

Bachelier en Agronomie orientation AA

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél : +32 (0) 71 15 98 00	Fax :	Mail : agro.montignies@helha.be

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE AA 308 Projet			
Code	AGAA3B08	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	7 C	Volume horaire	84 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Olivier JANSSENS (olivier.janssens@helha.be) Myriam KOCKEROLS (myriam.kockerols@helha.be) Jonathan SCAUFLAIRE (jonathan.scaufaire@helha.be) Nora GENEVROIS (nora.genevrois@helha.be)		
Coefficient de pondération	70		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

L'UE projet est une unité d'apprentissage par projet. Son objectif est double :

- Favoriser l'intégration et l'application de toutes les connaissances et compétences acquises tout au long du cursus de l'étudiant : cela comprend surtout les apprentissages des cours de sciences et technologies des aliments, de technologies de l'environnement, de fermentation et de génie industriels, de biologie moléculaire et de microbiologie, mais aussi les compétences acquises aux cours d'anglais, de marketing et de gestion d'entreprise ;
- Développer les compétences en matière de conception et gestion de projet, de planification et gestion du travail, ainsi que des compétences transversales de travail collaboratif et de communication.

L'activité de l'UE consiste en un projet mené par une équipe de 3 à 5 étudiants, et qui devra aboutir à la conception, la réalisation matérielle, la présentation et la défense d'une création de produit, de procédé ou de service, dans une optique de rendre le projet valorisable économiquement. Une part de la présentation du travail accompli sera demandé en anglais.

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Compétence 1 **Informier, communiquer et travailler en équipe**

- 1.1 Rechercher, consulter, analyser, échanger et transmettre des informations techniques ou scientifiques et ce tant à l'échelon national qu'international
- 1.2 Élaborer des documents didactiques et des fiches techniques relatives aux produits et aux services et adaptés à des publics cibles spécifiques
- 1.3 Participer à la vulgarisation
- 1.4 Choisir et utiliser les systèmes d'informations et de communication adaptés

Compétence 2 **S'engager dans une démarche de développement professionnel**

- 2.2 Développer un esprit critique
- 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales

Compétence 3 **Maîtriser les principes de base de la gestion**

- 3.1 S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économiques, social, et de production) et les appliquer
- 3.2 Répondre aux spécificités du marché (local, international)

Compétence 4 **Collaborer aux activités d'analyses, de services à la collectivité et aux projets de recherche**

- 4.1 Mettre en œuvre un protocole expérimental et l'adapter si nécessaire
- 4.2 Mettre en application les techniques de mesurage, échantillonnages, analyses, identifications, et

- autres démarches nécessaires aux objectifs de la recherche appliquée
- 4.3 S'approprier rapidement les données scientifiques et techniques associées au projet
- 4.5 Réaliser et transmettre le bilan ponctuel de ses activités de recherche
- Compétence 5 **Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**
 - 5.1 Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité)
 - 5.2 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné
 - 5.3 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé
- Compétence AI 6 **Assurer le fonctionnement d'unités de production agro-industrielles et biotechnologiques et s'y intégrer**
 - AI 6.1 Mettre en œuvre et/ou adapter un processus technologique, biologique, chimique ou physique
 - AI 6.1.2 Gérer des unités pilotes
 - AI 6.3 Participer au processus de gestion de la qualité (par exemple : HACCP, ISO, sensibilisation et formation du personnel, audits, ...)

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de :

- 1. rechercher et analyser des informations techniques et scientifiques pertinentes.
- 2. entreprendre une démarche cohérente de recherche et de mise au point de produit/procédé/service, ainsi que de planifier les étapes de réalisation d'un projet.
- 3. gérer son activité dans le cadre d'un groupe de travail, collaborer et développer ses compétences relationnelles.
- 4. rédiger un document technique en anglais, argumenté et documenté, qui présente et synthétise des informations techniques et scientifiques.
- 5. présenter un projet devant un jury, et le défendre (répondre aux questions avec des arguments corrects).

