

Intitulé du diplôme **M1-Nutrition et Sciences des Aliments (NANCY)** ANNEE UNIVERSITAIRE 2024-2025 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
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															
	7JE45N01	EC	701.1 Sciences des aliments		0,5	CT	ECRIT	1	2H	1	ECRIT	1	2H	1	/20	non	non concerné	non concerné	OUI	OUI
	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
	7JU45N02	UE	UE 702 Biochimie métabolique de la nutrition	6	6															
	7JE45N03	EC	702.1 Besoins et apports nutritionnels - Allégations		1	CT	ECRIT	1	2H	1	ECRIT	1	1H	1	/20				NON	NON
	7JE45N04	EC	702.2 Métabolisme, mécanismes d'act° & impact physiopatho.		2	CT	ECRIT	1	2H	1	ECRIT	1	1H	1	/20				NON	NON
	7JU45N03	UE	UE 703 Méthodo. en biologie & mise en situat° expérimentale	9	6															
	7JE45N05	EC	703.1 Principes de méthodologie en biologie		1	CT	ECRIT	2	2H	0,5 / 0,5	ECRIT	1	1H	1					NON	NON
	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
	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
	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
	7JE45N08	EC	704.1 Les microorganismes dans l'agroalimentaire																	
	7JU45N05	UE	UE 705 Projet professionnel et insertion professionnelle	3																
	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
	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
	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
	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
	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
	8JE45N09	EC	808.1 Les outils de l'assurance qualité																	
	8JE45N10	EC	808.2 Evaluation sensorielle																	
	8JE45N11	EC	808.3 Traitement statistique des résultats sensoriels																	
	8JU45N09	UE	UE 809 Pollut° & transfert des polluants dans la chaîne alim	3	3															
	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
	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

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

ANNEE UNIVERSITAIRE 2024-2025

COLLEGIUM S&T

Composante(s) concernée(s) **ENSAIA**

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 9																					
S9	9JSAON01	SEM	SEMESTRE 9 ANC	30																	
	9JUAON01	UE	915 Anglais	2	2	CC	Oral/Ecrit	2	1 h	1	Oral/Ecrit	2	1 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JUAON02	UE	919 Techno-fonctionnalité de l' Aliment et des cosmétiques	3	3	CT	Ecrit/Exposé	2	30 min exposé et 2 h écrit	3 écrit et 1 exposé	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JUAON03	UE	920 Fonctionnalité Santé de l'Aliment	4																	
	9JEAON01	EC	Micronutriments		2	CT	Ecrit	1	2 h	1	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JEAON02	EC	FONCT SANTE ALI		2	CT	Ecrit	1	2 h	1	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JUAON04	UE	921 Contaminants chimiques et microbiologiques	2	2	CT	Ecrit	1	2 h	1	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JUAON05	UE	922 Physico-chimie des colloïdes en alimentaire / cosmétique	4																	
	9JEAON03	EC	COSMETOLOGIE		2	CT	Ecrit/TP	1	2 h	1	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JEAON04	EC	Physicochimie des colloïdes en alimentaire et cosmétique		2	CT	Ecrit/Exposé	2	30 min exposé et 2 h écrit	3 écrit et 1 exposé	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JUAON06	UE	923 Séparation-Purification de Biomolécules	3	3	CT	Ecrit	1	2 h	1	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JUAON07	UE	924 Techniques de Conservation / Emballage	2	2	CT	Ecrit	1	2 h	1	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JUAON08	UE	925 Plans d'expériences et de mélanges - Outils statistiques	2	2	CT	Ecrit	1	2 h	1	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10
	9JUAON09	UE	926 Préparation du rapport bibliographique/BU	2	2	CT	Oral/Ecrit	1	2 h	1	Ecrit	1	2 h	1	sur 20	non concerné	non concerné	non concerné	Oui	Oui	10

