

Composante	131	UFR des Sciences, antenne du Campus 1
Type de diplôme	Master	
Mention de diplôme	MANUTRI	Nutrition et sciences des aliments
Version d'étape	NUTRM1_201	Master 1 Nutrition et Sciences des aliments parcours Qualité des aliments et innovation santé

Liste : O = obligatoire / X = à choix / F = facultative
Crédits ECTS : crédits ECTS de l'UE et de l'élément constitutif le cas échéant
Nature : préciser écrit / oral / pratique / assidue ou combinaison de ces natures, à l'exclusion de tout autre terme
Part CC ou CT : préciser la part de l'épreuve dans la note finale de l'UE ou de l'élément constitutif
NB : en session 2, si la part du CT est inférieure à 100%, définir les modalités de report de notes de CC de la 1ère session.
Coefficient : coefficient de l'UE et de l'élément constitutif le cas échéant

Erasmus : oui / non ? Enseignement à distance : oui / non ?								Évaluation continue intégrale			SESSION 1					SESSION 2						
Semestre	UE	Liste	EC	Libellé	Crédits ECTS	VET porteuse	Le cas échéant, ÉQUIVALENCE UE AOF et EC AOF si porteur de crédits	Nature (écrit / oral / pratique / assiduité)	Nombre d'épreuves envisagé (3 minimum, sauf dérogation pour EC de 20h ou moins : 2 minimum)	Mode de calcul de la moyenne (voir l'onglet précision) Préciser mode (1), (2), (3) ou (4)	Nature (écrit / oral / pratique / assiduité)	Nombre d'épreuves envisagé (2 minimum)	Part CC	Nature (écrit / oral / pratique)	Durée	Part CT	Nature (écrit / oral / pratique)	Durée	Part CT	Coefficient	Remarques éventuelles	
SEMESTRE 7																						
SBNUTS7	SBNUT7A			UE Biostatistiques	2																	
SBNUTS7	SBNUT7A	O	YBST7A1	EC Biostatistiques			NUTRM1_201				Ecrit	2	100%									
SBNUTS7	SBNUT7B			UE Nutrition santé	4																	
SBNUTS7	SBNUT7B	O	YBST7B2	EC Nutrition santé			NUTRM1_201				Oral et assiduité		30%	Ecrit	2h00	70%		Ecrit	2h00	70%		
SBNUTS7	SBNUT7C			UE1 à choix 1/2	4																	
SBNUTS7	SBNUT7C	X	YBST7C1	EC Améliorations et Biotechnologies végétales			BIOAM1_201				Ecrit	2 minimum	30%	Ecrit	1h30	70%		Ecrit	1h30	70%	100%	
SBNUTS7	SBNUT7C	X	YBST7E2	EC Génomique transcriptomique			MICRM1_201				Pratique	2	20%	Ecrit	2h00	80%		Ecrit	2h00	80%	100%	
SBNUTS7	SBNUT7D			UE Productions végétales	4																	
SBNUTS7	SBNUT7D	O	YBST7D1	EC Productions végétales			BIOAM1_201				Ecrit / oral	2 minimum	40%	Ecrit	1h30	60%		Ecrit	1h30	60%		
SBNUTS7	SBNUT7E			UE Harmonisation: microbio, bio mol et ou bio végétale	1																	
SBNUTS7	SBNUT7E			EC Harmonisation: microbio, bio mol et ou bio végétale										Ecrit	1h00	100%		Ecrit	1h00	100%		
SBNUTS7	SBNUT7F			UE Méthodologie en microbiologie	4																	
SBNUTS7	SBNUT7F	O	YBST7F1	EC Méthodologie en microbiologie			MICRM1_201				Pratique oral et assiduité	2 minimum	100%									
SBNUTS7	SBNUT7G			UE Toxicologie	4																	
SBNUTS7	SBNUT7G	O	YBST7G2	EC Toxicologie			NUTRM1_201				Ecrit / oral	2 minimum	30%	Ecrit	2h00	70%		Ecrit	2h00	80%		
SBNUTS7	SBNUT7I			UE Technologies alimentaires et management de la qualité 1	3																	
SBNUTS7	SBNUT7I			EC Technologies alimentaires et management de la qualité 1							Ecrit / oral	2 minimum	30%	Ecrit	2h00	70%		Ecrit	2h00	70%		
SBNUTS7	YBST7I			UE Environnement professionnel et Anglais	4																	
SBNUTS7	YBST7I	O	YBST7I1	EC Environnement professionnel	2		BIOAM1_201				Ecrit / oral	2	100%								50%	
SBNUTS7	YBST7I	O	YBST7I2	EC Anglais	2		BIOAM1_201				Ecrit / oral	2	100%								50%	
SEMESTRE 8																						
SBNUTS8	SBNUT8A			UE Technologies alimentaires et mangement de la qualité 2	4																	
SBNUTS8	SBNUT8A			EC Technologies alimentaires et mangement de la qualité 2							Pratique et oral	2 minimum	30%	Ecrit	2h00	70%		Ecrit	2h00	70%		
SBNUTS8	SBNUT8B			UE Polymères végétaux et leurs applications II	4																	
SBNUTS8	SBNUT8B		YBST8B1	EC Polymères végétaux et leurs applications II							Ecrit / oral	2 minimum	30%	Ecrit	1h30	70%		Ecrit	1h30	70%		
SBNUTS8	SBNUT8C			UE Projet pratique en microbiologie TP	6		MICRM1_201															
SBNUTS8	SBNUT8C	O	YBST8C1	EC Projet pratique microbiologie							Pratique oral et assiduité	2 minimum	100%									
SBNUTS8	SBNUT8D			UE FIRD	12		NEU1M1_201															
SBNUTS8	SBNUT8D	O	YBST8D3	EC Hygiène et sécurité							Assiduité		100%									
SBNUTS8	SBNUT8D	O	YBST8D4	EC Stage										Oral / rapport		100%		Oral / rapport		100%	100%	
SBNUTS8	SBNUT8E			UE Microbiologie alimentaire	4		MICRM1_201															
SBNUTS8	SBNUT8E	O	YBST8E3	EC Microbiologie alimentaire							Ecrit		2 heures	100%			Ecrit		2 heures	100%		
UE Surnuméraire																						
NUTRM1_201	YBSTM1SP			UE Sortie Pédagogique																		
NUTRM1_201	YBSTM1EE			UE Engagement Etudiant																		

