

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple – Un But – Une Foi

**MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION (MESRI)
AUTORITE NATIONALE D'ASSURANCE QUALITE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPERIEUR**



**RAPPORT D'ÉVALUATION EXTERNE DU PROGRAMME
DE LICENCE EN SCIENCES AGROALIMENTAIRES,
SPÉCIALITÉ : INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE
L'UNIVERSITÉ AMADOU HAMPATHÉ BA (UAHB)**

L'équipe d'évaluateurs :

- Pr Mohamed Lamine MBENGUE, Président
- Pr Amadou Bocar BAL, Membre
- Dr Valérie QUENUM NDIAYE, Membre

Signature :

Pour l'Equipe, le Président

Janvier 2020

Table des matières

Introduction.....	3
1- Présentation de l'établissement	3
Présentation du programme.....	4
2- Avis sur le rapport d'autoévaluation	5
3- Description de la visite sur le terrain	6
Organisation et déroulement de la visite :.....	6
Appréciation de la visite.....	7
4- Appréciation du programme au regard des standards de qualité de l'ANAQ- Sup 8	
5- Points forts du programme	18
6- Points faibles du programme.....	18
7- Appréciations générales du programme	18
8- Recommandations à l'établissement	19
9- Recommandations à l'ANAQ-Sup.....	19
10- Proposition de décision :	19
ACCREDITATION RECOMMANDÉE.....	19

Introduction

L'Université Amadou Hampaté BA a présenté à l'Autorité Nationale d'Assurance Qualité de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation (ANAQ-Sup), un rapport d'autoévaluation du programme de licence professionnelle en Sciences Agroalimentaires en vue d'obtenir une accréditation auprès de l'ANAQ-Sup du ministère de l'Enseignement Supérieur de la Recherche et de l'Innovation.

L'ANAQ-Sup a désigné une équipe d'experts évaluateurs externes composée du Pr Mohamed Lamine MBENGUE, du Pr Amadou Bocar BAL et Dr Valérie NDIAYE pour procéder à l'évaluation du programme de licence professionnelle en Sciences Agroalimentaires, spécialité : Industries Agroalimentaires. Le lundi 10 janvier 2020, l'équipe a effectué une visite à l'Université Amadou Hampaté BA en vue de vérifier si le programme satisfait aux différents standards de qualité de l'ANAQ-Sup. Ce présent rapport est établi par l'équipe d'évaluateurs externes conformément au format recommandé par l'ANAQ-Sup.

1- Présentation de l'établissement

L'Université Amadou Hampaté BA, filiale du Groupe Jean de la Fontaine est un établissement d'enseignement supérieur privé laïc autorisé par l'Etat du Sénégal à travers l'agrément provisoire N°0040/AG/ME/DES du 03 avril 2008. Elle est située non loin de l'inspection Académique de Dakar, des lycées Blaise Diagne, John. F. Kennedy et M. Delafosse. L'université Amadou Hampaté BA a pour missions de contribuer au développement de l'enseignement supérieur au Sénégal ; à la recherche scientifique au niveau national et international, au développement économique, social et culturel des Sociétés Africaines et d'autres continents, à la réduction de la fuite des cerveaux vers l'étranger, l'Europe et l'Amérique notamment, par la formation sur place et de qualité, des jeunes étudiants pauvres ou riches à moindre coût. À sa création en novembre 2006, l'UAHB fonctionnait avec deux facultés que sont :

- La faculté des Sciences et Technologies (FST) avec deux départements à savoir :
 - Le département des Sciences et Technologie de l'information et de la communication,
 - Le département des Sciences Agroalimentaires,

- La faculté des Sciences Économiques et de Gestion (FASEG) avec le département des Sciences de Gestion.

C'est en 2007-2008 qu'a démarré la Faculté des Sciences Juridiques et Politiques (FSJP) avec le département des Sciences Juridiques.

