

Les clés de l'alimentation animale (bovin)



Etape 2 :
le stagiaire est en
regroupement, travaux
pratiques, visites

40 % *



Compléments à apporter aux ressources pédagogiques :

- Formulation d'aliment
- Visite d'une usine d'aliment

Suivi des apprenants :

La plateforme de suivi pédagogique à distance donne la possibilité aux apprenants d'effectuer des parcours d'apprentissage différents selon leurs besoins et leurs objectifs personnels. Elle assiste la conduite des formations à distance, elle permet de structurer et de gérer les contenus pédagogiques et les parcours individuels de formation qui y sont associés.

Mallette pédagogique :

CD-Rom : apports de cours, exercices avec autocorrection, schémas animés et tests d'auto-évaluation...

Carnet de bord : guide papier pour la prise de notes, la rédaction de résumés...

Identifiant Internet : ressource multimédia sécurisée.

Nous contacter :

Claire Ramezi :
contact-meristeme@morbihan.chambagri.fr
Chambre d'Agriculture du Morbihan
Centre d'Accueil et de Formation Professionnelle Agricole – Site de Kérel
56580 Crédin

02 97 51 59 79



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
MORBIHAN



Module

Les clés de l'alimentation animale (bovin)

Objectif de formation :

**Raisonnement la conduite alimentaire des animaux
d'élevage en tenant compte de leurs besoins.**

Pré-requis :

- Pas de pré-requis spécifique.

Public concerné :

- Stagiaires de la formation professionnelle préparant un BPA ou un BPREA.
- Stagiaires niveau III (CS, BTS).
- Cette ressource est utilisable dans le cadre de formations de perfectionnement à la carte (agriculteurs, salariés agricoles et salariés d'OPA).

Formation
Technique en production bovine



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
MORBIHAN

Les clés de l'alimentation animale (bovin)



Etape 1 :
le stagiaire est en
auto-formation

60 % *



Séquence 1 : Anatomie et physiologie de la digestion

Objectif pédagogique :

Etre capable de décrire l'anatomie de l'appareil digestif et la physiologie de la digestion

- TD 1 : Appareil digestif : anatomie et rôles des différents organes
- TD 2 : Physiologie de la digestion
- TD 3 : La digestion mécanique
- TD 4 : La digestion biologique
- TD 5 : La digestion enzymatique

Séquence 2 : Dégradation et assimilation des aliments

Objectif pédagogique :

Etre capable de décrire les principales étapes de la dégradation d'un aliment

- TD 0 : Composition des aliments
- TD 1 : La digestion des glucides
- TD 2 : La digestion des protides
- TD 3 : La digestion des lipides

Les clés de l'alimentation animale (bovin)

Séquence 3 : Les dépenses et les besoins des animaux

Objectif pédagogique :

Etre capable d'identifier les différents besoins des animaux et de décrire le rôle de l'alimentation dans la couverture de ses besoins

- TD 0 : Besoins d'entretien et besoins de production
- TD 1 : Les besoins énergétiques
- TD 2 : Les besoins azotés
- TD 3 : Les besoins en eau, en minéraux et en vitamines

Séquence 4 : La formulation des aliments

Objectifs pédagogiques :

Etre capable de décrire les différentes matières premières utilisées dans l'alimentation et les recommandations en terme de conduite alimentaire.

Etre capable de rappeler les principes de calcul d'une ration alimentaire équilibrée.

- TD 1 : Les matières premières utilisées
- TD 2 : Valeurs alimentaires recommandées
- TD 3 : La formulation d'aliments