

Approbation de la structure d'enseignement
et de la capacité d'accueil du nouveau
diplôme national d'œnologie (DNO)

Commission de la Formation et de la Vie Universitaire du 22 juin 2021

Délibération 2021/06/CFVU – 68

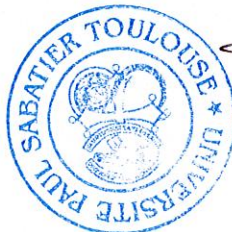
Vu le code de l'éducation, notamment son article L.712-6-1 ;

Vu les statuts de l'Université Toulouse III – Paul Sabatier, notamment son article 35 ;

Après en avoir délibéré, les conseillers approuvent la structure d'enseignement et la capacité d'accueil du nouveau diplôme national d'œnologie (DNO).

Toulouse, le 23 juin 2021

Le Président



Jean-Marc BROTO

Nombre de membres : 40
Nombre de membres présents ou représentés : 21

Nombre de voix favorables : 21
Nombre de voix défavorables : 0
Nombre d'abstentions : 0
Ne prennent pas part au vote : 0
Nombre de votes blancs : 0

Programme enseignement DNO version 2021

Blocs de Compétences de la fiche RNCP		PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS							Credits ECTS	
UC : Unités de Compétences		Le programme du diplôme national d'oenologie est constitué des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles suivantes :							Equiv. ED	
N° d'UE		Unités d'enseignement (UE)			CM		TD/TP	TD/Projets Tutorés		
		Unités obligatoires								
P1	UC1	UE1	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	34	21	10	10	82	6	
	UC1	UE2	Basés de la viticulture et production des raisins incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques ».	40	39	10	10	109	8	
P1	UC10,UC2	UE3	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	27	8			49	3	
	UC2	UE4	Micro-organismes et fermentations	34	32			83	6	
P2	UC2	UE5	Technologie des vinifications	46	18	10	10	97	8	
	UC3	UE6	Pratiques et traitements œnologiques	30	26			81	6	
P2	UC3	UE7	Composition et évolution du vin	30	46			82	8	
	UC4	UE8	Techniques d'analyses des moûts et des vins	30	22	10	10	77	6	
P3	UC5	UE9	Analyse sensorielle et Dégustation	30	24			69	6	
	UC6	UE10	La filière et sa réglementation	36	7			61	4	
T1	UC7	UE11	Système management qualité et environnement	36	6			60	4	
	UC8	UE12	Langue étrangère	0	30			30	3	
D1	UC8	UE13	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	42	12	10	10	85	6	
	UC7,UC9	UE14	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé - et	22	22			55	4	
T1	UC10	UE15	Autre Produits de la vigne et du vin: produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin	18	14			41	4	
	UC11	UE16	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	8	20			32	3	
P2	UC5	UE17	Dégustation professionnelle	10	32			47	4	
	UC11-UC12	UE18	Stage pratique et l'expérimentation recherche	473	560			1140	18	
D1	UC11-UC12	UE18	Stage pratique et l'expérimentation recherche	473	939			116	10	
	UC11-UC12	UE18	Stage pratique et l'expérimentation recherche	473	939			116	10	

1 crédit ECTS = 10h de présentiel et 10h de travail personnel étudiant

16 semaines de stages à 35h/ semaine
HEURES EN PRESENTIEL ETUDIANT = 832H (CM,TD/TP) + 560H stage
HEURES TRAVAIL PERSONNEL ETUDIANT = 80H (Conduite Projet)

L'étudiant doit choisir 10 crédits ECTS dans les Unités Optionnelles

HEURES EN PRESENTIEL ETUDIANT = 76H (CM,TD/TP)
HEURES TRAVAIL PERSONNEL ETUDIANT = 20H (Conduite Projet)

La validation d'une ou plusieurs de ces unités d'approfondissement est possible dans un autre centre dans la limite des places disponibles.

Unités		Unités Obligatoires		Unités Optionnelles		Unités Optionnelles à mobilité	
P1	UC1	UE19	Terroirs, agronomie et conduite du vignoble	20	18	10	58
P4	UC9	UE20	Concepts, implantation nationale d'installation vinicole	20	18	10	58
P3	UC5	UE21	Connaissance et histoire des vins du monde	20	18	10	58
P3	UC4,UC11	UE22	Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques	20	18	10	58
P3	UC9,UC11	UE23	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	20	18	10	58
P4	UC9,UC11	UE23	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	20	18	10	58
		Total optionnel		40	36	20	116
Une unité d'approfondissement de 5 crédits (48 h en présentiel) est laissée à l'initiative de chaque centre. La validation d'une ou plusieurs de ces unités d'approfondissement est possible dans un autre centre dans la limite des places disponibles.							
		Total		473	939	60	1140

Total 120 crédits ECTS

HEURES EN PRESENTIEL ETUDIANT = 937H (CM,TD/TP) + 560H stage

Compétences des Blocs Fiche RNCP

P = Professionnelles

T = Transversales

D = Disciplinaires

La validation d'une de ces unités d'approfondissement à mobilité de 3 crédits peut être réalisée dans un autre centre que celui d'origine dans la limite des places disponibles (Hors étudiants en alternance ou situation particulière).

HEURES EN PRESENTIEL ETUDIANT = 29H (CM,TD/TP)

HEURES EN PRESENTIEL ETUDIANT = 937H (CM,TD/TP) + 560H stage