

# Bachelier en Agronomie orientation TA

<b>HELHa Campus Montignies</b> 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél : +32 (0) 71 15 98 00	Fax :	Mail : <a href="mailto:agro.montignies@helha.be">agro.montignies@helha.be</a>

## 1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE AT 216 Filière des aliments d'origine animale			
Code	AGTA2B16	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	30 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Carla CARRASCO LEROY</b> ( <a href="mailto:carla.carrasco.leroy@helha.be">carla.carrasco.leroy@helha.be</a> )		
Coefficient de pondération		30	
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification		bachelier / niveau 6 du CFC	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

## 2. Présentation

### Introduction

Les cours de filière des aliments d'origine animale présente la composition des aliments en la reliant aux besoins nutritionnels des hommes et détaille les méthodes et contraintes de production des principaux aliments d'origine animale dans nos pays européens. Des notions en rapport avec le bien-être des animaux de rente et la conservation des aliments seront aussi abordées.

Au terme du cours, l'étudiant aura eu connaissance de quelques différentes catégories d'aliments d'origine animale utilisées dans le cadre de l'alimentation humaine et de la façon de les produire dans les pays européens. L'ensemble permettra à l'étudiant de comprendre l'importance de la bonne gestion de toute la filière agro-alimentaire ainsi que l'importance du respect du bien-être animal. Les notions abordées doivent permettre à l'étudiant de devenir un acteur efficace dans ce domaine.

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

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

- Compétence 1 **Informer, communiquer et travailler en équipe**
  - 1.3 Participer à la vulgarisation
- 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 5 **Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**
  - 5.3 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé
- Compétence TA **Assurer la santé et le bien-être des animaux de rente, d'élevage, de laboratoire, de compagnie et en captivité**
  - TA 6.2 Mettre en place un environnement adapté aux spécificités et aux besoins des animaux tout en respectant la législation en vigueur
  - TA 6.4 Participer à la mise en œuvre des conditions nécessaires au déroulement de la reproduction et de l'élevage des animaux

### Acquis d'apprentissage visés

S'engager dans une démarche de développement professionnel (développer un esprit critique, s'adapter aux évolutions...)

Maîtriser les principes de base de la gestion (s'informer des aspects légaux d'une activité)

Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie

Assurer le fonctionnement d'unités de production agro-industrielles

Etablir l'importance du bien-être animal et du respect de la sécurité de la chaîne alimentaire dans le concept de filière

### **Liens avec d'autres UE**

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

## **3. Description des activités d'apprentissage**

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

AGTA2B16A Filière des aliments d'origine animale

30 h / 3 C

### **Contenu**

Les grands groupes des denrées alimentaires d'origine animale de consommation courante (méthodes de production/élevage/abattage/transformation et contraintes, caractéristiques nutritionnelles):

- Viande et produits dérivés
- Poisson et produits de la mer
- Oeufs et produits dérivés
- (Produits laitiers)

### **Démarches d'apprentissage**

Diapositives à compléter activement pendant le cours

Films commentaires/débats en classe

Articles scientifiques à lire en autonomie et à connaître

Chapitre(s) rédigé(s)

Livres de référence à la bibliothèque

### **Dispositifs d'aide à la réussite**

Disponibilité de l'enseignante pour toute question

Présentation de questions types d'examen

Synthèses en classe sur les points importants

### **Sources et références**

Sciences des aliments - Tome 2: Technologie des produits alimentaires - Jeantet, Croguennes, Scheek, Brulé -Lavoisier.

Biosciences et techniques - Aliments et boissons - Filière et produits - E. Vierling - Ed. Doin.

Cours d'étude des aliments - Ir J-M Joassart - HECE Fleurus

Une liste complète des références bibliographiques sera donnée au cours.

### **Supports en ligne**

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

Exposé magistral et projection de diapositives PPT à compléter pendant le cours, documentaires filmés (commentaires en classe/débats), articles scientifiques à consulter et à connaître, sites internet de référence, livres de référence à la bibliothèque.

## **4. Modalités d'évaluation**

### **Principe**

Examen écrit en 1ère et en 2ème session:

Question(s) ouverte(s)

Question(s) courte(s)

(QCM)

(Vrai ou faux)

### **Pondérations**

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière						
Période d'évaluation			Exe	100	Exe	100

Exe = Examen écrit

### **Dispositions complémentaires**

En cas de certificat médical valable et rendu dans les délais, l'étudiant devra, s'il le souhaite, prendre lui-même contact avec le professeur afin de voir s'il est possible de reprogrammer son examen ou non.

En cas d'examen non présenté sans justificatif valable, il n'y aura pas de possibilité de reprogrammation pendant la même session.

L'UE sera validée si l'étudiant obtient au moins 10/20.

### 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 67 du règlement général des études 2021-2022).