

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 313 Education à la citoyenneté 2			
Ancien Code	AGSA3B13	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	XISA3130		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Anne TETELAIN (anne.tetelain@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

Cette unité d'enseignement a pour objectif principal la mise sur pied d'une activité (découverte d'un produit, exposition, ciné-débat, conférence, ...) destinée à faire découvrir la formation ou une thématique en lien avec la formation "systèmes alimentaires durables et locaux" à l'ensemble des personnes du campus (étudiants et membres du personnel) et de les sensibiliser à la notion de systèmes alimentaires durables.

La réalisation du projet se fait par équipe.

La présentation du projet se déroulera durant le mois de décembre.

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
- 1.3 Participer à la vulgarisation
- 1.4 Choisir et utiliser les systèmes d'informations et de communication adaptés

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
- 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales

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

- 3.1 S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économique, social, et de production) et les appliquer
- 3.2 Répondre aux spécificités du marché (local, national, international)
- 3.3 Développer un réseau de contacts

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

- 4.3 S'approprier rapidement les données scientifiques et techniques associées au projet
- 4.4 Réaliser et transmettre le bilan ponctuel de ses activités de recherche
- 4.5 Participer à la publication des résultats de la recherche
- 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)
 - 5.3 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné
 - 5.4 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé.
- 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, ...
 - 6.4 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,
 - 6.5 Gérer les opérations de conditionnement et de commercialisation des productions et de promotion d'une alimentation pérenne et de qualité,
 - 6.6 Gérer une unité de production, son budget, sa trésorerie, valoriser la production afin d'assurer la pérennité et le développement de l'activité,
- 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,
 - 7.2 S'informer des dimensions réglementaires, économiques, sociales et environnementales,

Acquis d'apprentissage visés

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

- de concevoir, gérer, planifier un projet et gérer le travail s'y référant,
- de travailler en équipe,
- de rechercher des informations pertinentes en utilisant le réseau de contacts créé au cours du cursus, les outils numériques,
- de communiquer pour assurer la promotion du projet,
- de créer des documents didactiques, de vulgarisation,
- de présenter le projet à un public varié,
- de rédiger un document de synthèse présentant le projet avec un retour réflexif sur le déroulement de l'activité en présentant une bibliographie correspondant aux normes en vigueur.
- de présenter ce projet et le document y afférent à un jury de professeurs.

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) :

AGSA3B13A Education à la citoyenneté 2

24 h / 2 C

Contenu

Elaboration d'un projet - définition des principales étapes .

Recherche documentaire sur le projet défini.

Préparation du matériel utilisé pour la présentation aux étudiants et MDP du campus.

Présentation du projet aux étudiants et MDP du campus.

Réalisation du dossier de synthèse et présentation devant un jury de professeurs.

Démarches d'apprentissage

Activités en autonomie et en groupe.

Séances d'échanges avec le professeur pour discuter de l'évolution du projet, présence obligatoire.

Dispositifs d'aide à la réussite

Réunions de suivi.

Séance d'informations sur la recherche documentaire

Sources et références

Recherches bibliographiques réalisées par les étudiants en fonction de leurs besoins.

Supports en ligne

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

Supports mis à la disposition des étudiants sur connectED.

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation se fait en prenant en compte les acquis d'apprentissage définis ci-dessus.

- dossier écrit (forme, contenu approprié et de qualité, bibliographie) : 20 %
- organisation du groupe : mise en place et suivi du planning : 10 %
- travail en équipe : 10 %
- présentation du projet au campus : 30 %
- présentation, défense et analyse réflexive du projet devant un jury de professeurs : 30 %.

En cas de seconde session (Q3), l'étudiant devra améliorer les éléments du dossier faisant l'objet de remarques et le défendre devant un jury de professeurs.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Evc + Rap	40			Evc + Rap	40
Période d'évaluation	Prj + Tvs + Exo	60			Prj + Tvs + Exo	60

Evc = Évaluation continue, Rap = Rapport(s), Prj = Projet(s), Tvs = Travail de synthèse, 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 adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 66 du règlement général des études 2024-2025).