



UE23 EXPERIMENTATION ET DEVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PROCEDES ET PRODUITS OENOLOGIQUE OU VITICOLES



Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot

Présentation

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	20h
TD	Travaux Dirigés	18h
TP	Travaux Pratiques	10h

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			1		Si CT<7 = Ajourné sur l'UE concernée
CC (contrôle continu)	CC : Ecrit et/ou Oral			1		



Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			1		Si CT < 7 = Ajourné sur l'UE concernée