Technologie alimentaire

UE 26

Enseignant(s) responsable de l'UE : Pascal BRABANT

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	GHU23TALI
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	45 h (Q1 15 / Q2 30)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & 2
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
GH23TALI Technologie alimentaire	45	4	NON

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE06** HE. 6. identifie les besoins de l'entreprise HORECA et de son environnement en tenant compte de la législation et des normes afférentes à son activité HORECA et du développement durable.
- **RE01.3** ARES. 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- **RE01.4** ARES. 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- **RE01.5** ARES. 1.5 Développer la polyvalence et l'esprit d'entreprendre afin de gérer des projets complexes, de proposer des solutions innovantes et de les accompagner
- **RE02.1** ARES. 2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle
- **RE02.5** ARES. 2.5 Développer un argumentaire efficace vis à vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement
- **RE02.7** ARES. 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable
- **RE03** ARES. 3 Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière
- **RE03.5** ARES. 3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation
- **RE03.6** ARES. 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration

Autres connaissances ou compétences prérequises

Néant.

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Technologie alimentaire

Objectifs
- Connaitre les principaux constituants des aliments et leurs propriétés

- Connaitre les principes de base de la diététique et de la nutrition
- Comprendre et connaitre les différents aspects technologiques liés à la production des principaux produits alimentaires d'origine végétale et animale.
- Comprendre les différentes composantes de la qualité des produits alimentaires et être capable de l'évaluer
- Comprendre les mécanismes qui permettent la transformation, la stabilisation, l'amélioration et la conservation des aliments
- Connaitre les différents types d'ingrédients et leurs propriétés fonctionnelles

Contenu

1. Les principaux constituants des aliments et les principes de base d'une alimentation équilibrée 2. La technologie et la qualité des principaux productions alimentaires d'origine végétale et animale 3. Les mécanismes et les outils de transformation, de stabilisation, d'amélioration et de conservation des produits alimentaire

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Technologie alimentaire

- Cours magistral - Enseignement interactif

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Technologie alimentaire

L'étudiant est capable d'expliquer l'origine, la composition et la technologie qui se cachent derrière les principaux produits alimentaires d'origine végétale et animale L'étudiant connait les principes qui permettent l'élaboration de produits alimentaires L'étudiant est capable d'évaluer la qualité d'un produit alimentaire et de l'adapter suivant sa clientèle

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Technologie alimentaire : Syllabus sous forme de ppt.	sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Technologie alimentaire : Sciences des aliments © Lavoisier TEC & DOC	en bibliothèque	—

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.			
Janvier			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	34 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Juin			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	66 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Août			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé