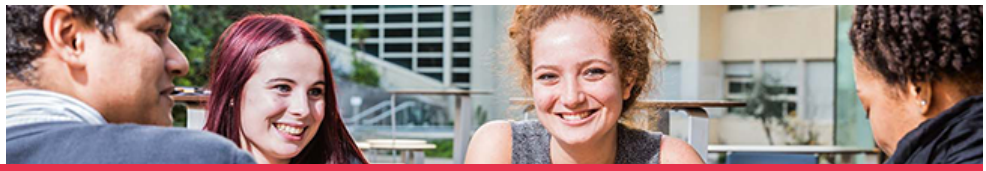

Licence 3

Structure de formation
Faculté des Sciences

Parcours proposés

- L3- Sciences Chimiques de la Matière (SCM)
- L3 - Sciences Chimiques du Vivant (SCV)
- L3 - Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)
- L3 - Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO) - APP

Présentation

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Jean-pierre UTTARO
jean-pierre.uttaro@umontpellier.fr

Lieu(x)

Montpellier

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 février 2023

Programme

L3- Sciences Chimiques de la Matière (SCM)

S5L3SCM

Thermodynamique aspects micro et macroscopiques	4 crédits
Anglais S5	2 crédits
Chimie de coordination : symétrie et réactivité	4 crédits
Chimie expérimentale	6 crédits
Chimie organique	4 crédits
Matériaux inorganiques synthèse et caractérisation Partie 2	3 crédits
Matériaux inorganiques - Synthèse et caractérisation part 1	3 crédits
Chimie macromoléculaire	4 crédits

S6L3SCM

Matériaux inorganiques : structure et propriétés	4 crédits
Procédés et matériaux	4 crédits
Bases théoriques en spectroscopies	4 crédits
Chimie organique	2 crédits
Projets tuteurés	6 crédits
Matériaux polymères	4 crédits
Chimie de coordination avancée	6 crédits

L3 - Sciences Chimiques du Vivant (SCV)

S5L3SCV

Thermodynamique aspects micro et macroscopiques	4 crédits
RMN Partie1	2 crédits
Spectrométrie de masse Partie 1	2 crédits
Chimie de coordination : symétrie et réactivité	4 crédits
Réactivité Organique Fonctionnelle Partie 1	2 crédits
Chimie expérimentale	6 crédits
Chimie organique	4 crédits
Anglais S5	2 crédits
Chimie macromoléculaire	4 crédits

S6L3SCV

RMN Partie2	2 crédits
Projets tuteurés	6 crédits
Réactivité Organique Fonctionnelle Partie 2	4 crédits
Spectrométrie de masse Partie 2	2 crédits
Stratégie de synthèse	6 crédits
UE CHOIX	10 crédits
S6L3SCVCHOIX1	10 crédits
Composés Naturels Polyfonctionnels	6 crédits
Chimie et Biochimie Structurale	4 crédits
S6L3SCVCHOIX2	10 crédits
Cosmétiques, Arômes et Parfums	6 crédits
Génie chimique	4 crédits

L3 - Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 février 2023

S5 Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)

Chimie expérimentale	6 crédits
Description de la variabilité 1	2 crédits
Bases fondamentales de la chimie	10 crédits
Biologie moléculaire	4 crédits
Chimie Analytique des composés volatiles	4 crédits
Physiologie	4 crédits

S6 Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)

Stage	4 crédits
Sciences et technologie des aliments	2 crédits
ateliers et MOOC	2 crédits
Outils analytiques pour la caractérisation des COV	2 crédits
Aromatisation, structure des biomolécules végétales	6 crédits
Génie chimique	4 crédits
Missions techniques : analyses des systèmes viti/vinicoles	2 crédits
Sorties pédagogiques, TER, conférences	4 crédits
Anglais S6 prépa DNO	2 crédits
Bactériologie	2 crédits

L3 - Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO) - APP

S5L3PREPADNO APP

Stage en alternance	12 crédits
Bases fondamentales de la chimie	10 crédits
Biologie moléculaire	4 crédits
Chimie Analytique des composés volatiles	4 crédits

S6L3PREPADNO APP

Sciences et technologie des aliments	2 crédits
ateliers et MOOC	2 crédits
Outils analytiques pour la caractérisation des COV	2 crédits
Aromatisation, structure des biomolécules végétales	6 crédits
Anglais S6 prépa DNO	2 crédits
Stage en alternance	14 crédits
Bactériologie	2 crédits

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 février 2023