

 <p>Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	<p>Modulbeschreibung Bachelorstudiengang in Weinbau und Önologie</p>	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
ECTS-Kreditpunkte: 3	Önologische Techniken III	2023-2024 (S6)
Verbundene Seminare:	Techniken der Weinbereitung IV Angewandte Önologie II	Vorlesung Vorlesung
Wöchentliche Perioden:	4 Perioden	Total: 64 Perioden
Modulverantwortlicher:	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Kursleiter/in:	Julie Fuchs(Tech. der Weinbereitung) Christian Guyot (Tech. der Weinbereitung) Benoit Bach (Angewandte Önologie)	julie.fuchs@changins.ch christian.guyot@changins.ch benoit.bach@changins.ch
Sprache des Berichts:	Französisch	
Anwesenheit:	- Techniken der Weinbereitung IV: nicht erforderlich - Angewandte Önologie II: nicht erforderlich	
Voraussetzungen:	- Techniken der Weinbereitung IV: Die Kurse Weinbereitungstechniken I und II bestanden haben Den Kurs Weinbereitungstechniken III validiert haben - Angewandte Önologie II: Keine Voraussetzungen	
Bewertungsmodalität:	Bewertung(en) während des Semesters	
Modalität der Validierung des Moduls: Modalität der Validierung des Kurses:	<p>"Studienreglement des Studiengangs Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Önologie " in Kraft.</p> <p>Der Durchschnitt des Moduls wird nur dann berechnet, wenn alle Kurse bestanden wurden.</p> <p>Der Kurs gilt als bestanden, wenn der Durchschnitt der Bewertungen mindestens 3.8 beträgt. Die Kandidatin oder der Kandidat, die oder der eine Kursnote unter 3.8 erhalten hat, ist automatisch für die Remediation dieses Kurses eingeschrieben. Wenn die Remediation bestanden ist, wird der Kurs nach der Remediation mit einer Endnote von 4,0 bewertet. Das Recht auf Remediation kann nur einmal pro Kurs ausgeübt werden. Wird die Remediation nicht bestanden, kann der/die Studierende den Kurs wiederholen. Das Recht auf Wiederholung kann nur einmal ausgeübt werden.</p>	
Ziel des Moduls:	Entwicklung der oenologischen und analytischen Fähigkeiten, die für die Beherrschung der Weinbereitung von Weißwein und Rotwein von der Traubenernte bis zum Ende der Reifung erforderlich sind Vermittlung zusätzlicher Kenntnisse gemäß dem Lehrplan für angewandte Önologie.	

Techniken der Weinbereitung IV (2 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Kenntnisse und Wissen über die Herstellung eines Weinfasses erwerben. - Wissen und Kenntnisse über Alternativen zum Fass erwerben - Alle Schritte des Fassausbaus für einen Weißwein und einen Rotwein beherrschen - Herstellung von Süßweinen, Likörweinen und Wein mit Hefefilm - Auswahl der Weinbereitungsoptionen anhand eines Fallbeispiels und Entwicklung des analytischen Denkens
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellung eines Fasses, Begriff der Küferei - Holz Alternativen - Die Lagerung von Weißwein und Rotwein unter Holz - Süßweine, Likörweine, Wein mit Hefefilm, einschließlich Verkostungen - Zusammenfassung, Fallstudie
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Auf Cyberlearn: Kurs Techniken der Weinherstellung
Angewandte Önologie II (2 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Vertiefung bestimmter technischer Aspekte der Önologie - Entwicklung technischer Aspekte, die die Integration verschiedener Weinbaukompetenzen erfordern - Neue Technologien und Methoden in der Önologie oder in spezialisierten und benachbarten Bereichen der Önologie studieren - Entdecken von Bereichen und Fragen im Zusammenhang mit der Welt des Weins, die im Rest des Lehrplans nicht behandelt werden - Entdecken von verwandten Disziplinen der Önologie (Spirituosen, Bier usw.)
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene spezialisierte Themen der Önologie und verwandte Bereiche der Önologie - Die Themen variieren je nach beruflicher Aktualität
Bibliografie:	-
Modulbeschreibung validiert am:	26.05.23
Durch:	Julie Fuchs
Validiert durch COPIL FH am	