"MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES
Composante : UFR Pharmacie Année 2022/2023"
Passage en conseil le : 12/09/2022 et passage en CFVU le : 22/09/2022

Type de diplôme : Diplôme National d'Œnologue	Code VDI : PADNO 300
Année : 2ème Année	Code VET : PADNO2

Note		**Compensation**	**Précision de la règle de compensation**
Note à l'année:		**Non**	
Note au semestre		**Non**	

	Résultat	
Résultat à l'année :	**Oui**	Admis si note à chaque UE >= à 10/20 et sans note <7/20 au contrôle terminal
Résultat au semestre	**Non**	

Prise en compte de l'ABJ :	☐ **Neutralisation**	☒ **Note à zéro**
Prise en compte de l'ABI :	☐ **Neutralisation**	☒ **Note à zéro**
Prise en compte de la dispense d'examen	☒**Neutralisation**	

Elément évalué												**Evaluation initiale**							**Seconde chance (uniquement hors Contrôle continu Intégral)**						
Libellé du semestre	**UE**	**RESPONSABLE**	**Type (UE/ECUE)**	**Code UE**	**UE/ECUE obligatoire/facultative/à choix/ bonus**	**ECTS**	**Coef**	**Nature**				**Contrôle continu ou contrôle continu intégral (CC ou Cci)**			**CONTRÔLE TERMINAL (CT)**				**CONTRÔLE CONTINU (CC)**			**CONTRÔLE TERMINAL (CT)**			
								CM (h)	**TD (h)**	**TP (h)**		**DUREE**	**Nature**	**Coef**	**Coef**	**DUREE**	**Nombre**	**Nature**	**DUREE**	**Nature**	**Coef**	**Coef**	**DUREE**	**Nombre**	**Nature**
Semestre 1	La filière et sa réglementation	V Farines	UE	PAOE2FIR	o	4	2	38							1	2h	1	Ecrit				1	2h	1	Ecrit
	Outils d'aide à la conception et à la recherche documentaire (statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	M. kelly	UE	PAOE2OUT	o	3	1	20	6				Ecrit	0,5	0,5	1h	1	Ecrit	Conservation note CC évaluation initiale		0,5	0,5	1h	1	Ecrit
	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole) (S1 et S2)	A Bloem	UE	PAOE2CEN	o	6	3	51	8																
	Comptabilité			PAOE2CPT											1	2h	1	Ecrit				1	2h	1	Ecrit
	Capacité agricole			PAOE2CAP											1	2h	1	Ecrit				1	2h	1	Ecrit
	Marketing			PAOE2MAR											1	1h	1	Ecrit				1	1h	1	Ecrit
	Environnement et effluents - Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité sociétale	V Farines	UE	PAOE2ENV	o	4	2	31							2	1h30	1	Ecrit				2	1h30	1	Ecrit
	Stage pratique (S1 et S2)	F Garcia	UE	PAOE2STG	o	13	8			560					1	1h	1	Oral				1	1h	1	Oral
															2		1	Ecrit				2		1	Ecrit
	Examen National socle commun					0											1	QCM	1					1	QCM
Semestre 2	Langue étrangère anglais	M Kelly	UE	PAOE2LAN	o	3	1		18						1	1h30	1	Ecrit				1	1h30	1	Ecrit
	Système management qualité et environnement	A Bloem	UE	PAOE2AQU	o	4	2	37	6						1	2h	1	Ecrit				1	2h	1	Ecrit
	Autres produits de la vigne et du vin: produits dérivés et sous produits, boissons alcoolisées, spiriteux et boissons de la vigne et du vin	F Garcia	UE	PAOE2PRO	o	4	1	9		24			TP	0,33	0,67	1h	1	Ecrit	Conservation note CC évaluation initiale		0,33	0,67	1h	1	Ecrit
	Dégustation professionnelle (S2)	C Saucier	UE	PAOE2DEG	o	4	1		41						1	2h	1	Pratique				1	2h	1	Pratique
	Stage pratique (S1 et S2)	F Garcia	UE	PAOE2STG	o	2	8			560					1	1h	1	Oral				1	1h	1	Oral
															2		1	Ecrit				2		1	Ecrit
	Connaissance et histoire des vins du monde	C Saucier	UE	PAOE2HIS	à choix	5	2	45					Oral	0,35	0,65	1h	1	Ecrit	Conservation note CC évaluation initiale		0,35	0,65	1h	1	Ecrit
	Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole	F Garcia	UE	PAOE2CIM	à choix	5	2	24	12	12			TP	1	1	2h	1	Ecrit	Conservation note CC évaluation initiale		1	1	2h	1	Ecrit
	Biotechnologies œnologiques (S2)	MT Château	UE	PAOE2BOT	à choix	3	1		15	15					1		1	QCM				1	1h	1	Oral
	Apprentissage (S2)		UE	PAOE2IAP	à choix	3	1								1		1	Rapport				1		1	Rapport