



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**UNIVERSITÉ
TOULOUSE III**
PAUL SABATIER



**Modification de la structure d'enseignement
du Diplôme Nationale d'œnologie (DNO).**

Conseil d'administration du 30 mai 2023

Délibération 2023/05/CA-110

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION,

*Vu le code de l'éducation, notamment ses articles L. 712-1 et L. 712-3 ;
Vu les statuts de l'Université Toulouse III – Paul Sabatier et notamment son article 30 ;
Vu l'avis de la Commission formation et vie universitaire du 4 avril 2023 ;*

APRES EN AVOIR DELIBERE,

- APPROUVE les modifications de la structure d'enseignement du Diplôme Nationale d'œnologie, jointes à la présente délibération.

Toulouse, le 30 mai 2023
Le Président,



Date de transmission à la Rectrice de Région
académique et publication :

2 juin 2023

Jean-Marc BROTO

Délibération adoptée à la majorité des votes exprimés

Nombre de membres : 36

Nombre de membres présents ou représentés : 31

Nombre de voix favorables : 30

Nombre de voix défavorables : 0

Nombre d'abstentions : 1

Ne prennent pas part au vote : 0

**STRUCTURE DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGIE
ANNÉE 2021-2022
VET N4DNOE**

STRUCTURE DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGIE ANNÉE 2021-2022 VET N4DNOE																
Coefficient de repartition	Description UE					Sous choix				Module						
	Sem.	Code Apogée	Nom	ECTS	CNU	Nom	Code Apogée	Nombre de modules / Parmi	Coefficient de repartition	Nom (code)	Description	Présentiel étudiant	IPT	CNU	Dept.	Formations
100%	I	N4DNO7AM	LA VIGNE ET SON MILIEU (AGRO-PHYSIO)	6.0	9999			01-mai	0%	Système Sol-Plante Analyse des sols(N4DNO7A1)	Cours : 6 h x 0 grp	0h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211
											TP : 7 h x 0 grp					
									0%	Maturation de la baie - Ecophysiologie(N4DNO7A2)	Cours : 4 h x 0 grp	4h	0	9999	Pharmacie	DNO V211
											TD : 4 h x 1 grp					
									0%	Climatologie1-Métabolisme1(N4DNO7A3)	Cours : 5 h x 0 grp	6h	0	9999	Pharmacie	DNO V211
											TD : 6 h x 1 grp					
									0%	Cycles végétatifs & reproducteurs(N4DNO7A4)	Cours : 7 h x 0 grp	0h	0	9999	Pharmacie	DNO V211
											TD : 11 h x 0 grp					
									0%	Métabolisme 2 - Ecophysiologie(N4DNO7A5)	Cours : 12 h x 0 grp	0h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211
											TD : 3 h x 0 grp					
100%	I	N4DNO7BM	BASES DE LA VITICULTURE & PRODUCTION DE RAISIN	8.0	9999			01-mars	0%	Matériel végétal(N4DNO7B1)	Cours : 10 h x 0 grp	0h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211
											TD : 29 h x 0 grp					
									0%	Bio agresseurs Phytopato et Entomologie(N4DNO7B2)	Cours : 4 h x 0 grp	0h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211
0%	Conduites & pratiques en viticulture(N4DNO7B3)	Cours : 26 h x 0 grp	0h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211									
		TD : 20 h x 0 grp														
100%	I	N4DNO7CM	COMPOSITION & EVOLUTION DU VIN	8.0	9999			01-févr	0%	Composition & évolution du vin(N4DNO7C1)	Cours : 24 h x 0 grp	6h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211
											TD : 6 h x 1 grp					
									0%	Composition chimique du vin(N4DNO7C2)	Cours : 6 h x 0 grp	40h	0	9999	Pharmacie	DNO V211
											TD : 4 h x 1 grp					
		TP : 36 h x 2 grp														
100%	I	N4DNO7DM	TECHNIQUES D'ANALYSES DES MOUTS & DES VINS	6.0	9999			01-févr	0%	Techniques chromatographiques-spectroscopiques(N4DNO7D1)	Cours : 24 h x 0 grp	20h	0	9999	Pharmacie	DNO V211
											TD : 20 h x 1 grp					
									0%	Choix des méthodes d'analyses(N4DNO7D2)	Cours : 6 h x 0 grp	12h	0	9999	Pharmacie	DNO V211
											TD : 8 h x 1 grp					
		TP : 4 h x 2 grp														
100%	I	N4DNO7EM	ANALYSE SENSORIELLE & DEGUSTATION	6.0	9999			01-janv	100%	Analyse sensorielle & dégustation(N4DNO7E1)	Cours : 30 h x 0 grp	0h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211
											TD : 24 h x 0 grp					
100%	II	N4DNO8AM	PRODUCT* & TRANSFORMAT* ALTERNATIVE	3.0	9999			01-mars	0%	Bio & Biodynamie intrants-études-microbiologie(N4DNO8A1)	Cours : 10 h x 0 grp	8h	0	9999	Pharmacie	DNO V211
											TP : 8 h x 1 grp					

