

### 3ème année - HES 23-26

Semestre	Printemps/Automne	Nbre de semaine de cours/semestr	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. 50					
		Durabilité & Analyse de Cycle de Vie (ACV) en Viticulture	Changins	D. Singer						30	Sem. 50				
		Gestion durable d'une entreprise viti-vinicole	Changins	A. Mondoux						30	Sem. 50				
		Obligatoire	Séminaire Vendanges II (5 à 7 semaines)	Domaine		P. Schönenberger					30	Sem. 38 à 42			
<b>Total Semestre 5</b>								<b>30</b>	<b>30</b>		<b>326</b>				
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	0	16	Jeudi ou vendredi
							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										
<b>Total Semestre 6</b>								<b>42</b>	<b>21</b>		<b>324</b>				

Version du 10 juillet 2025 (sous réserve de modification)