En 2016-2017 a été créée la Faculté des Sciences de la Santé (FSS) avec deux départements :

- Le département de Médecine Générale
- Le département de Santé Communautaire

Présentation du programme

Eléments d'identification	Nom
Nom du programme	Licence en Sciences Agro-alimentaires
Conditions d'admission	Baccalauréat scientifique ou Diplôme équivalent
Grade auquel conduit le programme	Licence professionnelle
Domaine	Sciences et Technologies
Mention	Agronomie
Spécialité	Agro-alimentaire
Option	Industrie Agro-alimentaire (IAA)
Nombre de crédits	180

Dans le cadre de la modernisation de l'offre de formation des établissements d'enseignement supérieur, l'Université Amadou Hampaté BA (UAHB) a mis en place un programme de licence professionnelle en Industries Agroalimentaires (IAA) qui s'inscrit dans le domaine des Sciences et Technologies, mention : Agronomie, spécialité : Sciences Agroalimentaires. Cette formation se justifie par le souci de s'inscrire dans l'entreprise de création d'un espace d'enseignement supérieur africain adapté à son environnement. Elle vise aussi à doter l'UAHB d'arguments lui permettant de proposer des offres de formation de qualité conformément aux exigences de l'ANAQ-Sup.

Le programme de licence professionnelle a pour objectif général d'insérer dans le monde professionnel des étudiants diplômés. Le but des enseignements de la licence professionnelle est de permettre aux étudiants :

- D'acquérir les bases théoriques et méthodologiques indispensables à une pratique socio-professionnelle diversifiée au service de la nation ;

- D'avoir une culture générale solide et diversifiée ; et
- De poursuivre leurs études en master.

Le programme de licence professionnelle en sciences agronomiques de l'UAHB a pour objectifs spécifiques de permettre aux futurs diplômés de :

- Acquérir de solides connaissances de base en sciences agro-alimentaires ;
- S'insérer directement dans les entreprises sur la base de compétences acquises au cours de leur formation ;
- Comprendre les enjeux du métier ;
- Construire une expérience professionnelle ;
- S'ouvrir sur le monde et la société en tant que créateur d'entreprises agro-alimentaires ;
- Avoir les prérequis nécessaires pour poursuivre des études de niveau master.

2- Avis sur le rapport d'autoévaluation

Le rapport d'auto-évaluation est un document de 35 pages suivies de 47 pages d'annexes, lesquelles constituent des éléments de preuve. Il a été élaboré suivant le canevas fourni par l'ANAQ-Sup. Son contenu est bien rédigé, facile à lire et explicite sur les informations demandées à peu d'exception près. L'analyse des standards est bien faite et les conclusions sont conformes au texte écrit pour chaque standard. Les éléments de preuve annoncés sont, soit en annexe, soit mis à la disposition de la mission d'experts pour consultation sur place. On peut néanmoins signaler quelques manquements tels que la faible représentation du PATS et des étudiants dans le comité chargé d'élaborer le rapport d'auto-évaluation et dans la présentation du processus de sa validation. La maquette présentée dans le rapport d'auto-évaluation a suscité quelques interrogations, en l'occurrence les volumes horaires des TP, la différence entre coefficients et crédits et la présentation des modalités d'évaluation qui doit plutôt figurer dans les syllabi. Cette maquette a été reprise et une bonne version a été présentée à l'équipe des experts lors de la visite sur site.

3- Description de la visite sur le terrain

Organisation et déroulement de la visite :

La visite s'est passée conformément à l'agenda qui a été proposé en suivant toutes les étapes :

- La rencontre avec le recteur et l'équipe du comité de pilotage pour :
 - Se présenter les uns aux autres et rappeler les objectifs de la visite ;
 - Présenter l'établissement et le programme de la Licence Agro-Alimentaire ;
 - Discuter et voir les documents complémentaires. ;
- S'entretenir avec les enseignants du programme ;
- S'entretenir avec le Personnel administratif technique et de service et ;
- S'entretenir avec les étudiants.

La liste des personnes rencontrées et interviewées est en annexe.

Puis les sites suivants ont été visités : la scolarité, la salle de reprographie, les salles de cours, le laboratoire, la bibliothèque, le restaurant, les toilettes, l'infirmerie.

Le cadre général de l'université est spacieux, agréable, propre, avec de la verdure et sécurisé avec un vigile à l'entrée qui vérifie l'identité et la destination du visiteur.

Les salles de cours de la licence Agroalimentaire sont au deuxième étage. Elles sont spacieuses, bien éclairées, aérées, propres, disposent de tables bancs, d'un tableau, d'un écran et d'un vidéo projecteur qui est démonté puis rangé après chaque cours à cause des vols dont ils ont déjà fait l'objet.

Les toilettes filles sont séparées des toilettes garçons. Il y a l'eau courante aux robinets, l'hygiène y est moyenne. Lors du passage de l'équipe d'évaluateurs externes, une équipe de maintenance était en train de travailler sur l'entretien des tables bancs cassés, l'hygiène des toilettes, etc.