Description UE						Sous choix				Module							
Coefficient de repartition	Sem.	Code Apogée	Nom	ECTS	CNU	Nom	Code Apogée	Nombre de modules / Parmi	Coefficient de repartition	Nom (code)	Description		Présentiel étudiant	IPT	CNU	Dept.	Formations
			BIOLOGIQUE/CERTIFICATION						0%	Bio & Biodynamie pratique & conduites viticole Certification(N4DNO8A2)	Cours : 7 h x 0 grp	0h	0	9999	Pharmacie	DNO V211	
									0%	Adjuvants & formulation de produits naturels pour des pratiques viticoles Bio(N4DNO8A3)	Cours : 10 h x 0 grp	0h	0	9999	Pharmacie	DNO V211	

Description UE						Sous choix				Module							
Coefficient de repartition	Sem.	Code Apogée	Nom	ECTS	CNU	Nom	Code Apogée	Nombre de modules / Parmi	Coefficient de repartition	Nom (code)	Description	Présentiel étudiant	IPT	CNU	Dept.	Formations	
100%	II	N4DNO8BM	MICRO ORGANISME & FERMENTATIONS	6.0	9999			01-avr	0%	Microbiologie des moûts et des vins(N4DNO8B1)	Cours : 12 h x 0 grp	0h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211	
											TD : 8 h x 0 grp						
											TP : 2 h x 0 grp						
										0%	Microbiologie des moûts et des vins Maladies Bactériennes et métabo.(N4DNO8B2)	Cours : 6 h x 0 grp	0h	0	9999	Pharmacie	DNO V211
												0%	Technique de l'étude microbiologique en œnologie Remise à niveau(N4DNO8B3)	Cours : 3 h x 0 grp	0h	0	9999
												TP : 9 h x 0 grp					
										0%	Techniques analytiques de recherche - Levure - Bio-mol-Produits (œnologiques)(N4DNO8B4)	Cours : 13 h x 0 grp	13h	0	9999	Pharmacie	DNO V211
												TP : 13 h x 2 grp					
100%	II	N4DNO8CM	TECHNOLOGIE DES VINIFICATIONS	8.0	9999			01-janv	100%	Technologie des vinifications(N4DNO8C1)	Cours : 46 h x 0 grp	0h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211	
											TD : 28 h x 0 grp						
100%	II	N4DNO8DM	PRATIQUES & TRAITEMENTS OENOLOGIQUES	6.0	9999			01-févr	0%	Pratiques et Traitements œnologiques INP/ENSAT(N4DNO8D1)	Cours : 24 h x 0 grp	0h	0	9999	INP - ENSAT	DNO V211	
											TD : 9 h x 0 grp						
											TP : 8 h x 0 grp						
									0%	Pratiques et Traitements œnologiques Dép. Pharma(N4DNO8D2)	Cours : 6 h x 2 grp	0h	0	9999	Pharmacie	DNO V211	
											TD : 16 h x 2 grp						
											TP : 3 h x 2 grp						
100%	II	N4DNO8EM	OUTILS D'AIDES A LA CONCEPTION & A LA RECHERCHE DOCUMENTAIRE	3.0	9999			01-janv	100%	Outils d'aides à la conception statistiques innov numériques(N4DNO8E1)	Cours : 8 h x 0 grp	0h	0	9999	Pharmacie	DNO V211	
											TD : 20 h x 1 grp						

