

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: 2		Einführung viti-oenologie		2023-2024 (S2)	
Verbundene Kurse:	Sinnesphysiologie und Techniken der sensorischen Analyse			Vorlesung und PA	
	Geschichte und Geografie des Weinbaus			Vorlesung	
Wöchentliche Perioden:	3 Perioden			Total: 48 Perioden	
Modulverantwortlicher:	Pierrick Rébénague			pierrick.rebenaque@changins.ch	
Kursleiter/in:	Pierrick Rébénague (Sinnesphysiologie)			pierrick.rebenaque@changins.ch	
	Tara Smit-Sadki (Geschichte und Geografie)			tara.smit-sadki@changins.ch	
Unterrichtssprache:	Französisch				
Anwesenheit:	Nicht erforderlich				
Voraussetzungen:	Keine				
Bewertungsmodalität:	Schriftliche Prüfung				
Modalität der Validierung des Moduls:	"Studienreglement des Studiengangs Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Önologie " in Kraft. Der Durchschnitt des Moduls wird nur dann berechnet, wenn alle Kurse bestanden wurden.				
Modalität der Validierung des Kurses:	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.				
Ziel des Moduls:	<ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Weinwelt durch die Entdeckung der Geschichte und Geografie des Weinbaus. - Einführung in die Verkostung durch das Studium der sensorischen Analyse. 				
Sinnesphysiologie und Techniken der sensorischen Analyse (2 Wochenperioden)					
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Grundlagen der Sinnesphysiologie verstehen. - Die methodischen Grundlagen der sensorischen Analyse zu verstehen. - Die gebräuchlichen Techniken der sensorischen Analyse kennen und verstehen. 				

Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Sinnesphysiologie - Methodologien der sensorischen Analyse - Techniken der sensorischen Analyse
Bibliografie:	-
Geschichte und Geografie des Weinbaus (2 Wochenperioden über ein halbes Semester)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die historische Entwicklung des Weinanbaus aufzeigen - Die weltweiten Weinanbaugebiete hinsichtlich ihrer Flächen und Produktion sowohl im aktuellen Zustand als auch in ihrer Entwicklung beschreiben. - Charakterisierung und Beschreibung des Schweizer Weinbaus als Ganzes, sowohl in seinem aktuellen Zustand als auch in seiner Entwicklung - Charakterisierung und Beschreibung des Weinbaus in den verschiedenen Kantonen und Weinbauregionen der Schweiz - Analyse und Herstellung von Zusammenhängen zwischen den bodenkundlichen, klimatischen und historischen Aspekten der untersuchten Weinbauregionen dieser Regionen
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Geschichte des Weinanbaus - Das weltweite Weinbaugebiet - Das Schweizer Weinbaugebiet - Weinbaukantone und -regionen
Bibliografie:	-
Modulbeschreibung validiert am:	September 2023
Durch:	Tara Smit-Sadkic
Validiert durch COPIL FH am:	September 2023