
 <p>Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 2	Initiation viti-oen	2023-2024 (S2)
Cours lié(s) :	Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielle Histoire et géographie viticole	Cours frontal et travaux pratiques Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	3 périodes	Total : 48 périodes
Responsable du module :	Pierrick Rébénague	
Responsables des cours :	Pierrick Rébénague (physiologie senso.) Tara Smit-Sadki (histoire et géo.)	pierrick.rebenaque@changins.ch tara.smit-sadki@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	Non-obligatoire	
Prérequis :	Aucun	
Modalité d'évaluation :	Examen écrit	
Modalité de validation du module : Modalité de validation du cours :	Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " en vigueur. La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés. Le cours est validé à condition que la moyenne des évaluations soit au minimum de 3.8. La ou le candidat-e ayant obtenu une note de cours inférieure à 3.8 est inscrit-e d'office à la remédiation de ce cours. Si la remédiation est réussie, la note finale obtenue au cours après remédiation est de 4.0. Le droit à la remédiation ne peut s'exercer qu'une seule fois par cours. En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant-e peut répéter le cours. Le droit à la répétition ne peut s'exercer qu'une seule fois.	
Objectif du module :	Initiation au monde viti-vinicole via la découverte de l'histoire et la géographie viticole. Initiation à la dégustation via l'étude de l'analyse sensorielle.	

Physiologie sensorielle et techniques d'analyse sensorielles (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les bases de la physiologie sensorielle - Comprendre les bases méthodologiques de l'analyse sensorielle - Connaître et comprendre les techniques courantes d'analyse sensorielle
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Physiologie sensorielle - Méthodologies de l'analyse sensorielle - Techniques d'analyse sensorielle
Bibliographie :	--
Histoire et géographie viticole (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Retracer le développement historique de la vitiviniculture - Décrire le vignoble mondial du point de vue des superficies, de la production, tant dans son état actuel que dans son évolution - Caractériser et décrire la vitiviniculture suisse dans son ensemble, tant dans son état actuel que dans son évolution - Caractériser et décrire la vitiviniculture des divers cantons et régions viticoles de la Suisse - Analyser et établir les liens entre les aspects pédologique, climatique et historique des régions viticoles étudiées de ces mêmes régions
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Historique de la vitiviniculture - Le vignoble mondial - Le vignoble suisse - Cantons et régions viticoles de Suisse
Descriptif de module relu le :	Septembre 2023
Par :	Tara Smit-Sadki
Validé par COPIL HES le	Septembre 2023