

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: 3		Kellertechnologie I	2023-2024 (S3)
Verbundene Kurse:	Praktische Arbeiten im Weinkeller und bei der Weinherstellung I Technologie I	Workshop/Labo Vorlesung	
Wöchentliche Perioden:	4 Perioden	Total: 48 Perioden	
Modulverantwortlicher:	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch	
Kursleiter/in:	Julie Fuchs Serge Diserens (PA-Weinkeller und Weinerstellung) Liming Zeng (Technologie)	julie.fuchs@changins.ch serge.diserens@changins.ch liming.zeng@changins.ch	
Unterrichtssprache:	Französisch		
Anwesenheit:	<ul style="list-style-type: none"> - Praktische Arbeiten im Weinkeller und bei der Weinherstellung I: erforderlich Bei unentschuldigtem Fehlen bei mehr als einer Sitzung der PA wird der Schüler nicht zu der/den Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet. - Technologie I: nicht erforderlich 		
Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Praktische Arbeiten im Weinkeller und bei der Weinherstellung I: Parallel dazu das PA-Labor für Weinanalyse I besuchen. - Technologie I: Die Module Chemie - Physik I und II bestanden haben. 		
Bewertungsmodalität:	<ul style="list-style-type: none"> - Bewertung(en) während des Semesters und benotete Berichte 		
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:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Kenntnisse und Fähigkeiten der Studierenden entwickeln, um Theorie und Praxis des Weinkellers zu verbinden, um die technologischen Abläufe von der Traubenannahme bis zur Filtration zu beherrschen. 		

	<ul style="list-style-type: none"> - Leitung einer Weinherstellung in einer Gruppe von der Traubenannahme bis zum Wein im Rahmen des Gesamtprojekts zur Gründung eines Mikrounternehmens, das eine Reihe von Weinen entwickelt.
Praktische Arbeiten im Weinkeller und bei der Weinherstellung I (4 Perioden alle 15 Tage)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die unter "Kursinhalt" genannten Maschinen und Materialien für die Weinkellerei kennen und selbstständig bedienen können. - Selbstständig die verschiedenen Filtrationsarbeiten organisieren und durchführen. - Durchführung von Sonderweinbereitungen. - Alle Kellerarbeiten selbstständig durchführen, von der Traubenannahme bis zur physikalischen Stabilisierung der Weine, von Gruppenweinbereitungen.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Studie des Betriebs und der Verwendung der unten aufgeführten Maschinen im Rahmen von Demonstrationen und der selbstständigen Organisation praktischer Arbeiten: Abbeermaschine, Stampfer, Weinpresse, Flottiergerät, Rotationsfilter, Zentrifuge, Plattenfilter, Linsenfilter. - Herstellung spezieller Weine: Passitowein ohne Stängel, Kryoselektion. - Traubenannahme und Durchführung einer Reihe von Gruppenweinbereitungen. - Wöchentliche technische Verkostungen, einschließlich der Überwachung der Gruppenweinbereitungen. - Praktische Durchführung der Gruppenweinbereitungsarbeiten im Keller. - Einrichtung eines Kellerbuchs, das die Rückverfolgbarkeit der durchgeführten Arbeiten ermöglicht. - Entwicklung des Mikrounternehmens-Projekts und Schaffung eines neuen Weinsortiments.
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Verweis auf den Technologieunterricht
Technologie I (2 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Verstehen und Erklären der Funktionsweise von Maschinen und Geräten, die im Weinkeller verwendet werden - Ein qualitatives Urteil über die im Weinkeller verwendeten Maschinen und Materialien abgeben - Die notwendigen Maschinen und Materialien für einen Weinkeller vorsehen - Die richtigen Maschinen und Geräte für eine Weinkellerei auswählen und dimensionieren - Die Folgen des Gebrauchs von Maschinen und Kellermaterial für den fertigen Wein kennen und vorhersagen können
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Filtration: Most, Trub, Wein (Rohfiltration, Klärfiltration und Sterilfiltration) - Entschleimung
Bibliografie:	-
Modulbeschreibung validiert am:	23.08.23

Durch:	Julie Fuchs
Validiert durch COPIL FH am:	23.08.23