A PRECISER

règles de compensation (Cf. Guide des MCCC)

règles concernant le statut AJAC (cf. guides MCCC)

règles de prise en compte des absences aux épreuves

éventuelles règles de report de notes de la session 1 à la session 2 (cf. guide des MCCC)

En cas d'ECI: explicitation des modalités d'application de la seconde chance

autres remarques

Règles validation du Master 1 :

Pour le semestre 2 pas de compensation entre le stage et les autres UE

Pas de compensation entre les deux semestres

Les notes de cotrôle continu sont reportées sur la seconde session

Les notes d'EC ne sont pas conservées au-delà de l'année universitaire de leur obtention

Règles de prise en compte des absences aux épreuves :

Une épreuve de substitution sera organisée.

Pour les UEs en CT + CC :

- CT : aucune épreuve de substitution ;
- CC : une épreuve de substitution sera organisée.

Règles relatives au stage :

Durée : 8 semaines minimum

EN LICENCE
Pas de note éliminatoire
Une moyenne aux semestres attendue
pas de choix de notes finales entre les 2 sessions, c'est toujours la note de session 2 qui est retenue
Pas de renonciation lorsqu'une note est acquise

4 CAS POSSIBLES :

	Hors ECI	
	session 1	session 2
A/	CC tout au long de l'année	CT
B/	CC + CT	CT
C/	CT à l'issue du semestre	CT
D/	ECI* Evaluation continue intégrale	
	Nombre suffisant d'évaluation tout au long du semestre pour permettre de bénéficier	

d'une seconde chance en cas de défaillance à l'une des épreuves

- Si ECI pour 1 UE = au moins 3 épreuves /semestre

Aucune épreuve >50 % de la note finale de l'UE

* 4 modes des calcul possibles dans l'ECI (session unique) :

-	Exemple sur 3 notes :	N1-N2 et N3 représente la seconde chance
(1)	(N1+N2)/2	} Prise en compte de la meilleure des 2 notes
	(N1+N2+N3)/3	
(2)	(N1+N2+N3)/3	} Prise en compte de la meilleure des 2 notes
	N3	
(3)	N1;N2;N3	Meilleures des 2 notes / 3
(4)	Autre formule à préciser	Soumis à validation de la CFVU