

DOMAINE :	Sciences, Technologies, Santé
UFR/Ecole... :	Institut de la Vigne et du Vin (IVV)
SITES :	Reims
MENTION DU Diplôme :	Diplôme national d'œnologie (D.N.O)
PARCOURS TYPE :	
SEMESTRE :	1

Modalités d'enseignement de la formation* :

* cocher la - les case-s concernée-s

- Formation Initiale
 Formation Continue
 Apprentissage
 Contrat Professionnel

Unité d'Enseignement		Élément Constitutif (Enseignement)		CNU	ECTS	Volume horaire				Session 1			Session 2
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé			CM	TP	TD	TD projets tutorés	CC (100%)	CC + CT (50% + 50%)	CT (100%)	
ZYTO0701	Technologie brassicole	1	Aspect théorique des technologies brassicoles		5	18	30			DST			ET
		2	Aspect pratique des technologies brassicoles							CRTP			
OENL0701	Pratiques et traitements œnologiques	1	Définition et choix des traitements, pratiques et produits œnologiques		6	30	24	2	10	assiduité			
		2	Troubles et dépôts							DST			ET
			Techniques de filtration stabilisation et clarification							IO/CRTP			OT
		3	Management des gaz dissous						DST			OT	
OENL0702	Composition et évolution du vin	1	Composition du raisin		8	10				DST/OI			ET/OT
		2	Composition du vin							DST/OI/CRTP			ET/OT
		3	Evolution du vin							DST/OI			ET/OT
		4	Suivi Analytique de la composition des raisins et des vins Travaux Pratiques 3							ITP/CRTP			
OENL0703	Techniques d'analyses des moûts et des vins	1	Bases de l'analyse et TP		6	24	50	3	10	DSR/CRTP			ET
		2	Approfondissement et chromatographie							DST			ET
TERR0701	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	1	Terroir et sols		5	10	33		10	DST			ET

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU :

DOMAINE :	Sciences, Technologies, Santé
UFR/Ecole... :	Institut de la Vigne et du Vin (IVV)
SITES :	Reims
MENTION DU Diplôme :	Diplôme national d'œnologie (D.N.O)
PARCOURS TYPE :	0
SEMESTRE :	2

Modalités d'enseignement de la formation* :

* cocher la - les case-s concernée-s

- Formation Initiale
 Formation Continue
 Apprentissage
 Contrat Professionnel

Unité d'Enseignement		Elément Constitutif (Enseignement)		GNU	ECTS	Volume horaire				Session 1			Session 2
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé			CM	TD	TP	TD projets tutorés	CC (100%)	CC + CT (50% + 50%)	CT (100%)	
VITI0801*	Bases de la viticulture et production des raisins incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques"	1	Biologie des bioagresseurs et certification produits phytosanitaires		8	23			10	DST			ET
		2	Mode de conduite du vignoble et pratiques culturales			15	19			DST			ET
		3	Matériel végétal				21			assiduité			
ALTE0801	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	1	Aspects viticoles		3					assiduité			
		2	Aspects œnologiques			27		8					
		3	Aspects Economiques										
OENL0801	Microorganismes et fermentations	1	microorganismes et fermentations		6	46		16		3 (dont 1 CRTP)			ET
OENL0802	Technologie des vinifications	1	Operation préfermentaires communes		8	6			10	DST			ET
		2	Vinifications spéciales (avec effervescents)			26				DST			ET
		3	Vinifications en Blancs			18		6		DST			OT
		4	Vinifications en Rouges			12		8		DST/CRTP			ET
ANOE0801	Langue Etrangère Anglais	1	Vocabulaire professionnel		3				30	IO			OT
		2	Commentaires de dégustation										
		3	Entretien professionnel										
SIN0801	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	1	Statistiques et Traitements de données		3				20	DST/ITP			OT
		2	Recherche bibliographique			8				assiduité			
		3	Innovation de la vigne au verre							assiduité			

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU :