
 <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 Oenologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 5	Techniques analytiques III	2023-2024 (S5)
Cours liés :	TP laboratoire d'analyse des vins III Dégustation des vins et régions TP laboratoire de microbiologie	Atelier/labo Cours frontal/atelier Atelier/labo
Périodes hebdomadaires :	6 périodes	Total : 72 périodes
Responsable du module :	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch
Responsables des cours :	Charles Chappuis (TP analyse III) Pascale Deneulin (Dégustation) Serge Hautier (TP labo microbio.)	charles.chappuis@changins.ch pascale.deneulin@changins.ch serge.hautier@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> - TP laboratoire d'analyse des vins III : obligatoire - en cas d'absence non justifiée à plus d'une séance de TP, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours - TP laboratoire de microbiologie : non obligatoire des points sont acquis lors des séances et des travaux effectués - Dégustation des vins et régions : obligatoire en cas de plus de 3 d'absences non justifiées, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours 	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> - TP laboratoire d'analyse des vins III : Avoir validé les cours TP laboratoire d'analyse des vins I et II. Avoir validé les cours Analyse des vins I et II. Suivre en parallèle les cours TP cave et vinification III - TP laboratoire de microbiologie Avoir suivi le cours Microbiologie du semestre 2 - Dégustation des vins et régions : Avoir validé le cours Méthodologie de la description des vins 	
Modalité d'évaluation :	<ul style="list-style-type: none"> - TP laboratoire d'analyse des vins III : examen final écrit - TP microbiologie : points attribués sur les travaux effectués durant les séances + examen pratique (microscopie) + examen écrit - Dégustation des vins et régions : exposé durant le semestre 	

Modalité de validation du module :	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.
Modalité de validation du cours :	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 :	Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin notamment sur les paramètres de bases

TP laboratoire d'analyse des vins III (4 périodes tous les 15 jours)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir exécuter et expliquer les analyses œnologiques - Préparer le matériel et les produits nécessaires à l'exécution des analyses œnologiques - Choisir les analyses nécessaires pour comprendre une situation pratique - Interpréter les résultats obtenus - Réagir convenablement en fonction des résultats obtenus
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse du SO₂ et de l'éthanal - Analyses des polyphénols et de la couleur - Distillation - GC et HPLC
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier de laboratoire, CHANGINS - Cyberlearn
Dégustation des vins et régions (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser et présenter une dégustation commentée devant un groupe d'étudiants et animer les discussions. - Synthétiser et présenter les principales caractéristiques d'un type de vins et en illustrer la typologie sensorielle.
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Exposés réalisés par les étudiants sur des cépages, des types de vins ou régions viti-vinicoles données par l'enseignante. - Les thématiques sont choisies pour compléter les cépages étudiés lors du semestre 4.
Bibliographie :	--

TP laboratoire de microbiologie (4 périodes hebdomadaires tous les 15 jours)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des analyses de base en microbiologie appliquées à l'œnologie (observations microscopiques, comptage et identification de micro-organismes) - Comprendre et interpréter les résultats d'analyses microbiologiques appliquée à l'œnologie - Planifier une expérience de microbiologie dans le contexte œnologique - Choisir des équipements de laboratoire de microbiologie appliqués à l'œnologie et plus particulièrement un microscope
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de base de microbiologie, comme : réglage du microscope, préparation de milieux de culture, repiquage, méthodes de comptage et d'identification - Observation de levures et de bactéries typiques de l'œnologie - Réalisation d'un essai au laboratoire - Le contrôle microbiologique appliqué à l'œnologie
Bibliographie :	Sur le polycopié distribué, et sur Cyberlearn
Descriptif de module relu le :	23.06.2022
Par :	Charles Chappuis et Serge Hautier
Validé par COPIL HES le	30.06.2022