

Hes·SO

Haute 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: 1	Analytische Techniken IV		2023-2024 (S6)
Verbundene Kurse:	Praktische Arbeit WeinanalySELabor IV	Workshop/Labor	
Wöchentliche Perioden:	4 Perioden alle 15 Tage	Total: 32 Perioden	
Modulverantwortlicher:	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch	
Kursleiter/in:	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch	
Sprache des Berichts:	Französisch		
Anwesenheit:	Erforderlich: Bei mehr als 10% unentschuldigter Abwesenheit von mehr als einer PA-Sitzung wird der/die Schüler/in nicht zur/zur Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet.		
Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Kurse PA WeinanalySELabor I und II bestanden und PA WeinanalySELabor III validiert haben. - Die Kurse Weinanalyse I und II bestanden haben. - Parallel dazu die Kurse PA Keller und Weinbereitung IV besuchen 		
Bewertungsmodalität:	Mündliche Abschlussprüfung		
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, seine Kenntnisse über die chemische Zusammensetzung des Weins und ihre Entwicklung für die Beherrschung der önologischen Verfahren und der Weinbehandlung zu nutzen, insbesondere in Bezug auf die grundlegenden Parameter</p>		

Praktische Arbeit WeinanalySELabor IV (4 Perioden alle 15 Tage)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Önologische Analysen durchführen und erklären können - Das Material und die Produkte für die Durchführung der önologischen Analysen vorbereiten - Die Analysen auswählen, die notwendig sind, um eine praktische Situation zu verstehen - Die Ergebnisse interpretieren - Angemessen auf die Ergebnisse reagieren
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Mise-Analysen - Gasanalyse - Analyse von Sauerstoff und Schwefeldioxid - Qualitätstest an Korken - Training des Lesens von Weinberichten
Bibliografie:	- Laborheft, CHANGINS
Modulbeschreibung validiert am:	23.06.2022
Durch:	Charles Chappuis
Validiert durch COPIL FH am	27.06.2022