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

ANNEE UNIVERSITAIRE 2024-2025

COLLEGIUM S&T

Composante(s) concernées

FST

N° Semestre	Code	Nature Élément	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 9																					
S9	9JSCNN01	SEM	SEMESTRE 9	30																	
	9JCCNN01	CHOI	CHOIX ORIENTATION	30																	
	9JOCNN01	ORI	ORIENTATION CAE NATIONAL	30																	
	9JUCNN01	UE	980 Matériaux d'emballage d'aujourd'hui et de demain	4	1	CT	Ecrit	1	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN02	UE	981 Emballage Alimentaire : Transformation contrôle technolo	4	1	CT	Ecrit	1	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN03	UE	982 Ecoconception des nouveaux emballages	3	1	CT	Ecrit	1	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN04	UE	983 Design Marketing	3	1	CT	Ecrit/ oral	2	30 min / 20 min	1	Ecrit/ oral	1	30 min	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN05	UE	984 Interactions Aliment/emballage et sécurité des aliments	4	1	CT	Ecrit	1	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN06	UE	985 Ouverture Professionnelle	3	1	CT	Ecrit	1	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN07	UE	986 Approfondissement en langue scientifique et d'entreprise	3	1	CT	Oral	1	1h	1	Oral	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN08	UE	991 Biomolécules, synthesis, extraction, vectorisation, appl	3	1	CT	Ecrit	1	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN09	UE	992 Procédes de conservation doux	3	1	CT	Ecrit	1	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JOCNN02	ORI	ORIENTATION CAE INTERNATIONAL	30																	
	9JCCNN02	CHOI	UE OPTIONNELLE	15																	
	9JUCNN11	UE	988 Biomolécules processing and biotechnology	15	1	CT	Ecrit	5	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN12	UE	989 Biomolécules for foods	15	1	CT	Ecrit	5	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN13	UE	990 Biomolécules for therapeutics	15	1	CT	Ecrit	5	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	9JUCNN10	UE	987 European Bioeconomy	15	1	CT	Ecrit	5	1h	1	Ecrit	1	1h	1	sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10
Semestre 10																					
S10	0JSCNN01	SEM	SEMESTRE 10 Stage/Entreprise	30																	
	0JTCNN01	STG	STAGE EN ENTREPRISE	30	1	CT	Ecrit/Oral	1	1h	1	NON				sur 20	non	non concerné	non concerné	oui	oui	10

Intitulé du diplôme **M2-Nutrition et sciences des aliments PT Industrie Laitière et Qualité (ENSAIA) (Master STS)** ANNEE UNIVERSITAIRE 2024-2025 COLLEGIUM S&T

Composante(s) concernées **ENSAIA**

N° Semestre	Code	Nature Élément	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 9																					
S9	9J5IKN01	SEM	SEMESTRE 9	30																	
	9JUIKN01	UE	901 Biochimie et chimie du lait	5	2									/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10	
	9JUIKN01	EC	EC1 Biochimie du lait			CC	Ecrit	2	1h	1	Ecrit	2	1h	1							
	9JUIKN02	EC	EC2 Travaux pratiques			CC	Rap. TP	2	-	1	Rap. TP	2	-	1							
	9JUIKN02	UE	902 Flores technologiques produits laitiers fermentés	3	1	CC	Rap. TP	1	-	1	Rap. TP	1	-	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9JUIKN03	UE	903 Technologie laitière	5	2									/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10	
	9JUIKN03	EC	EC1 Bases en technologie			CC	Ecrit	2	1h	1	Ecrit	2	1h	1							
	9JUIKN04	EC	EC2 Fabrication fromagère			CC	Ecrit	2	1h	1	Ecrit	2	1h	1							
	9JUIKN04	UE	904 Management de la qualité, évaluation sensorielle	5	2	CC	Ecrit	2	1h	1	Ecrit	2	1h	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9JUIKN05	UE	905 Automatismes, Plans d'expériences	3	1	CC	Ecrit	2	1h	1	Ecrit	2	1h	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9JUIKN06	UE	906 Outils et techniques de la performance industrielle	3	1	CC	Ecrit, Oral	2	1h	1	Ecrit, Oral	2	1h	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9JUIKN07	UE	907 Outils de maîtrise sanitaire aliments et méthode HACCP	3	1	CC	port et soutena	2	1h	1	port et soutena	2	1h	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9JUIKN08	UE	915 Anglais	2	1	CC	crit et soutenam	2	1h	1	crit et soutenai	2	1h	1	/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
	9JUIKN09	UE	925 Plans d'expériences et mélanges - Outils statistiques	1	1	CC	Ecrit	2	1h	1	Ecrit	2	1h	1		NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10
Semestre 10																					
S10	0J5IKN01	SEM	SEMESTRE 10	30																	
	0JTIKN01	STG	910 Stage / entreprise	30	1	CT	Ecrit/oral	3	1h30	1	NON			/20	NON	non concerné	non concerné	OUI	OUI	10	

