

Bachelier en agronomie, orientation systèmes alimentaires durables et locaux

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE SA 219 Techniques d'éducation en langue anglaise			
Code	AGSA2B19	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Danielle FOSTER (danielle.foster@helha.be)		
Coefficient de pondération	20		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

L'unité d'enseignement "Techniques d'éducation et de sensibilisation aux mutations agroécologiques - Langue anglaise" permet de faire le lien avec d'autres activités d'apprentissage, telles que les cours botanique et botanique appliquée. Il exploite les bases d'anglais acquises en bloc 1.

Ce cours exploitera donc les bases de la biologie végétale et de la biologie sauvage, parcourra les bases de communication en anglais, en se concentrant d'abord sur l'identification, sur la cueillette, sur les précautions à prendre et sur l'exploitation en cuisine des plantes sauvages.

Les méthodes d'apprentissage seront également travaillées pour développer des modes de communication au grand public.

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

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

Compétence 1 **Compétence 1 : Informer, 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

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

- 2.1 Participer à une pratique réflexive en s'informant et s'inscrivant dans une démarche de formation permanente
- 2.2 Développer un esprit critique

Compétence 5 **Compétence 5 : Appliquer les principes des sciences et du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**

- 5.2 Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité)

Compétence 6 **Compétence 6 SADL : Collaborer, gérer ou développer des unités de production (péri)urbaine ou de services dans les secteurs du maraichage biologique en permaculture, de l'agroécologie, de l'agroforesterie, de l'écopâturage et de l'agro-alimentaire**

- 6.1 Raisonner et mettre en œuvre les techniques de production durable en permaculture, en agroécologie, biodynamisme, écopâturage, agroforesterie, ...
- 6.2 Connaître, comprendre et expliquer les principes spécifiques des interactions entre plantes, animaux et sol,
- 6.3 Favoriser la réintroduction des races rustiques, des anciennes variétés et de l'agroforesterie,

- 6.4 Raisonner et appliquer les techniques liées à la transformation et à la conservation des produits dans le respect des normes de qualité, des certifications et des labels,
- Compétence 7 **Compétence 7 SADL : Exécuter, participer à des projets de développement de ceintures alimentaires**
- 7.1 Coordonner/ intégrer une action dans le cadre d'associations actives dans les domaines techniques, économiques, éducationnels et sociaux,
- 7.3 Exploiter des données techniques, économiques et sociales dans un contexte de redéploiement d'activités agricoles et de développement socio-économique d'un environnement (péri)urbain,

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'activité d'apprentissage, l'étudiant est capable de:

Sur base de documents et de textes relatifs au domaine du développement durable rédigés dans un langage clair et standard, en relation avec, les thèmes et le répertoire lexical abordés, en utilisant un dictionnaire traductif ou explicatif (papier ou numérique), par la sélection et la mise en œuvre de ressources stratégiques adaptées afin de résoudre la tâche,

- comprendre un message relatif à la thématique agroécologique et le synthétiser en langue française, oralement ou par écrit en vue d'informer les collaborateurs ;
- de présenter une note de synthèse succincte en français ou en anglais, articulée et préparée à l'avance sur cette thématique ;

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : AGSA1B05

Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

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

AGSA2B19A Technique d'éducation en langue anglaise

24 h / 2 C

Contenu

Lors du cours, voici les ressources qui seront abordées et/ou co-construites :

- Les recettes
- Les fiches plantes
- Les "reels"

Démarches d'apprentissage

- Sorties pédagogiques;
- Ateliers démonstratifs et / ou participatifs;
- Vidéo réalisée en autonomie;
- Réalisation de fiches au cours et / ou en autonomie.

Dispositifs d'aide à la réussite

- Séances de questions réponses;
- Disponibilité du professeur pour répondre aux questions.
- Aide à la compréhension sous forme de références en ligne.

Sources et références

Les fiches plantes et recettes :

- <https://cuisinesauvage.org/>
- <http://www.tela-botanica.org>
- Chemin de la Nature
- <https://www.growforagecookferment.com/>
- <https://foragerchef.com/>
-

- Ducerf G. et Moutsie, Récolter les jeunes pousses des plantes sauvages comestibles - En toute confiance, sans risque de confusion !, 2021, Ed. Broché

- Couplan, F. et Styner E., Plantes sauvages comestibles et toxiques: Près de 280 espèces décrites - réédition

Supports en ligne

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

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont : Les grilles, notes et recettes vues au cours sont disponibles sur Connected.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Travail journalier :

La participation active aux sorties pédagogiques et aux ateliers comptera pour 50% de la note finale.

Un ou plusieurs travaux/projets seront réalisés pendant l'année et interviendront pour un total de 40%.

Examen final :

Examen oral lors duquel l'étudiant doit

- Rendre son/ses projet(s) video: 40%
- Répondre à des questions concernant son projet: 10%

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière		25	Trv	25		
Période d'évaluation		20+5	Trv + Exo	20+5	Trv + Exo	100

Trv = Travaux, Exo = Examen oral

Dispositions complémentaires

néant

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).