

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: 6**Kellertechnik IV****2023-2024 (S6)**

Verbundene Seminare :	Praktische Arbeiten Weinkeller und Weinbereitung IV Technologie IV Konferenzen	Workshop / Labor Vorlesung Vorlesung / Besichtigung
Wöchentliche Perioden :	8 Perioden	Total: 128 Perioden
Modulverantwortlicher :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Kursleiter/in :	Julie Fuchs (PA Weinkeller und Weinbereitung) Serge Diserens (PA Weinkeller und Weinbereitung) Liming Zeng (Technologie) Anne-Claire Silvestri (Konferenzen)	julie.fuchs@changins.ch serge.diserens@changins.ch liming.zeng@changins.ch anne-claire.silvestri@changins.ch
Sprache des Berichts:	Französisch	
Anwesenheit :	<ul style="list-style-type: none"> - PA Weinkeller und Weinbereitung IV: erforderlich Bei mehr als 10% unentschuldigter Abwesenheit von einer PA-Sitzung wird der Schüler/die Schülerin nicht zur/zur Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet. - Technologie IV: nicht erforderlich - Konferenzen: erforderlich bei mehr als 10% unentschuldigter Abwesenheit wird der Schüler zur Wiederholung des Kurses angemeldet 	
Voraussetzungen :	<ul style="list-style-type: none"> - PA Weinkeller und Weinbereitung IV: Die Kurse PA Weinkeller und Weinbereitung I und II bestanden haben Den Kurs PA Weinkeller und Weinbereitung III validiert haben Parallel dazu den Kurs PA Labor für Weinanalyse IV besuchen - Technologie IV: Die Module Chemie - Physik I und II bestanden haben Die Kurse Technologie I und II und Weinbereitungstechniken I und II bestanden haben Den Kurs Technologie III validiert haben - Konferenzen: keine Voraussetzungen 	
Bewertungsmodalität :	<ul style="list-style-type: none"> - PA Weinkeller und Weinbereitung IV: mündliche Prüfung am Ende des Semesters - Technologie IV: Bewertung(en) während des Semesters und benotete 	

	<p style="text-align: center;">Berichte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konferenzen: Anwesenheitsnote
<p>Modalität der Validierung des Modul:</p>	<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>Modalität der Validierung des Kurs :</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>
<p>Ziel des Moduls:</p>	<p>Entwicklung der Kenntnisse und Fähigkeiten der Studierenden, um Theorie und Praxis der Kellerwirtschaft zu verbinden, um die gesamten technologischen Schritte von der Traubenernte bis zur Abfüllung zu beherrschen.</p> <p>Entwicklung von Kompetenzen parallel zur Önologie: Brauerei.</p> <p>Weitere Kenntnisse gemäß dem Konferenzprogramm hinzufügen.</p> <p>Abschluss des Mikrounternehmensprojekts und Bilanz.</p>
Praktische Arbeiten Weinkeller und Weinbereitung IV (4 Perioden alle 15 Tage)	
<p>Zielkompetenzen :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inbetriebnahme und Bedienung von Kellermaschinen, die für die Weinherstellung und die Verpackung von Wein benötigt werden. - Die verschiedenen Kellerarbeiten selbstständig organisieren und durchführen. - Abschluss des Mikrounternehmensprojekts und des Verkaufs des Weinsortiments.
<p>Kursinhalt :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Die Funktionsweise und der Einsatz der unten genannten Maschinen im Rahmen von Demonstrationen und der selbstständigen Organisation von Praxisbaustellen untersuchen: Einführung in die Abfüllung, BIB, trockenes Material, Abfüllgruppe, Abfüllungseinstellungen und Kontrollen der Verschlussköpfe - Rütteln, Versandlikör und Degorgieren eines Schaumweins - Vorbereitung der Weine für die Abfüllung und Durchführung einer Abfüllaktion. - Herstellung eines handgemachten Bieres
<p>Bibliografie :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verweis auf die Kurse Technologie und Weinbereitungstechniken
Technologie IV (2 Wochenperioden)	
<p>Zielkompetenzen :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Die Funktionsweise der im Weinkeller verwendeten Maschinen und Geräte verstehen und erklären - Ein qualitatives Urteil über die Maschinen und Materialien abgeben, die im Weinkeller verwendet werden. - Den Bedarf an Maschinen und Ausrüstung für einen Weinkeller planen.

	<ul style="list-style-type: none"> - Wählen und dimensionieren von Maschinen und Ausrüstung für die Bedürfnisse eines Weinkellers - Die Auswirkungen des Einsatzes von Maschinen und Kellertechnik auf den fertigen Wein kennen und vorhersagen können
Kursinhalt :	<ul style="list-style-type: none"> - Physikalische Stabilisierung des Weins - Trockenmaterial - Kette der Flaschenabfüllung - Energiemanagement in der Weinkellerei - Abwassermanagement
Bibliografie :	-
Konferenzen (4 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen :	<ul style="list-style-type: none"> - Sich in den Beruf eingliedern und Kontakte zu externen Referenten knüpfen, die Akteure im beruflichen Umfeld sind, durch Vorträge über deren Erfahrungen - Analyse und Identifizierung von beruflichen Problemen mit externen Fachleuten - Sich auf die Berufseingliederung durch praktische Seminare zu bestimmten Themen vorbereiten. Zum Beispiel: Vorbereitung auf wissenschaftliches Schreiben und Präsentieren durch BA-Seminare. - Bereiche und Fragen im Zusammenhang mit der Welt des Weins entdecken, die im Rest des Studiengangs nicht behandelt werden
Kursinhalt :	<ul style="list-style-type: none"> - Vorträge von Fachleuten mit unterschiedlichen Hintergründen und Spezialisierungen - Die Themen können je nach beruflicher Aktualität variieren
Bibliografie :	-
Modulbeschreibung validiert am :	23.08.23
Durch :	Julie Fuchs
Validiert durch COPIL FH am	