Diplôme National 1 Oenologie

MCC 2024-2025

Inclus dans :

- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE > Diplôme National d'Oenologue

Diplôme National 1 Oenologie (PADNO1-300)
ECTS : 60
Nature : Année
Période : Année
Compensable : Non
Absences justifiées : Note à zéro
Absences injustifiées : Note à zéro

Maquette d'enseignement												Évaluation										
												Évaluation initiale / principale						Seconde chance / rattrapage				
Éval?	Code	Nat.	Libellé	Mut.	ECTS	Coef.	Note seuil élim.	Régime	Non comp.	Seconde chance	Volume horaire	Libellé / Langue / Remarques	Modalité	Nat.	Durée	Pond.	Note seuil élim.	Libellé / Langue / Remarques	Modalité	Nat.	Durée	Note seuil élim.
Semestre 1 Diplôme National d'Oenologue (PAOES1) **ECTS** : 30 **Nature** : Semestre **Période** : Enseignement premier ou second semestre **Compensable** : Non **Absences justifiées** : Note à zéro **Absences injustifiées** : Note à zéro																						
	PAOE1STV	STAG	Stage viticulture		3																	
X	PAOE1CEV	UE	**Composition et évolution du vin**		8	3	7	CM	X		CM 50 TP 38	**CT - Composition et Evolution du Vin - Langue** : Français	1 CT	EEP	2h00	66,67		**CT Seconde Session - Composition et Evolution du Vin - Langue** : Français	CT	EEP	2h00	
												CC - Composition et Evolution du Vin - Langue : Français - Les notes de contrôle continu sont conservées en deuxième session.	2 à 6 CC	DIFCC	0h00 à 0h30	33,33						
X	PAOE1VMI	UE	**La vigne et son milieu**		6	3	7	CM	X		CM 43 TD 8 TP 18	**CT - La Vigne et son Milieu - Langue** : Français	1 CT	EEP	2h00	66,67		**CT Seconde Session - La Vigne et Son Milieu - Langue** : Français	CT	EEP	2h00	
												CC - La Vigne et son Milieu - Langue : Français - Les notes de contrôle continu sont conservées en deuxième session.	2 à 6 CC	ETP	0h00	33,33						
X	PAOE1MOF	UE	**Micro-organismes et fermentations**		6	2	7	CM	X		CM 48 TP 15	**CT - Micro-organismes et Fermentations - Langue** : Français	1 CT	EEP	1h00	50		**CT Seconde Session - Micro-organismes et Fermentations - Langue** : Français	CT	EEP	1h00	
												CC - Micro-organismes et Fermentations - Langue : Français - Les notes de contrôle continu sont conservées en deuxième session.	2 à 6 CC	DIFCC	0h00 à 1h00	50						
X	PAOE1TAM	UE	**Techniques d'analyse des moûts et des vins**		6	3	7	CM	X		CM 50 TP 24	**CT - Techniques d'Analyse des Moûts et des Vins - Langue** : Français	1 CT	EEP	2h00	50		**CT Seconde Session - Techniques d'Analyse des Moûts et des Vins - Langue** : Français	CT	EEP	2h00	
												CC - Techniques d'Analyse des Moûts et des Vins - Langue : Français - Les notes de contrôle continu sont conservées en deuxième session.	2 à 6 CC	DIFCC	0h00 à 0h30	50						
	M0N1ZET8	UE	**Analyse Sensorielle et Dégustation - Partie 1**		1						TD 9											
Semestre 2 Diplôme National d'Oenologue (PAOES2) **ECTS** : 30 **Nature** : Semestre **Période** : Enseignement premier ou second semestre **Compensable** : Non **Absences justifiées** : Note à zéro **Absences injustifiées** : Note à zéro																						
X	PAOE1TVI	UE	**Technologie des Vinifications**		8	3	7	CM	X		CM 50 TD 15	**CT - Technologie des Vinifications - Langue** : Français	1 CT	EEP	2h00	66,67		**CT Seconde Session - Technologie des Vinifications - Langue** : Français	CT	EEP	2h00	
												CC - Technologies des Vinifications - Langue : Français - Les notes de contrôle continu sont conservées en deuxième session.	2 à 6 CC	DIFCC	0h00 à 0h30	33,33						
X	PAOE1AN2	UE	**Analyse Sensorielle et Dégustation - Partie 2**		5	3	7	CM	X		TD 31	**CT - Analyse Sensorielle et Dégustation - Langue** : Français	1 CT	ETP	1h30	66,67		**CT Seconde Session - Analyse Sensorielle et Dégustation - Langue** : Français	CT	ETP	1h30	
												CC - Analyse Sensorielle et Dégustation - Langue : Français - Les notes de contrôle continu sont conservées en deuxième session.	2 à 6 CC	EOP	0h15 à 0h30	33,33						
X	PAOE1PRO	UE	**Pratiques et Traitements Oenologiques**		6	3	7	CM	X		CM 52 TP 24	**CT - Pratiques et Traitements Oenologiques - Langue** : Français	1 CT	EEP	2h00	66,67		**CT Seconde Session - Pratiques et Traitements Oenologiques - Langue** : Français	CT	EEP	2h00	
												CC - Pratiques et Traitements Oenologiques - Langue : Français - Les notes de contrôle continu sont conservées en deuxième session.	2 à 6 CC	ETP	0h00 à 0h30	33,33						
X	PAOE1BAV	UE	**Bases de la Viticulture et Production de Raisins**		8	3	7	CM	X		CM 60 TD 6 TP 15	**CT - Bases de la Viticulture et Production de Raisins - Langue** : Français	1 CT	EEP	2h00	66,67		**CT - Bases de la Viticulture et Production de Raisins - Langue** : Français	CT	EEP	2h00	
												CC - Base de la Viticulture et Production de Raisins - Langue : Français - Les notes de contrôle continu sont conservées en deuxième session.	2 à 6 CC	ETP	0h00	33,33						
											CM 27 TD 8											

X	PAOE1TRA	**UE**	**Conduite de Production et Transformation Alternative, Agriculture**		**3**	**3**	**7**	**CT**	**X**			**CT - Conduite de Production et Transformation Alternative, Agriculture - Langue** : Français	**1 CT**	**EEP**	**1h30**		**CT Seconde Session - Conduite de Production et Transformation Alternative, Agriculture - Langue** : Français	**CT**	**EEP**	**1h30**
	PAOE1LAN	**UE**	**Langue Etrangère**								**TD**	**18**								

Légende

Titre des colonnes

Éval? : Indique si l'ELP est évalué
Nat. : Nature
Mut. : ELP mutualisé
Coef. : Coefficient
Note seuil élim. : Note éliminatoire
Non comp. : Non compensable
Pond. : Pondération

Nature d'enseignement

CM : Cours Magistral
TD : Travaux Dirigés
TP : Travaux Pratiques

Nature d'ELP

ECUE : ECUE
STAG : Stage
UE : UE

Régime

CM : CC/CT (Contrôle continu et contrôle terminal)
CT : CT (Contrôle terminal)

Modalité de l'évaluation pour la session 1 des MCC

CC : CC (Contrôle continu)
CT : CT (Contrôle terminal)

Modalité de l'évaluation pour la session 2 des MCC

CT : CT (Contrôle terminal)

Nature de l'évaluation pour les MCC

DIFCC : Différents modes d'évaluation (en contrôle continu)
EEP : Epreuve écrite présentielle
EOP : Epreuve orale présentielle
ETP : Evaluation de travaux pratiques ou de terrain