

Undergraduate Planning - Oenology (Changins, 2010-2013)

Course Equivalents for Brock & Changins

	Semester			III	IV	V	VI
	Number of Weeks			13	14	13	14
	Total hours	# hours	# hours	# hours	# hours	# hours	# hours
<b>General Background (course place)</b>							
Mathématiques I (hepia)	48	3					
Mathématiques II (hepia)	30		2				
Analyse descriptive et collecte de données (hepia)	45		3				
Statistique appliquée (EIC)	67			3	2		
Physique (hepia)	62	2	2				
Chimie (hepia)	62	2	2				
Botanique/Biologie (hepia)	112	7					
Microbiologie (EIC)	45		3				
Informatique (EIC)	30		2				
Ecologie (hepia)	48	3					
Géologie/Pédologie (hepia/EIC)	109	4	3				
Communication orale/écrite (hepia)	64	4					
Anglais/Allemand/Français (EIC)	62	2	2				
Droit (EIC)	88	2	2	2			
Economie et gestion d'entreprise (EIC)	116	2	2	2	2		
Marketing - Techniques de vente(EIC)	84		3	3			
<b>Total general background</b>	<b>1072</b>	<b>31</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		
<b>Viticulture (prof initials)</b>							
Histoire et géographie viticole (ChG)	14				1		
Géographie viticole, travaux de groupes (ChG)	13					1	
Morphologie et physiologie de la Vigne (DF)	13			1			
Physiologie de la vigne (DF)	28				2		
Modes de conduite de la vigne (JPhB)	27			1	1		
Ampélographie (PhD)	40				1	2	
Ampélographie appliquée (PhD)	14						1
Sélection et multiplication de la vigne (PhD)	27					1	1
Multiplication et greffage de la vigne, applications pratiques (PhD)	13					1	
Synthèse et études de cas viticoles (JPhB, StB, PhD)	56						4
Bioclimatologie générale et viticole (StB)	26			2			
Systématique des sols et profils culturaux (ND)	40			2	1		
TP profils, entretien, terroir et malherbologie (StB)	56						4
Entretien du sol et de la fertilité (ND)	54					2	2
Nutrition des plantes (StB)	41				2	1	
TP plans de fumure (StB)	13					1	
Malherbologie (JPhB)	13					1	
Plantation et culture de la vigne (CL)	27					1	1
Plantation et culture de la vigne - Terrain (CL)	27					1	1
Machinisme et équipement du vignoble (CL)	66			2		2	1
TP réglages machines (CL)	14						1
Protection des végétaux (JPhB)	114			3	2	2	1.5
Contrôles phytosanitaires (JPhB)	14				1		
<b>Total viticulture</b>	<b>750</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>17.5</b>
<b>Oenology (prof initials)</b>							
Distillation (JD)	13			1			
Techniques de vinification I (HP)	13			1			
Techniques de vinification II (HP)	28				2		
Techniques de vinification III (HP)	26					2	
Techniques de vinification IV (HP)	28						2
Chapitres choisis d'oenologie (SF)	54					2	2
Microbiologie des vins (SH)	53			1	1	2	
TP cave et vinification (HP, PH)	108			2	2	2	2
Technologie (SF+JD)	81			1	1	2	2
Analyses de cas, exercices (SF)	56						4
Analyse des vins (AR)	54			2	2		
Analyse sensorielle - généralités (ChG)	26			2			
Analyse sensorielle et dégustation des vins (ChG)	82				2	2	2
TP laboratoire d'analyse des vins (SF+AR)	108			2	2	2	2
TP laboratoire de microbiologie (SH)	26					2	
<b>Total oenology</b>	<b>756</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>Seminars</b>							
Santé et sécurité au travail	34	34					
Ecologie	34		34				
Biologie moléculaire appliquée à l'oenologie	34		34				
Gestion stratégique	34				34		
Analyse sensorielle ou Summer University (136 périodes)	34				34		
Production Viticole ou Wädenswil	34				34		
Développement d'entreprise ou Summer University (136 périodes)	34						34
Techniques de séparation	34						34
Etude de cas à l'étranger (Dijon ou Piacenza)	34						34
TP cave et vendanges / Travail préparatoire à la thèse de Bachelor	272			136		136	
<b>Total seminars &amp; divers</b>	<b>578</b>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>136</b>	<b>102</b>	<b>136</b>	<b>102</b>
<b>General total</b>	<b>3156</b>	<b>65</b>	<b>94</b>	<b>169</b>	<b>129</b>	<b>168</b>	<b>135.5</b>

- MATH 1P97
- MATH 1P97
- MATH 1P98
- BIOL 3P96
- PHYS 1P23 + 1P93
- CHEM 1F92, 2P20, 2P21 + BTEC 2P63, 3P62 3P93
- BIOL 1F90, 2P94, 2P96, 3P51, 3P91, 4P58 + BTEC 2P09
- BIOL 2P98, 4P57 + BTEC 3P50
- BIOL 4P06
- BIOL 2P94, 3P51 + BCHM 3P01
- OEVI 2P97
- SCIE 0N90
- No apparent equivalent
- No apparent equivalent
- OEVI 4P92
- OEVI 4P92
  
- OEVI 1P20, 0N02
- OEVI 1P20, 0N02
- OEVI 2P99
- OEVI 2P99
- OEVI 2P45, 3P12
- OEVI 2P99
- OEVI 2P99
- OEVI 3P12
  
- OEVI 2P45
  
- SCIE 0N90
- OEVI 3P12
- OEVI 2P97
- OEVI 2P97
- OEVI 2P97
- OEVI 2P97
- OEVI 2P97
- BIOL 2P94 + OEVI 4P30
- OEVI 3P12
- OEVI 3P12
- OEVI 2P45
- OEVI 2P45
- BIOL 3P64, 4P64 + OEVI 4P30
- BIOL 4P64 + OEVI 4P30
  
- No apparent equivalent
- OEVI 3P21
- OEVI 3P21
- OEVI 3P21
- OEVI 3P21
- OEVI 2C01, 2C02, 2C03
- OEVI 3P98
- OEVI 3P21
- OEVI 3P21
- OEVI 1P20
- OEVI 3P25 + CHEM 2P42
- OEVI 4P20, 0N01
- OEVI 4P20, 0N01
- OEVI 3P25 + CHEM 3P41
- BIOL 3P43
  
- No apparent equivalent
- BIOL 3P51, 3P91 + BCHM 3P01
- BIOL 2F01
- OEVI 4P92
- OEVI 4P20
- OEVI 0N31, 0N32
  
- OEVI 4P92
  
- BTEC 4P08
- OEVI 0N31, 0N32
- OEVI 4F90, 4F91, 4F92, 2C01, 2C02, 2C03