

Type de diplôme : Diplôme National d'Enologie			Code VDI : PADNO 300		
Mention :			Code VET : PADNO1		
Parcours :					
Année: 1ère année					
Note	Compensation	Précision de la règle de compensation			
Note à l'année:	Non		Résultat à l'année :	Oui	Admis si note à chaque UE >= à 10/20 et sans note <7/20 au contrôle terminal
Note au semestre	Non		Résultat au semestre	Non	
Prise en compte de l'ABI :			<input type="checkbox"/> Neutralisation <input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro <input type="checkbox"/> Neutralisation <input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro		
Prise en compte de la dispense d'examen			<input checked="" type="checkbox"/> Neutralisation		

Libellé du semestre	Enseignement évalué										Evaluation initiale						Seconde chance (uniquement hors Contrôle continu Intégré)					
	UE	Responsable	O=obligatoire F= facultative/ X= à choix B / bonus	Code UE	ECTS	Coef	Nbr d'heure d'enseignement				Contrôle continu ou		Contrôle terminal (CT)				Contrôle continu (CC)			Contrôle terminal (CT)		
							CM	TD	TP	à distance	Nature (Ecrit, oral, TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	coef	Nature (Ecrit, oral, TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	coef	nombre	Durée	Nature (Ecrit, oral, TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	Durée	coef	coef	Nature (Ecrit, oral, TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	nombre
Semestre 1	UE1/UC1: La vigne et son Milieu	F Garcia	o	PAOE1VMI	6	3	43	8	18		TP	1	2	Ecrit	1	2h	Conservation note TP évaluation initiale	1	2	Ecrit	1	2h
	UE4/UC2: Micro-organismes et fermentations	M-T Château	o	PAOE1MOF	6	2	48		15		TP	1	1	Ecrit	1	1h	Conservation note TP évaluation initiale	1	1	Ecrit	1	1h
	UE7/UC3: Composition et évolution du vin	C Saucier	o	PAOE1CEV	8	3	50		38		Oral	0,67	1,33	Ecrit	1	2h	Conservation note oral évaluation initiale	0,67	1,33	Ecrit	1	2h
											TP	1				Conservation note TP évaluation initiale	1					
	UE8/UC4: Techniques d'analyses des mouts et des vins	M Kelly	o	PAOE1TAM	6	3	50		24		Oral	0,5	1,5	Ecrit	1	2h	Conservation note oral évaluation initiale	0,5	1,5	Ecrit	1	2h
											TP	1				Conservation note TP évaluation initiale	1					
UE9/UC5: Analyses sensorielle et dégustation Partie 1	M Bloem	o	PAOE1AN1	1					9	cf Modalités Semestre 2												
UE18-UC11-UC12: Stage pratique 1	F Garcia	o	PAOE1STV	3																		
Semestre 2	UE2/UC1: Bases de Viticulture et Production de Raisins	F Garcia	o	PAOE1BAV	8	3	60	6	15		TP	1	2	Ecrit	1	2h	Conservation note TP évaluation initiale	1	2	Ecrit	1	2h
	UE5/UC 2: Technologie des vinifications	C. Saucier	o	PAOE1TVI	8	3	50	15			Ecrit	1	2	Ecrit	1	2h	Conservation note CC évaluation initiale	1	2	Ecrit	1	2h
	UE6-UC3: Pratiques et traitements œnologiques	V Farines	o	PAOE1PRO	6	3	52		24		TP	1	2	Ecrit	1	2h	Conservation note TP évaluation initiale	1	2	Ecrit	1	2h
	UE12-UC8: Langue étrangère	M Kelly	o	PAOE1LAN				18			Pas d'examen en première année											
	UE9/UC5: Analyses sensorielle et dégustation Partie2	A Bloem	o	PAOE1AN2	5	3		31			Oral	1					Conservation note oral évaluation initiale	1				
													2	TP	1	1,5h			2	TP	1	1,5h
UE3/UC1-UC2 Conduite de production et de transformation alternatives, Agriculture Biologique et certifications	C Saucier	o	PAOE1TRA	3	3	27	8					1	Ecrit	1	1,5h			1	Ecrit	1	1,5h	