEGIUM S&T

Composante(s) concernéesFST

						Session 1					Session 2 si CT / 2nde chance si CC				Paramétrage APOGEE						
N° Semestre	Code	Nature Elément	Nom complet	Crédits	Coef.	Modalité de contrôle	Nature de(s) l'épreuve (s)	Nombre d'épreuves	Durée des épreuves	coeff de chaque épreuve	Nature de l'épreuve	Nombre d'épreuves	Durée	coeff de chaque épreuve	Barème	Conservation oui/non	Durée de conservation	Note mini de conservation	Capitalisation	Report	Note minimale de report
Semestre 9																					
S9	93SSCN01	SEM	S9 M2 QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT DE L'ALIMENTATION	30																	
	9IUSCN01	UE	UE 901 Management de la qualité	4	4	EA	Ecrit	1	2H	1	Ecrit	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9IUSCN02	UE	UE 902 Mise en pratique des outils de la qualité	4	4	EA	Ecrit	1	2H	1	Ecrit	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9IUSCN03	UE	UE 903 Sécurité - Environnement	3	3	EA	Ecrit	1	2H	1	Ecrit	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9IUSCN04	UE	UE 904 Qualité produits, réglementation, étiquetage	4	4	EA	Ecrit	1	2H	1	Ecrit	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9IUSCN05	UE	UE 905 Gestion de crise sanitaire - Marketing	3	3	EA	Ecrit	1	2H	1	Ecrit	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9IUSCN06	UE	UE 906 Management/Connaissances et économie de l'entreprise	3	3	EA	Ecrit	1	2H	1	Ecrit	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9IUSCN07	UE	UE 907 Anglais professionnel	3	3	CC	Ecrit/Oral	2	2H	0,5/0,5	Ecrit	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9IUSCN08	UE	UE908 Insertion professionnelle : développer ses compétences	3	3	CC	Ecrit/Oral	2	2H	0,5/0,5	Ecrit	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9IUSCN09	UE	UE 909 Projets	3	3	CC	Ecrit/Oral	2	2H	0,5/0,5	Ecrit	1	1H	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
Semestre 10																					
S10	03SSCN01	SEM	S10 M2 QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT DE L'ALIMENTATION	30																	
	0IUSCN01	UE	UE1001 Stage / Apprentissage	30	1	CT	Rapport/Soutenance	2	1H	0,5/0,5	NON				/20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	0JTSCN01	STG	1001.1 Stage / Apprentissage																		

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**

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