



MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES DE 1ère année du Diplôme National d'œnologie

Composante : Pharmacie Année 2020 / 2021

Vu la charte des examens adoptée en CFVU le 15 septembre 2016

Type de diplôme : 1ère année du Diplôme National d'Œnologie		Code VDI : POENOLO 40
		Code VET : POENO1 600
Règle de compensation composante : type de compensation	<input type="checkbox"/> Semestrielle	<input type="checkbox"/> Annuelle
Valorisation de l'ABJ :	<input type="checkbox"/> Neutralisation	<input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro
Valorisation de l'ABI :	<input type="checkbox"/> Neutralisation	<input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro
Valorisation de la dispense d'examen :	<input checked="" type="checkbox"/> Neutralisation	<input type="checkbox"/> Coefficient zéro
		<input type="checkbox"/> Note de substitution : ....

barème sur 20

Élément évalué									SESSION 1						SESSION 2					
LIBELLE	RESPONSABLE	Type (UE/ECUE)	UE/ECUE obligatoire/facultative/à choix/	ECTS	Coef	Nature			CONTRÔLE CONTINU (CC)			CONTRÔLE TERMINAL (CT)			CONTRÔLE CONTINU (CC)			CONTRÔLE TERMINAL (CT)		
						CM (h)	TD (h)	TP (h)	DUREE	Nature	Coef	Coef	DUREE	Nature	DUREE	Nature	Coef	Coef	DUREE	Nature
Semestre 1																				
UC1: La vigne et son Milieu	F Garcia	UE	o	9	3	50	8	18		TP	1	2	2H	Ecrit	Conservation note TP session 1	1	2	2H	Ecrit	
UC2: Micro-organismes et fermentations	M-T Château	UE	o	6	2	48	0	15		TP	1	1	1H	Ecrit	Conservation note TP session 1	1	1	1H	Ecrit	
UC3: Composition et évolution du vin	C Saucier	UE	o	6	4	50	0	38												
Ecrit										Oral	0,67	1,33	2H	Ecrit	conservation note oral session 1	0,67	1,33	2H	Ecrit	
TP										TP	2				Conservation note TP session 1	2				
UC4: Techniques d'analyses des mouts et des vins	M Kelly	UE	o	6	4	48	39	0												
Ecrit										Oral/TP	0,5	1,5	2H	Ecrit	conservation note CC session 1	0,5	1,5	2H	Ecrit	
TP												2	2H	TP			2	2H	TP	
Semestre 2																				
UC1: Bases de Viticulture et Production de Raisins	F Garcia	UE	o	9	3	60	6	14		TP	1	2	2H	Ecrit	Conservation note TP session 1	1	2	2H	Ecrit	
UC 2: Technologie des vinifications	C. Saucier	UE	o	9	3	50	12	24				1	3H	Ecrit			1	3H	Ecrit	
UC3: Pratiques Œnologiques	V Farines	UE	o	6	3	52		24		TP	1	2	2H	Ecrit	Conservation note TP session 1	1	2	2H	Ecrit	
Stage viticulture		UE	o	9	3															
UC7: Langue étrangère	M Kelly	UE	o				18		Pas d'examen en première année											