Les extincteurs sont fixés aux murs dans le couloir, nous avons trouvé un seul extincteur en place, les autres étaient en maintenance au rez-de-chaussée. Durant cette semaine de la visite sur site, les étudiants sont en vacances, raison pour laquelle l'équipe de maintenance est présente.

Le laboratoire est spacieux, propre, les paillasse sont toutes équipées de prise électrique, d'ordinateur, de microscope. Le wifi est disponible, du matériel de laboratoire a été nouvellement réceptionné ; il est encore dans les emballages. Il va permettre de démarrer les

travaux pratiques durant le deuxième semestre. Deux (2) escaliers permettent d'accéder à tous les niveaux du bâtiment. La bibliothèque est aussi spacieuse, équipée d'une photocopieuse/scanner, de tables et chaises pour consulter les manuels, de rayons avec les ouvrages de différentes spécialités. Les livres ne peuvent être consultés que sur place. Il n'est pas possible d'emprunter de livres.

Le restaurant fonctionne tous les jours, il est grand et propre. Les plats y sont subventionnés par la Direction de l'Etablissement.

La scolarité est un service exigü avec trois bureaux. Toutes les demandes d'inscriptions, de réinscription y sont traitées.

La salle de reprographie est une salle de quelques mètres carrés de surface, exigüe. Elle contient les photocopieuses, sans fenêtre mais elle dispose d'une petite aération au-dessus de la porte d'entrée. Les murs sont noircis par les émanations d'encre.

L'infirmierie était fermée au moment de la visite. Elle est tenue par un infirmier d'état.

Après la visite des locaux, nous avons fait une synthèse de nos travaux puis nous avons fait la restitution, sous forme de points forts et de points à améliorer, au comité de pilotage et au Recteur.

Appréciation de la visite

La Direction nous a facilité la visite et a répondu à toutes nos questions.

4- Appréciation du programme au regard des standards de qualité de l'ANAQ-Sup

Champ d'évaluation 1 : Objectifs et mise en œuvre du programme d'études

Standard 1.01 *Le programme d'études est régulièrement dispensé.*

Appréciation globale du standard :

Oui, le programme est régulièrement dispensé. La maquette existe, elle est conforme au système LMD et elle a été mise à jour en 2020. Quatre (4) promotions sont déjà sorties depuis 2014. Les cahiers de texte sont remplis et emmargés régulièrement par les enseignants. Les emplois du temps sont disponibles. Les étudiants interviewés sont satisfaits de la discipline et de la rigueur qui existent durant la formation. Les entretiens avec les enseignants aussi ont confirmé que les cours sont régulièrement dispensés.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 1.02 *Le programme d'études et de formation vise des objectifs de formation qui correspondent à la mission et à la planification stratégique de l'institution.*

Appréciation globale du standard :

Dans l'introduction du rapport d'autoévaluation, la Licence professionnelle est placée dans le contexte économique africain actuel d'insuffisance alimentaire qui impose de recourir intensivement aux sciences de la terre et tout spécialement à l'agriculture. Il est expliqué que pour en maîtriser les enjeux et impacts, les acteurs doivent disposer d'une bonne connaissance des sciences agronomiques et d'une bonne maîtrise des possibilités offertes par ces sciences. C'est pourquoi l'UAHB a voulu répondre à cette exigence en mettant en place la Licence en Industries Agroalimentaires.

Selon le plan stratégique, le programme de Licence professionnelle en Industrie Agroalimentaire a pour objectif général d'insérer dans le monde professionnel des étudiants diplômés. Le but des enseignements est de permettre aux étudiants :

- D'acquérir les bases théoriques et méthodologiques indispensables à une pratique socioprofessionnelle diversifiée au service de la nation ;
- D'avoir une culture générale solide et diversifiée ;
- De poursuivre leurs études en master.

Les objectifs spécifiques du programme sont de permettre aux futurs diplômés :

- D'acquérir de solides connaissances de base en sciences agro-alimentaires ;
- De s'insérer directement dans les entreprises sur la base des compétences acquises au cours de leur formation ;
- De comprendre les enjeux du métier ;
- De se construire une expérience professionnelle ;
- De s'ouvrir sur le monde et sur la société en tant que créateurs d'entreprises agro-alimentaires ;
- D'avoir les prérequis nécessaires pour poursuivre des études au niveau Master.

