

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: 5**Seminar Semester IV****2023-2024 (S4)**

Verbundene Seminare:

Weinbauproduktion **oder**
Projektmanagement

Seminar

Sensorische Analyse **oder**
Summer University (SU)

Seminar

Herbstseminar (HS)

Seminar

Wöchentliche Perioden:

1 Woche außer SU

2 – 3 Wochen SU

Modulverantwortlicher:

Anne-Claire Silvestri

anne-claire.silvestri@changins.ch

Kursleiter/in:

F. Burdet (Projektmanagement)

florian.burdet@changins.ch

J.-P. Burdet (Weinbauproduktion)

jean-philippe.burdet@changins.ch

P. Rébénague (Sensorische Analyse)

pierrick.rebenaque@changins.ch

M. Weikert (SU)

melanie.weikert@changins.ch

L. Delmaire (SA)

luc.delmaire@changins.ch

Unterrichtssprache:

Französisch, außer der SU, die auf Englisch stattfindet

Anwesenheit:

Projektmanagement

Bei mehr als 20% unentschuldigter Abwesenheit wird der Schüler nicht zur/zur den Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet.

Andere Seminare

Erforderlich, bei unentschuldigtem Fehlen wird der/die Schüler/in nicht zur/zur den Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet.

Voraussetzungen:

Projektmanagement

Das Modul Ecogest III absolviert haben

Mehr als 80% richtige Antworten im E-Learning-Kurs "PM Essentials" haben

Weinbauproduktion

Die Module Boden und Klima I, Weinbau I und Anbautechniken I sowie das Seminar Nachhaltigkeit abgeschlossen haben.

Sensorische Analyse

Den Kurs Methodologie der Weinverkostung bestanden haben.

Summer University (SU)

Die Englischprüfung bestanden haben.

Vorbehaltlich der Zustimmung des Seminarleiters.

	<p align="center"><u>Herbstseminar (HS)</u></p> <p align="center">Das Weinleseseminar von S3 bestanden haben.</p>
Bewertungsmodalität:	Präsentation, Bericht, Bewertung
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>
Remediation Modalitäten:	<p>Mögliche Wiederholung für das Seminar Weinproduktion.</p> <p>Andere Seminare: keine Wiederholung möglich.</p>
Ziel des Moduls:	Praktische Umsetzung des theoretischen Unterrichts
Weinbauproduktion (1 Woche)	
Zielkompetenzen:	<p>Einen Weinbau-Fall in situ studieren:</p> <p>Diese Studie kann sich auf die Analyse von Boden, Klima und Rebenpflanzen eines Weinbergs mit Problemen, die Wiederherstellung eines alten Weinbergs oder die Anlage eines neuen Weinbergs beziehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorschlag von Anbau- und Mechanisierungstechniken, die für den untersuchten Weinberg geeignet sind - Bodenprofile studieren - Kartierung des Weinanbaugebiets - Klimadaten analysieren - Lösungen für Probleme unter Einhaltung der örtlichen Gesetze vorschlagen: - Gesetzestexte zur regionalen Weinproduktion suchen - Eine Zusammenfassung der aufgetretenen Probleme erstellen - Geeignete Rebsorten und Unterlagen vorschlagen - Eine oder mehrere Lösungen zur Verbesserung des Weinbergs vorschlagen
Kursinhalt:	- Der Inhalt des Kurses wird je nach dem untersuchten Fall festgelegt.
Bibliografie:	-

