

DOMAINE :	Sciences, Technologies, Santé
UFR/Ecole... :	SEN
SITES :	Moulin de la Housse
MENTION DE MASTER :	Sciences de la Vigne et du Vin (SVV)
PARCOURS TYPE :	Vins et Champagne (VeC)
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		Élément Constitutif (Enseignement)		Nature (Fondamental (F)/ Différentiation (D))	CNU	ECTS	Volume horaire			Session 1		
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé				CM	TD	TP	CC (100%)	CC + CT (X% + Y%)	CT (100%)
21	UE21 Anglais Scientifique 2/Biostatistiques/Travail d'Etude et de recherche Bibliographique	1	AN0810 Anglais Scientifique 2	F		1,5			20	IE1 (20%) Oral1 (20%) Oral2 (20%) Oral3 (40%)		
		2	BST0801 Biostatistiques	F		1,5	10	10		IE (40%) DST (60%)		
		3	TERP80801 Travail d'Etude et de recherche Bibliographique	F		3		50		CR (50%) Oral (50%)		
22	UE22 Vinifications et Techniques Oenologiques	1	OEN00802 Vinifications et Techniques Oenologiques	F		6	40			Oral (100%)	EOT1-(33%) EOT2-(67%)	
		2										
		3										
23	UE23 Culture In Vitro	1	CIV0801 Culture In Vitro	F		6	18	12	20	5	DS-(60%) GRIP-(20%) Oral-(40%) EET-2h-(60%)	
		2										
		3										
24	UE24 Microbiologie et Physico-Chimie du Vin, Champagne et Vins Effervescents	1	OEN00803 Microbiologie et Physico-Chimie du Vin, Champagne et Vins Effervescents	F		6	40			Oral (50%) DM (50%)	EEF1-2h-(60%) EEF2-1h30-(60%)	
		2										
		3										
25	UE25 Analyse Sensorielle et Terroirs	1	OEN00804 Analyse Sensorielle et Terroirs	F		6	14	36		Oral (100%)	IP-(33%) QIP-(33%) EOT-(34%)	
		2										
		3										

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU :