MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

UFR Pharmacie
Année 2023/2024

Passage en conseil le : 20/07/2023 et passage en CFVU le : 19/09/2023

Type de diplôme : *Diplôme National d'Œnologue*	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	
Note au semestre	Non	

	Résultat
Résultat à l'	Oui
Résultat au	Non

Admis si note à chaque UE >= à 10/20 et sans note <7/20 au contrôle terminal

Prise en compte de l'	☐ Neutralisation	☒ Note à zéro
Prise en compte de l'	☐ Neutralisation	☒ Note à zéro
Prise en compte de la	☒ Neutralisation	

Structuration des enseignements											Evaluation des enseignements (Article L613-1 du Code de l'Education)												
											Evaluation initiale						**Seconde chance (uniquement hors Contrôle continu Intégral)**						
							Nbr d'heure d'enseignement				Contrôle continu/ contrôle continu intégral (CC ou Cci)		Contrôle terminal (CT)				Contrôle continu (CC)			Contrôle terminal (CT)			
Libellé du semestre	UE	Responsable	O=obligatoire F= facultative/ X= à choix B / bonus	Code UE	ECTS	Coef	CM	TD	TP	à distance	Nature (*Ecrit, oral,TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...*)	coef	coef	Nature (Ecrit, oral,TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	nombre	Durée	Nature (Ecrit, oral,TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	Durée	coef	coef	Nature (Ecrit, oral,TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	nombre	Durée
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	0	15		TP	1	1	Ecrit	1	1h	Conservation note TP évaluation initiale		1	1	Oral si effectif le permet ou 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	Oral si effectif le permet ou 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	0	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				
	UE18-UC11-UC12: Stage pratique 1	F Garcia	*o*	PAOE1STV	3																		
	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

Structuration des enseignements											Evaluation initiale						Seconde chance (uniquement hors Contrôle continu Intégral)						
Libellé du semestre	UE	Responsable	O=obligatoire F= facultative/ X= à choix B / bonus	Code UE	ECTS	Coef	Nbr d'heure d'enseignement				Contrôle continu/ contrôle continu intégral (CC ou Cci)		Contrôle terminal (CT)				Contrôle continu (CC)			Contrôle terminal (CT)			
							CM	TD	TP	à distance	Nature (*Ecrit, oral,TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...*)	coef	coef	Nature (Ecrit, oral,TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	nombre	Durée	Nature (Ecrit, oral,TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	Durée	coef	coef	Nature (Ecrit, oral,TP, TD... distanciel écrit, distanciel oral...)	nombre	Durée
Semestre 2	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	Oral si effectif le permet ou 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 etrangère	M Kelly	*o*	PAOE1LAN				18			Pas d'examen en première année												
	UE9/UC5: Analyses sensorielle et dégustation	A Bloem	o	PAOE1AN2	6	3		39			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	C Saucier	*o*	PAOE1TRA	3	3	27	8					1	Ecrit	1	1h				1	Ecrit	1	1h