

Hes·SOHaute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale

Fachhochschule Westschweiz

University of Applied Sciences and Arts
Western Switzerland**Modulbeschreibung
Bachelorstudiengang in
Weinbau und Önologie****CHANGINS**haute école de
viticulture et œnologie**ECTS-Kreditpunkte: 5****Analytische Techniken III****2023-2024 (S5)**

Verbundene Kurse:

Praktische Arbeiten: Labor für
Weinanalysen III

Workshop/Labor

Verkostung von Weinen und Regionen

Vorlesung/Workshop

Praktische Arbeiten: Labor für
Mikrobiologie

Workshop/Labor

Wöchentliche Perioden:

6 Perioden

Total: 72 Perioden

Modulverantwortlicher:

Charles Chappuis

charles.chappuis@changins.ch

Kursleiter/in:

Charles Chappuis (Weinanalysen III)

charles.chappuis@changins.ch

Pascale Deneulin (Verkostung)

pascale.deneulin@changins.ch

Serge Hautier (Mikrobiologie)

serge.hautier@changins.ch

Unterrichtssprache:

Französisch

Anwesenheit:

- Praktische Arbeiten: Labor für Weinanalysen III: erforderlich bei unentschuldigtem Fehlen bei mehr als einer Sitzung des PA wird der Schüler nicht zu der/den Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet.
- Verkostung von Weinen und Regionen: erforderlich Bei mehr als drei unentschuldigten Abwesenheiten wird der Schüler nicht zur/zur Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet.
- Praktische Arbeiten: Labor für Mikrobiologie: nicht erforderlich Punkte werden während der Sitzungen und bei durchgeführten Aufgaben erworben.

Voraussetzungen:

- Praktische Arbeiten: Labor für Weinanalysen III
Die Kurse PA Labor für Weinanalyse I und II bestanden haben
Die Kurse Weinanalyse I und II bestanden haben.
Parallel dazu die Kurse PA Keller und Weinbereitung besuchen III
- Verkostung von Weinen und Regionen
Den Kurs Methodologie der Weinbeschreibung bestanden haben
- Praktische Arbeiten: Labor für Mikrobiologie
- Den Kurs Mikrobiologie im 2. Semester validiert haben

Bewertungsmodalität:

- Praktische Arbeiten: Labor für Weinanalysen III: schriftliche Abschlussprüfung
- Verkostung von Weinen und Regionen: Vortrag während des Semesters
- Praktische Arbeiten: Labor für Mikrobiologie: Punkte werden für die in den Sitzungen durchgeführten Arbeiten vergeben + praktische Prüfung

(Mikroskopie) + schriftliche Prüfung	
Modalität der Validierung des Moduls:	<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>
Modalität der Validierung des Kurses:	<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:	<p>In der Lage sein, sein Wissen über die chemische Zusammensetzung des Weins und seine Entwicklung zur Beherrschung oenologischer Praktiken und der Weinbehandlung, insbesondere in Bezug auf grundlegende Parameter, zu nutzen.</p>
Praktische Arbeiten: Labor für Weinanalysen III (4 Perioden alle 15 Tage)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Önologische Analysen durchführen und erklären können - Vorbereitung des Materials und der Produkte, die für die Durchführung der önologischen Analysen notwendig sind - Die erforderlichen Analysen auswählen, um eine praktische Situation zu verstehen. - Die erhaltenen Ergebnisse interpretieren. - Angemessen auf die Ergebnisse reagieren
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse von SO₂ und Ethanal - Analyse der Polyphenole und der Farbe - Destillation - GC und HPLC
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Laborheft, CHANGINS - Cyberlearn
Verkostung von Weinen und Regionen (2 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Eine kommentierte Verkostung vor einer Gruppe von Studenten organisieren und präsentieren sowie die Diskussionen moderieren - Die Hauptmerkmale eines Weintyps zusammenfassen und präsentieren und die sensorische Typologie illustrieren
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Vorträge, die von den Studierenden über Rebsorten, Weintypen oder Weinbauregionen gehalten werden und von der Lehrerin vorgegeben werden. - Die Themen werden so gewählt, dass sie die im vierten Semester untersuchten Rebsorten ergänzen.
Bibliografie:	-

Praktische Arbeiten: Labor für Mikrobiologie (4 Wochenperioden alle 15 Tage)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Durchführung grundlegender mikrobiologischer Analysen, die auf die Önologie angewendet werden (mikroskopische Beobachtungen, Zählen und Identifizieren von Mikroorganismen) - Verstehen und Interpretieren der Ergebnisse mikrobiologischer Analysen, die in der Önologie angewandt werden - Planung eines mikrobiologischen Experiments im önologischen Kontext - Mikrobiologische Laborgeräte für die Önologie und insbesondere ein Mikroskop auswählen
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlegende mikrobiologische Techniken, z. B.: Einstellung des Mikroskops, Ansetzen von Nährböden, Verpflanzen, Zähl- und Identifizierungsmethoden - Beobachtung von Hefen und Bakterien, die für die Önologie typisch sind - Durchführung eines Tests im Labor - Mikrobiologische Kontrolle in der Önologie
Bibliografie:	- Auf dem verteilten Handout und auf Cyberlearn
Modulbeschreibung validiert am:	26.06.2022
Durch:	Charles Chappuis et Serge Hautier
Validiert durch COPIL FH am:	30.06.2022