

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 :	1

Modalités d'enseignement de la formation\* :

\* cocher la - les case-s concernée-s

- Formation Initiale  
 Formation Continue  
 Apprentissage  
 Contrat Professionnel

U.E.	Unité d'Enseignement Intitulé	E.C.	Elément Constitutif (Enseignement) Intitulé	Nature (Fondamental (F)/ Différentiation (D))	CNU	ECTS	Volume horaire			Session 1			Session 2
							CM	TD	TP	CC (100%)	CC + CT (X% + Y%)	CT (100%)	
11	UE11 Anglais Scientifique 1/Biostatistiques	1	AN0710 Anglais Scientifique 1	F		2			20	IE (20%) Oral1 (40%) Oral2 (25%) Oral3 (15%)			Oral 1 (40%) EOT-Oral (60%)
		2	BST0701 Biostatistiques	F		2	10	10		IE (40%) DST (60%)			EET ETL 1h
		3											
12	UE12 Biologie Moléculaire des Microorganismes/Stage en Entreprise	1	BMM0701 Biologie Moléculaire des Microorganismes	F		3	10	5	10		DS (20%) CR (10%) CRTP (20%) EET 1h30 (50%)		DS (20%) CR (10%) CRTP (20%) EET 1h30 Oral (50%)
		2	STAGE0701 Stage en Entreprise (3-4 semaines)	F		5		10				Stage (*)	Stage (*)
		3											
13	UE13 Sols Agricoles et Viticoles/Interactions Plante-Sol	1	SOLAV0701 Sols Agricoles et Viticoles	F		3	20		5		IE (30%) EET 2h (70%)		IE (30%) EET-2h Oral (70%)
		2	IPS0701 Interactions Plante-Sol	F		3	15	4	6		CR (25%) Oral (25%) EET 1h (50%)		CR (25%) Oral (25%) EET-4h Oral2 (50%)
		3											
14	UE14 Biochimie du Raisin et Approche Moléculaire Approfondie de la Composition du Vin	1	OENO0701 Biochimie du Raisin et Approche Moléculaire Approfondie de la Composition du Vin	F		6	40					EET 2h	EET-2h DM
		2											
		3											
15	UE15 Physiologie et Génétique du Développement	1	PGD0701 Physiologie et Génétique du Développement	F		6	28	12	10		CRTP (20%) DS (20%) EET 2h (60%)		CRTP (20%) DS (20%) EOT-Oral (60%)
		2											
		3											

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU :

(\*) Chaque étudiant ne passe que l'une des deux sessions

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		Session 2	
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%)		EQT Oral	
		2	BST0801 Biostatistiques	F		1,5	10	10		IE (40%) DST (60%)		EET ETL 1h	
		3	TERPB0801 Travail d'Etude et de recherche Bibliographique	F		3		50		CR (50%) Oral (50%)			
22	UE22 Vinifications et Techniques Oenologiques	1	OENO0802 Vinifications et Techniques Oenologiques	F		6	40			Oral (100%)		EQT1 (33%) EQT2 (67%) EQT1-Oral (33%) EQT2 (67%)	
		2											
		3											
23	UE23 Culture In Vitro	1	CIV0801 Culture In Vitro	F		6	18	12	20	5	DS (20%) CRTP (20%) Oral (10%) EET-2h (50%)		CRTP (20%) DS (20%) Oral (10%) EET-2h (50%) Oral (80%)
		2											
		3											
24	UE24 Microbiologie et Physico-Chimie du Vin, Champagne et Vins Effervescents	1	OENO0803 Microbiologie et Physico-Chimie du Vin, Champagne et Vins Effervescents	F		6	40			Oral (50%) DM (50%)		EET1-2h (50%) EET2-1h30 (50%) EET1-2h (50%) EET2-1h30 (50%) OCM	
		2											
		3											
25	UE25 Analyse Sensorielle et Terroirs	1	OENO0804 Analyse Sensorielle et Terroirs	F		6	14	36		Oral (100%)	HIP (33%) QTP (33%) EQT (34%)		EQT Oral
		2											
		3											

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU :

<b>DOMAINE :</b>	<b>Sciences, Technologies, Santé</b>
<b>UFR/Ecole... :</b>	<b>SEN</b>
<b>SITES :</b>	<b>Moulin de la Housse</b>
<b>MENTION DE MASTER :</b>	<b>Sciences de la Vigne et du Vin (SVV)</b>
<b>PARCOURS TYPE :</b>	<b>Vins et Champagne (VeC)</b>
<b>SEMESTRE :</b>	<b>3</b>

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			Session 2
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé				CM	TD	TP	CC (100%)	CC + CT (X% + Y%)	CT (100%)	
31	UE31 Management et Organisation des Entreprises, Gestion des Ressources Humaines/Anglais	1	MANAG0905 Management et Organisation des Entreprises, Gestion des Ressources Humaines	F		4	30	15			CR (10%) EET 3h (90%)		EET 3h
		2	ANG0901 Anglais	F		2		20			EOT		EOT
		3											
32	UE32 Gestion, Comptabilité Générale et Analyse Financière	1	GAF0903 Gestion, Comptabilité Générale et Analyse Financière	F		6	50					EET 4h	EET 4h
		2											
		3											
33	UE33 Législation Viti-Vinicole/Droit du Travail	1	LEG0902 Législation Viti-Vinicole	F		3	25					EET 2h	EET 2h
		2	TRAV0902 Droit du Travail	F		3	25					EET 2h	EET 2h
		3											
34	UE34 Management de la Qualité et Sécurité/Management Environnemental	1	QUAL0901 Management de la Qualité et Sécurité	F		4	75					EET 3h	EET 3h
		2	ENV0901 Management Environnemental	F		2	25					EET 1h	EET 1h
		3											
35	UE35 Marketing Stratégique et Opérationnel, Management Interculturel, Politique Commercial Export/Etudes de Marché	1	MARK0904 Marketing Stratégique et Opérationnel, Management Interculturel, Politique Commercial Export	F		4	90				Oral (19%) Projet (19%) EET1 3h (37%) EET2 2h (25%)		EET1 3h (60%) EET2 2h (40%)
		2	MARCH0903 Etudes de Marché	F		2	20				DS1 (20%) DS2 (20%) EET 2h (60%)		EET 2h
		3											

Date du vote en conseil de gestion : 23/11/2017

Date du vote de la CFVU : 23/01/2018

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 :	4

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)		Nature (Fondamental (F)/ Différentiation (D))	CNU	ECTS	Volume horaire			Session 1			Session 2
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé				CM	TD	TP	CC (100%)	CC + CT (X% + Y%)	CT (100%)	
41	UE41 Mission Professionnelle en Entreprise	1	MPVEC1001 Mission Professionnelle en Entreprise (4-6 mois)	F		30					CR (33%) Oral (34%) Stage (33%) (*)		CR (33%) Oral (34%) Stage (33%) (*)
		2											
		3											
42		1											
		2											
		3											
43		1											
		2											
		3											
44		1											
		2											
		3											
45		1											
		2											
		3											

Date du vote en conseil de gestion : 23/11/2017

Date du vote de la CFVU : 23/01/2018

(\*) Chaque étudiant ne passe que l'une des deux sessions