

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									non concerné	non concerné	non concerné	oui	oui	10
	7WE45N01	EC EC1 Besoins et apports nutritionnels - Allégations	1	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 physiopatho.	1	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	0,3	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	30 min	sur 20				non	oui	10
							1	20 min					non concerné			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	TP/Rapport/Contrôle	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
				0,7	ET (CM/TD)	Ecrit	1	1h	Ecrit	1	1h	sur 20						
				0,3	CC	Rapport et Soutenance	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	Rapport et Soutenance	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 Biotecnofonctionnalité alimentaire	3	3	ET (CM/TD)	Ecrit	1	2h	Ecrit	1	1h	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	Rapport et Soutenance	2	20 min				sur 20				non	oui	0
	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	2h	Ecrit	1	1h	sur 20						
				0,3	CC	Rapport	1					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.