

3ème année - HES 23-26

3ème année - HES 23-26												
Semestre	Printemps/Automne	Nbre de semaine de cours/semestre	Modules	Responsable du module	Unité de cours	Lieu	Enseignant responsable de l'unité de cours	Crédits ECTS	Périodes de cours par semaine sous supervision (TSS)	Total Périodes Travail individuel (TI)	Total période /semestre (sans TI)	Jour ou semaine de cours
Semestre 5	Automne	10	Sols et climat III	T. Heger	Connaissance et gestion de la flore viticole	Changins	A. Delavallade	4	1.5	5	15	Vendredi
					Nutrition des plantes II et fertilisation	Changins	T. Heger		2.5	15	25	Vendredi
					Viticulture et protection de l'environnement	Changins	D. Noll		2	8	20	Jeudi
			Techniques analytiques III	C. Chappuis	Dégustation des vins et régions	Changins	P. Deneulin	5	2	8	20	Lundi
					TP laboratoire d'analyse des vins III	Changins	C. Chappuis		2	20	20	Mardi
					TP laboratoire de microbiologie	Changins	S. Hautier, A.-C. Silvestri		2	6	20	Mercredi
			Techniques culturales III	J.-P. Burdet	Machinisme et équipement du vignoble II	Changins	Y. Blondel	5	2	4	18	Jeudi
					Plantation et culture de la vigne I	Changins	Y. Blondel		2	4	22	Jeudi
					Protection des végétaux III	Changins	J.-P. Burdet		2	12	20	Jeudi
			Techniques œnologiques III	J. Fuchs	Microbiologie des vins III	Changins	S. Hautier	5	1	4	10	Mercredi
					Œnologie appliquée	Changins	B. Bach		2.2	11	22	Lundi
					Techniques de vinification III	Changins	J. Fuchs		2	10	20	Mardi
			Technologie de cave III	J. Fuchs	Technologie III	Changins	L. Zeng	3	1.4	7	14	Mardi
					TP cave et vinification III	Changins	J. Fuchs		2	10	20	Mardi
			Viticulture III	M. Rienth	Ampélographie II et Physiologie de la vigne II	Changins	M. Rienth	3	2	0	20	Vendredi
					Géographie viticole, travaux de groupes	Changins	T. Smit-Sadki		1	0	10	Vendredi
Séminaires semestre V	à choix	Agrovina (janvier années paires)	Martigny	L. Zeng, Y. Blondel	5			30	Sem. 5			
		Distillation	Changins	B. Bach					Sem. 50			
		Durabilité & Analyse de Cycle de Vie (ACV) en Viticulture	Changins	D. Singer					Sem. 50			
		Obligatoire	Séminaire Vendanges II (5 à 7 semaines)	Domaine		P. Schönenberger				Sem. 38 à 42		
Total Semestre 5								30	30		326	
Semestre 6	Printemps	16	Sols et climat IV	D. Noll	Irrigation et améliorations structurelles	Changins	D. Noll	3	1.5	8	24	Jeudi ou vendredi
					TP cartographie des sols	Changins	D. Noll		1.5	10	24	Jeudi ou vendredi
			Techniques analytiques IV	C. Chappuis	TP laboratoire d'analyse des vins IV	Changins	C. Chappuis	2	2	32	32	Mardi
					Techniques culturales IV	J.-P. Burdet	Machinisme, équipement du vignoble et réglage des machines		Changins	Y. Blondel	4	1
			Plantation et culture de la vigne II	Changins			Y. Blondel	1.3	0	20		Jeudi ou vendredi
			Protection des végétaux IV	Changins			J.-P. Burdet	1.3	12	20		Jeudi ou vendredi
			Techniques œnologiques IV	J. Fuchs	Techniques de vinification IV	Changins	J. Fuchs, C. Guyot	3	1.9	14	30	Mardi
			Technologie de cave IV	J. Fuchs	Conférences	Changins	A.-C. Silvestri	6	1	0	16	Lundi
					Technologie IV	Changins	L. Zeng		1.6	13	26	Mardi
					TP cave et vinification IV	Changins	J. Fuchs		2	12	24	Mardi
			Viticulture IV	M. Rienth	Sélection et multiplication de la vigne	Changins	L. Delmaire	5	1	0	16	Jeudi ou vendredi
					Synthèse et étude de cas viticoles	Changins	J.-P. Burdet		4	30	64	Jeudi ou vendredi
					Virologie et bactériologie	Changins	T. Smit-Sadki		0.7	0	12	Jeudi ou vendredi
Séminaires semestre VI	Obligatoire	Micro-entreprise	Changins	J. Fuchs, A. Mondoux	3	40		40	durant le semestre			
Travail de Bachelor	A.-C. Silvestri	Travail de Bachelor (TB)	Changins	Resp. du sujet	16							
Total Semestre 6								42	21		324	
Version du 6 octobre 2025 (sous réserve de modification)												

Version du 6 octobre 2025 (sous réserve de modification)