Intitulé du diplôme **M2-Nutrition et sciences des aliments PTQualité, Sécurité, Environnement de l'Alimentation (Nancy)**

ANNEE UNIVERSITAIRE 2024-2025

COLLEGIUM S&T

Composante(s) concernées **FST**

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 9																					
S9	9JSSCN01	SEM	S9 M2 QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT DE L'ALIMENTATION	30																	
	9JUSCN01	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
	9JUSCN02	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
	9JUSCN03	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
	9JUSCN04	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
	9JUSCN05	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
	9JUSCN06	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
	9JUSCN07	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
	9JUSCN08	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
	9JUSCN09	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	0JSSCN01	SEM	S10 M2 QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT DE L'ALIMENTATION	30																	
	0JUSCN01	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

Eléments	Commentaires	Exemple de rédaction
Blocs de connaissances et de compétences	Préciser les règles de validation en cas de mise en place	Les évaluations se font pas UE. Nous n'avons pas encore démarré l'évaluation par blocs de compétences
Validation et compensation	A préciser	Note plancher par UE si < 06/20, alors AJF PAS DE COMPENSATION ENTRE LES SEMESTRES S7 ET S8, CHAQUE SEMESTRE DOIT ÊTRE VALIDE INDEPENDAMENT PAS DE COMPENSATION ENTRE LES SEMESTRES S9 ET S10, CHAQUE SEMESTRE DOIT ÊTRE VALIDE INDEPENDAMENT
Assiduité aux enseignements et gestion des absences	Préciser le nombre d'absences injustifiées au-delà duquel il y a manquement à l'obligation d'assiduité lorsque celle-ci est obligatoire et les conséquences de ce manquement sur l'appréciation des résultats de l'étudiant	Modalités de mise en œuvre de l'obligation d'assiduité : Toute absence doit être justifiée : - par une obligation imposée par une autorité publique investie d'une mission de service public. - pour raison de maladie : le responsable du Master doit être prévenu dans un délai de 8 jours maximum à compter du 1er jour d'absence par l'envoi d'un arrêt de travail faisant figurer les dates d'absence. - par un cas de force majeure apprécié par le responsable du mast Trois retards en cours, TD, TP, contrôles ou interventions extérieures au cours d'un même semestre, enregistrés dans le système de comptabilisation des heures de présence, sont équivalents à une absence non excusée. er, qui doit être prévenu dans les meilleurs délais. Dans la journée suivant la date de reprise, l'étudiant doit fournir une explication de l'absence par courrier, daté et signé. Ce délai dépassé, l'absence se transformera ipso facto en absence non excusée. Si un étudiant est exclu d'une séance d'enseignement en raison de son comportement, cette exclusion est enregistrée dans le système de comptabilisation en vigueur et équivaut à une absence non excusée.
Stage	Des modalités alternatives doivent être prévues dans les M3C	En cas de circonstances exceptionnelles (situation sanitaire type COVID, ou situation particulière sur le lieu de stage, harcèlement, discrimination, etc), les étudiants qui ne pourraient effectuer le stage prévu initialement dans les modalités de contrôle des connaissances peuvent se voir proposer une autre modalité de mise en situation professionnelle. Cette autre modalité est un projet industriel individuel d'au moins 20 semaines évalué dans les mêmes conditions que les autres étudiants.