STRUCTURE DES ENSEIGNEMENTS DNO 2ème ANNEE 2022-2023

CODE ET VERSION VDI : Code et à définir	Composante	Pharmacie	centre d'inscription pédagogique : Pharmacie		
CODE ET VERSION VET : version d'étape en 221	Année	2022-2023	2022-2023		

LIBELLE FORMATION : DNO 2A

Libelle Diplôme National d'Œnologie 2ème année	Code APOGEE	Dépt	CNU	Nature	ECTS	Semestre	CM	TD	TP	CTDI	TPDE	1/2 jours terrain	mois de stage	heures de projet	Presentiel
SEMESTRE 9															
SYSTÈME MANAGEMENT QUALITE ET ENVIRONNEMENT		Pharma	9999		4	1	36	6	0	0	0				
LANGUE ETRANGÈRE		Pharma	9999		3	1	0	30	0	0	0				
ENVIRONNEMENT ET INFLUENTS SECURITÉ SANITAIRE CONSOMMATION ET SANTÉ ET RESPONSABILITÉ SOCIETALE		Pharma	9999		4	1	22	22	0	0	0				
AUTRES PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN		Pharma	9999		4	1	18	8	6	0	0				
DEGUSTATION PROFESSIONNELLE		Pharma	9999		4	1	10	32	0	0	0				
SOCLE COMMUN DE COMPETENCES TRANSVERSALES DE L'ŒNOLOGIE		Pharma	9999		0	1	0	0	0	0	0				
SEMESTRE 10															
STAGE PRATIQUE ET D'EXPERIMENTATION / RECHERCHE		Pharma	9999		18	2	0	560	0	0	0				
LA FILIÈRE ET SA REGLEMENTATION		Pharma	9999		4	2	36	7	0	0	0				
CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (Incluant la capacité professionnelle agricole)		Pharma	9999		6	2	42	12	10	0	0				
Ues de Optionnelle DNO Tlse (2) 10 etc															
QUALIFICATION CONTRÔLE RECHERCHE ET EQUIPEMENT DU LABORATOIRE D'ANALYSE ŒNOLOGIQUE (UE à CHOIX sur 2)		PHARMA	9999		5	2	20	18	10	0	0				

EXPERIMENTATION ET DEVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PROCÉDÉS ET PRODUITS OENOLIGUES OU VITICOLES (UE à CHOIX sur 2)	Pharma	9999	5	2	20	28	0	0	0					
Ue OPTIONNELLE A MOBILITE à choix 3ects 1/6														
PRODUITS FERMENTÉS et DISTILLÉS (Toulouse)	Pharma	9999	3	2	14	15	0	0	0					
ECONOMIE VITICOLE DURABLE PROSPECTIONS ET INNOVATIONS (Montpellier)	Extérieure	9999	3	2	0	0	0	0	0					
CONNAISSANCE APPROFONDISSEMENT DU CHAMPAGNE ET VINS EFFERVESCENTS (Reims)	Extérieure	9999	3	2	0	0	0	0	0					
BIOTECHNOLOGIE ŒNOLOGIQUE (Montpellier Pharma.)	Extérieure	9999	3	2	0	0	0	0	0					
ECO-CONCEPTION DES VINS DE DEMAIN (Dijon)	Pharma	9999	3	2	0	0	0	0	0					
CONSTRUCTION DES GRANDS CRUS QUALITÉ, IDENTITÉ ET RÉPUTATION (Bordeaux)	Extérieure	9999	3	2	0	0	0	0	0					

Note éliminatoire à 7/20

Validation du stage à 10/20

Pas de compensation

Les Co- Responsables de la formation département de Pharmacie / ENSAT

Florence Mathieu & Jalloul Bouajila

Le Vice Doyen de la faculté de Santé directeur du département des sciences pharmaceutiques

Mr Daniel CUSSAC

Le président de l'Université Paul Sabatier TLSE III

Mr Jean-Marc BROTO