Ces 5 compétences seront évaluées de manière suivie tout au long du déroulement de l'UE.

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : AGAA2B02

Corequis pour cette UE : AGAA3B01

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGAA3B08A	Innovation AIBT	60 h / 5 C
AGAA3B08B	Marketing, finances et communication en langue anglaise	24 h / 2 C

Contenu

Les équipes de 3 à 5 étudiants sont amenées à :

- Imaginer et choisir un projet de création de produit, d'un procédé ou d'un service, qui soit éco-innovant, répondant à une demande ou un problème bien identifié et qui prend place dans les domaines étudiés dans le cursus de formation du bachelier: production agricole, gestion des eaux, des déchets, de l'énergie, transformation alimentaire, productions biotechnologiques,... Pour pouvoir être développé, le sujet du projet devra recevoir l'approbation de l'équipe enseignante.
- Rechercher des informations techniques et documenter le contexte du projet ;
- Programmer la réalisation du projet en développant un volet technique, un volet marketing et de création de l'activité économique
- Réaliser les manipulations de recherche nécessaires
- Analyser la faisabilité technique et la valorisation économique du projet .
- Réaliser un dossier complet de présentation technique et économique du projet1 et d'argumentation de défense de son caractère éco-innovant (dossier en anglais)
- Présenter et défendre le projet devant un jury (professeurs et jurys externes)

Le déroulement de l'activité sera organisée comme suit :

- Séances plénières de lancement des projets
- Plages horaires de travail en autonomie, régulières (mise à disposition de local cours et du laboratoire IAA, du matériel des labo industriel, IAA et chimie)
- Séances régulières de suivi (avec rapport d'avancement) : réunissant l'équipe étudiante et l'équipe enseignante (mise en place de planification du travail et rapports réguliers)

Démarches d'apprentissage

Apprentissage par projet, travail collaboratif en autonomie.

Encadrement multidisciplinaire par une équipe de professeurs : anglais, marketing1 et entrepreneuriat, microbiologie et biologie moléculaire, techniques alimentaires et technique fermentation et industrielles.

Dispositifs d'aide à la réussite

Le déroulement de l'UE est suivi régulièrement par des réunions de rapport d'avancement du projet.

Sources et références

Recherche bibliographique réalisée par les étudiants en fonction de leurs besoins.

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Les supports en ligne sont mis à la disposition des étudiants via la plateforme ConnectED.

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation se fait sur la base des 5 acquis d'apprentissage définis :

TJ

- 1. Recherche biblio et prise en compte des info pour leur travail 15%
- 2. Mise en place du planning et de la démarche de recherche, suivi du planning 20%
- 3. Capacité de travail de groupe, prise en charge de son quota, intégration sociale 15%

Examen :

-4. Dossier (qualité formelle, argumentation, qualité de présentation technique, qualité de présentation marketing/finance) 30%

-5. Présentation (qualité ppt, qualité orale de présentation, argumentation de défense) 20%

Une pénalité de 0.5 point par jour de retard sera appliquée à la cote finale de l'UE pour chacune des échéances à respecter (et telles que précisées dans le planning fourni aux étudiants).

Un coefficient de comportement, compris entre 0.8 et 1 rendra compte du Fonctionnement/comportement de chaque étudiant au sein de l'équipe (motivation, part de travail,...) et multipliera la cote finale de l'UE.

En cas de seconde session (Q3), l'étudiant devra parfaire les différentes parties du dossier présenté en 1ère session et représenter et défendre ces parties oralement

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Evc	40	Evc	10	Evc	50
Période d'évaluation	Evm	50	Exm		Exm	50

Evc = Évaluation continue, Evm = Évaluation mixte, Exm = Examen mixte

Dispositions complémentaires

Néant

5. Cohérence pédagogique

Cette UE permet de mobiliser les compétences techniques acquises tout au long du cursus et a pour objectif de préparer les étudiants à leur stage et leur travail de fin d'études.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 66 du règlement général des études 2023-2024).