

UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Période enseignement	Crédits ECTS	Coeff	CM	TD/TP	TD/Proj. Tutorés	Equiv. ED	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.	
											% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
<i>Unités obligatoires</i>																			
UE 1	6VNON21U	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	S.GUILLAUMIE	Semestre 1	6	3	34	21	10	82						Semestre 1			Non
	6VNON21EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	6VNON21TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques ou projets			/20				
UE 2	6VNON22U	Bases de la viticulture et production des raisins*	L.GENY	Semestre 2	8	3	40	39	10	109						Semestre 2			Non
	6VNON22EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	6VNON22TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets : étude de cas à rendre	Semestre 2		/20				
UE 3	6VNON23U	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	A.RABOT	Semestre 2	3	1	27	8		49						Semestre 2			Non
		Epreuves théoriques				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
UE 4	6VNON24U	Micro-organismes et fermentations	M.BELY	Semestres 1 et 2	6	2	34	32		83						Semestres 1 et 2			Non
	6VNON24EX1	Epreuves théoriques S1				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	6VNON24EX2	Epreuves théoriques S2				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20				
	6VNON24TP1	Epreuves pratiques				1						Epreuves pratiques ou projets	Semestre 2		/20	Ecrit	1h		
UE 5	6VNON25U	Technologie des vinifications	PL TEISSEBRE	Semestres 1 et 2	8	3	46	18	10	97						Semestre 2			Non
	6VNON25EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	6VNON25TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques ou projets	Semestre 2	30min	/20				
UE 6	6VNON26U	Pratiques et traitements œnologiques	C. NIOI	Semestre 2	6	3	30	26	10	81						Semestre 2			Non
	6VNON26EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	6VNON26TP1	Epreuves pratiques				1					25%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2	15min	/20				
UE 7	6VNON27U	Composition et évolution du vin	G.DE REVEL	Semestres 1 et 2	8	3	30	46		82						Semestres 1 et 2			Non
	6VNON27EX1	Epreuves théoriques S1				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	6VNON27EX2	Epreuves théoriques S2				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20				
	6VNON27TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 1 et 2		/20				
UE 8	6VNON28U	Techniques d'analyses des moûts et des vins	M. JOURDES	Semestres 1 et 2	6	3	30	22	10	77						Semestres 1 et 2			Non
	6VNON28EX1	Epreuve théoriques S1				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20				
	6VNON28EX2	Epreuves théoriques S2				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	6VNON28TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques ou projets	Semestres 1 et 2		/20				
UE 12	6VNON32U	Langue étrangère	L.GENY	Semestres 1 et 2	3	1	0	30		30						Semestres 1 et 2			Non
	6VNON32EX1	Epreuves théoriques S1				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	6VNON32EX2	Epreuves théoriques S2				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20				
UE 9	6VNON29U	Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	Semestres 1, 2 et 4	6	3	30	24		69						Semestres 1, 2 et 4			Non
	6VNON29EX1	Epreuves théoriques				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	6VNON29TP1 6VNON29TP2	Epreuves pratiques				2					25%	Epreuves pratiques et projets = dégustation	Semestres 2 et 4	1h	/20	Dégustation	1h		
UE 16	6VNON36U	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	S.MARCHAND	Semestres 2 et 4	3	1	8	20		32									Non
		Epreuves théoriques				1					100%	Ecrit ou oral			/20				

\* incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques »

FAF = 595 + 50 h Projet

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.  
 Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.  
 Note éliminatoire : toute note inférieure à 7/20 aux épreuves théoriques invalide l'obtention des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles.  
 La première année du diplôme national d'œnologie est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant.