

Licence Sciences de la Vigne et du Vin

La liste des BCC de la licence Sciences de la Vigne et du Vin pour les deux années de rattachement au Collège Sciences et Technologie, est détaillée dans le tableau suivant :

LICENCE mention "SCIENCES DE LA VIGNE et du VIN" - commun à tous les parcours		ECTS	S1	S2	S3	S4
BBC.1 Maitriser les outils scientifiques nécessaires à la mise en œuvre des sciences de la vigne et du vin						
	Outils mathématiques niveau 1	6				
	mathématiques générales ** "si choisi"	6				
	Informatique 1 ** "si choisi"	6				
	Probabilités – Statistiques ** "si choisi"	6				
	Initiation aux enjeux viti-vinicoles de demain	6				
	Bases de Physique	3				
	Mathématiques pour l'œnologie	3				
	Chimie analytique pour l'œnologie	6				
	L'appareil sensoriel chez l'humain	6				
BBC.2 Expression, Communication, langue étrangère Niveau L12						
	Anglais (4 UEs de niveaux différents + 1 UE d'échange virtuel)	2				
	Compétences Numérique, Méthodologie, Communication	3				
	Anglais-S2	3				
	Introduction aux enjeux des transitions environnementales et sociétales	3				
	Méthodologie scientifique	1				
	Anglais-S3	2				
	Ouverture professionnelle 2	1				
	Anglais-S4	3				
BCC.3 Expliquer les bases biologiques des processus fondamentaux œnologiques POUR LES 30 (max) ETUDIANTS QUI ONT CHOISI LA PERSONALISATION BIOLOGIE						
	Unité et diversité du vivant	6				
	La Terre : planète vivante dans l'Univers ** "si choisi"	6				
	Introduction à la Physique 1 ** "si choisi"	6				
	Introduction à la chimie 1 ** "si choisi"	6				
	Biologie de la cellule eucaryote	6				
	Biologie des organismes	6				
	Chimie et Structure des Biomolécules	6				
	Microbiologie	6				
	Biologie moléculaire fondamentale	3				
	Thermodynamique cinétique et physico-chimie des solutions	3				
	Biologie et société	3				
	Processus Cellulaires : de la cellule à l'animal	6				
	Biochimie métabolique/Enzymologie	6				
	Ecologie générale	3				
	Biologie intégrée de la plante	6				
	Méthodologie expérimentale en Biologie.	6				
BCC.3 Expliquer les bases moléculaires des processus fondamentaux œnologiques POUR LES 10 (max) ETUDIANTS QUI ONT CHOISI LA PERSONALISATION CHIMIE						
	Introduction à la chimie 1	6				
	Introduction à la Physique 1 ** "si choisi"	6				
	Unité et diversité du vivant ** "si choisi"	6				
	La Terre : planète vivante dans l'Univers ** "si choisi"	6				
	Chimie organique S2	9				
	Chimie inorganique S2	9				
	Chimie Organique et de Coordination S3	9				
	Bases de la thermodynamique et CSC S3	9				
	Chimie Inorganique et des Polymères S3	6				
	Chimie organique : S4	6				
	Equilibre chimique et chimie des solutions	6				
	Chimie Inorganique et Cinétique S4	6				
** "si choisi" signifie : choisir 1UE parmi les UE orangées						

Programme pour la 3^{ème} année

Unité d'Enseignement (UE)	Nombre d'ECTS	Parcours fondamentaux	Parcours AQE
UE1. Anglais	3		
UE2. Communication	4		
UE3. Bases de la production des vins	4		
UE4. Filière	4		
UE5. Production des vins (Approfondissement)	4		
UE6. Le vin dans son environnement	2		
UE7. Fondamentaux pour la chimie	4		
UE8. Fondamentaux pour la microbiologie	4		
UE9. Fondamentaux pour les procédés	4		
UE10. Fondements scientifiques appliqués à la physiologie et la génétique de la vigne	3		
UE11. Fondements scientifiques en biochimie et pédologie pour le fonctionnement de la vigne	3		
UE12. Qualité et normes	2		
UE13. Analyse chimique	6		
UE14. Analyse sensorielle et biologique	6		
UE15. Outils pour l'expérimentation	3		
UE16. Procédés œnologiques	3		
UE17. Mise en situation professionnelle	17		
UE d'ouverture	6		