Oder Projektmanagement Seminar (1 Woche)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Verstehen der Projektkultur und des Projektkontextes - Ziele eines Projekts festlegen - Grundlegende Techniken des Projektmanagements anwenden - Ein Projekt planen - Rollen und Verantwortlichkeiten innerhalb eines Projektteams verteilen - Überwachung und Kontrolle der Kosten, der Fristen und der Qualität der Lieferungen sicherstellen
Kursinhalt:	<p>Der Schwerpunkt des Workshops liegt auf praktischen Verhaltensaspekten, die die Einführung der Teilnehmer/innen in das Projektmanagement ergänzen. Mit Hilfe des Simulators werden die Teilnehmer/innen, die in Gruppen von 3 oder 4 Personen arbeiten, mit typischen Problemen konfrontiert, die in Projekten auftreten: der Kunde, der das Pflichtenheft ändern will, Abteilungsleiter, die sich weigern, die gewünschten Ressourcen zur Verfügung zu stellen, technische Schwierigkeiten, die im ungünstigsten Moment auftauchen...</p> <p>In jeder dieser Situationen müssen die Teilnehmer/innen unter Stress Entscheidungen treffen und dabei alle Parameter des Projekts (Kosten, Termine, Qualität, Risiken, menschliche Faktoren) berücksichtigen.</p> <p>Das Simulationsspiel besteht aus zwei Perioden, die jeweils in drei Phasen unterteilt sind: Planung, Durchführung, Debriefing.</p> <p>Ein Tag ist der Entwicklung von Grundfertigkeiten im Bereich des Managements von Weintourismusprojekten gewidmet.</p> <p>Das Seminar findet in Verbindung mit dem Projektmanagement des Projekts "Mikrounternehmen" statt.</p>
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Guide du corpus des connaissances en management de projet (Guide PMBOK), Project Management Institute, 7e édition, 2020 - Management de Projet – L'essentiel, STS, 2018, Sauter Training and Simulation SA
Sensorische Analyse Seminar (1 Woche)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die sensorische Analyse für andere Produkte als Wein in industriellen oder handwerklichen Umgebungen kennen lernen. - Die Komplexität der Durchführung und Interpretation von sensorischen Tests wahrnehmen. - Einen sensorischen Test durchführen und interpretieren. - Das Erstellen von Berichten und die Arbeit in Gruppen ausüben.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Überblick über die Methoden der sensorischen Analyse, Ziele der Tests, praktische Anwendung, Analyse und Interpretation der Ergebnisse. - Unternehmensbesuche und Einblicke in die sensorische Analyse von Produkten wie Tee oder Gewürzen (die Besuche ändern sich je nach Jahr und Verfügbarkeit der Fachleute). - Sensorische Analyse in einem Lebensmittel- oder Nichtlebensmittelunternehmen. - Gruppenarbeit (Durchführung eines sensorischen Tests, mündliche

Präsentation und benoteter schriftlicher Bericht).	
Bibliografie:	Deneulin, P. & Pfister, R 2013. Dossier : Méthodologie en Analyse sensorielle. Objectif 79, 19-31.
Summer University (SU) (2-3 Wochen)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Vergleich seiner beruflichen und kulturellen Kompetenzen aus Europa (alte Welt) mit den Realitäten im Weinbau der neuen Welt (Nordamerika und/oder Australien und/oder Südafrika). - In Europa: Organisation Changins - Im Ausland: Organisation durch die Partneruniversitäten - Von den Schülern wird eine sehr starke persönliche Motivation verlangt, um ihre beruflichen und menschlichen Erfahrungen zu entdecken und zu teilen - Die Summer University Kurse finden abwechselnd in Europa, Nordamerika, Südafrika und Australien statt. - Ausgewählte Schülerinnen und Schüler erhalten finanzielle Unterstützung, um die Kosten für dieses besondere Seminar (Unterkunft, Transport) tragen zu können.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Böden und Klima - Weinbau und Rebsorten - Techniken der Weinbereitung - Vermarktung - Weinmarkt der untersuchten Regionen - Wissenschaftliche Forschungsergebnisse der besuchten Einrichtungen - Lokale berufliche Bedingungen - Lokale kulturelle Bedingungen
Bibliografie:	-
Herbstseminar (HS) (1 Woche)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Reife der Weinlese einschätzen und verfolgen - Die Analysewerkzeuge beherrschen und ein Urteil über die physiologische Qualität der Trauben geben. - Eine Ernte quantifizieren und qualifizieren - Ampelographie: Beobachtung verschiedener Kriterien zur Bestimmung einer internationalen Rebsorte in der Vorerntesituation - Weinbauphysiologie: Erkennen verschiedener Krankheiten vor der Weinlese - Herbologie: Sommerliche Weinflora beobachten - Schutz der Reben: Beobachtung und Erkennung von Symptomen und Schäden von Krankheiten, die vor der Weinlese auftreten
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Besuch der ampelographischen Sammlung - Besichtigung von Parzellen mit Beobachtung und Probenahme, Schätzung des Ertrags

	<ul style="list-style-type: none"> - Maschinenbau: Vorstellung von Erntemaschinen und den dazugehörigen Faktoren - Analysen und Überwachung der Reife - Besuch von Parzellen mit Krankheitssymptomen und -schäden
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Galet, P 2000 : Dictionnaire encyclopédiques des Cépages - Dupraz P. & J. L. Spring 2010 : Principales variétés de vigne cultivées en Suisse - Fiches Agridea 7.03 - Reynard, Shaerer, Gindro, Viret, 2019 : Virus, bactérie et phytoplasme
Modulbeschreibung gelesen am:	September 2023
Durch:	Anne-Claire Silvestri
Validiert durch COPIL FH am	September 2023