

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.	Stage Mémoire Projet	
											% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales			Durée épreuves
<i>Unités obligatoires</i>																			
UE 1		La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	S.GUILLAUMIE	Semestre 1	6	3	34	21	10	82			Semestre 1					Non	
		Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	3h	/20	Ecrit ou oral	1h		
		Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets			/20				
UE 2		Bases de la viticulture et production des raisins*	L.GENY	Semestre 2	8	3	40	39	10	109			Semestre 2					Non	
		Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h		
		Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets : étude de cas à rendre	Semestre 2		/20				
UE 3		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		
UE 4		Micro-organismes et fermentations	M.BELY	Semestres 1 et 2	6	2	34	32		83			Semestres 1 et 2					Non	
		Epreuves théoriques S1				0,5						Ecrit ou oral	Semestre 1	1,5h	/20	Ecrit ou oral	1h		
		Epreuves théoriques S2				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20				
		Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2		/20				
UE 5		Technologie des vinifications	PL TEISSEDE	Semestres 1 et 2	8	3	46	18	10	97			Semestre 2					Non	
		Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h		
		Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2	30min	/20				
UE 6		Pratiques et traitements œnologiques	Claudia NIOI	Semestre 2	6	3	30	26	10	81			Semestre 2					Non	
		Epreuves théoriques				2						Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20				
		Epreuves pratiques				1					25%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2	15min	/20				
UE 7		Composition et évolution du vin	Gilles de REVEL	Semestres 1 et 2	8	3	30	46		82			Semestres 1 et 2					Non	
		Epreuves théoriques S1				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h		
		Epreuves théoriques S2				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20				
		Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 1 et 2		/20				
UE 12		Langue étrangère	Laurence GENY	Semestres 1 et 2	3	1	0	30		30			Semestres 1 et 2					Non	
		Epreuves théoriques S1				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h		
		Epreuves théoriques S2				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20				
UE 8		Techniques d'analyses des moûts et des vins	Ph DARRIET	Semestres 1 et 2	6	3	30	22	10	77			Semestres 1 et 2					Non	
		Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h		
		Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets	Semestres 1 et 2		/20				
UE 9		Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	Semestres 1, 2 et 4	6	3	30	24		69			Semestres 1, 2 et 4					Non	
		Epreuves théoriques				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20	Ecrit ou oral	1h		
		Epreuves pratiques				2					25%	Epreuves pratiques et projets = dégustation	Semestres 2 et 4	1h	/20	Dégustation	1h		
UE 16		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 »

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.

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.

Conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 2020-351 du 27 mars 2020 relative à l'organisation des examens et concours pendant la crise sanitaire née de l'épidémie de covid-19, une adaptation des modalités de contrôle des compétences et des connaissances de l'année universitaire 2021/2022 pourra être réalisée jusqu'au 31 décembre 2021, dans la mesure où elle est nécessaire pour faire face aux conséquences de la propagation de l'épidémie de covid-19 et des mesures prises pour limiter cette propagation.

Les adaptations seront portées à la connaissance des étudiants concernés dans un délai raisonnable et au plus tard 15 jours avant les épreuves par tout moyen possible, notamment par courriels et publication sur le site internet www.isvv.fr

Les étudiants qui se trouveraient dans l'impossibilité de suivre les évaluations organisées à distance pour des raisons professionnelles, techniques, ou médicales seront soit convoqués en présentiel à une date ultérieure, soit évalués à distance de manière spécifique.