Année académique 2022 - 2023 Domaine Agronomique

Bachelier en Agronomie orientation TA

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 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	**Carla CARRASCO LEROY** (carla.carrasco.leroy@helha.be)		
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

L'UE 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 6	**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

Connaître l'intérêt nutritionnel des denrées alimentaires d'origine animale présentées au cours

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 pendant le cours en distanciel en autonomie

Séances de questions réponses en distanciel

Dias pré-enregistrées ou entièrement rédigées disponibles sur la plateforme Connected
Films commentaires/débats en distanciel
Articles scientifiques à lire en autonomie et à connaitre

Chapitre(s) rédigé(s)
Livres de référence à la bibliothèque

Dispositifs d'aide à la réussite

Disponibilité de l'enseignante pour toute question au cours en distanciel ou par mail ou via TEAMS
Présentation de questions types d'examen

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 :

Diapositives PPT à compléter pendant le cours en distanciel en autonomie, ou pré-enregistrées ou déjà entièrement complétées par écrit selon les chapitres
documentaires filmés (commentaires / débats), articles scientifiques à consulter et à connaître, sites internet de référence.

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 2022-2023).