Les objectifs correspondent à la mission de l'institution. Les objectifs de formation sont en phase avec le plan stratégique de l'institution.

Les objectifs de la formation sont connus par les enseignants et les étudiants, ils correspondent aux contenus des cours.

La Licence professionnelle en IAA assure une formation qui adopte le système LMD.

Par courrier 215/MESR/DGES/DESP du 11 mai 2015, le Directeur Général de l'Enseignement Général donne autorisation d'ouverture en extension d'une filière en Sciences Agroalimentaires.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 1.03 Le programme d'études s'efforce de maintenir des relations suivies avec le monde professionnel et socio-économique, dans le but de contribuer, selon ses moyens, à la réponse aux besoins du milieu et d'offrir des formations adaptées au milieu de travail.

Appréciation globale du standard :

Des professionnels viennent dispenser des cours ; le stage en entreprise est obligatoire au semestre 6. Des partenariats ont été formalisés avec l'ITA de Dakar, l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar et d'autres universités au Sénégal et à l'étranger et des hôpitaux. Il n'existe pas encore de partenariat avec les entreprises privées.

Le programme ne semble pas avoir déployé suffisamment de moyens pour établir et maintenir des contacts avec les milieux professionnels et socio-économique.

La maquette a été établie par des professionnels des universités qui ont une grande expérience du milieu et qui ont des connaissances sur les besoins du monde professionnel. Par contre, il n'y a pas eu de concertation avec les professionnels, les objectifs d'apprentissage n'ont pas été établis en concertation avec le monde professionnel et/ou socio-économique.

L'université est consciente qu'il est nécessaire de se rapprocher des entreprises et des démarches sont en cours avec des entreprises du secteur pour nouer des partenariats.

Les étudiants font remarquer que l'école ne les aide pas assez pour trouver des stages dans les entreprises de l'agro-alimentaire.

Conclusion sur le standard : NON ATTEINT

Champ d'évaluation 2 : Organisation interne et gestion de la qualité

Standard 2.01 *Les processus, les compétences et les responsabilités décisionnelles sont déterminés et communiqués à toutes les personnes concernées.*

Appréciation globale du standard :

Il existe des textes et des notes pour établir les processus décisionnels et les responsabilités. L'arrêté N° 001/PDGHAB/RUHAB du 16 janvier 2019 du Recteur de l'Université porte nomination des responsables des programmes. Il désigne les responsables des licences et masters y compris le responsable de la Licence en Industrie Agroalimentaire.

L'organigramme de l'université est disponible.

L'arrêté N°0013/RUHAB du recteur porte création et nomme les membres du comité de pilotage de l'autoévaluation de la LIAA. Les procès-verbaux des réunions du Comité de pilotage sont disponibles.

Il existe un manuel de procédure et un manuel qualité.

Les enseignants non membres du comité de pilotage et les PATS disent ne pas être informés du processus qualité.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 2.02 *Le Personnel d'Enseignement et/ou de Recherche (PER) a pris une part active aux processus décisionnels menant à la mise en œuvre du programme.*

Appréciation globale du standard :

Le PER a participé à l'élaboration de la maquette, il a des représentants dans la CIAQ et le conseil académique de l'université. Il n'existe pas de conseil académique au niveau du département. Le conseil académique de l'université se réunit une seule fois par an et regroupe tous les départements en même temps. Les procès-verbaux de réunion de la CIAQ sont disponibles. Le procès-verbal de réunion du conseil académique est disponible. Pendant l'interview, les enseignants non membres du comité de pilotage disent n'avoir pas eu de feedback sur leurs enseignements.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 2.03 *Le programme d'études fait l'objet de mesures d'assurance qualité. L'institution utilise les résultats afin d'adapter périodiquement l'offre d'études.*

Appréciation globale du standard :

Un dispositif est mis en œuvre pour assurer la qualité du programme d'études à travers la CIAQ. Elle a été mise en place par l'arrêté N° 005/PDG du 15 juin 2018 qui fixe la création, les missions, la composition et le fonctionnement de la CIAQ. La décision 0022/PDG du 20 mars 2019 porte nomination des membres de la CIAQ. Le responsable de la commission y est désigné. La CIAQ se réunit et les PV des réunions de la CIAQ sont disponibles. Le PER vacataire ne prend pas part aux réunions de coordination. Les interviews ont montré que le personnel enseignant et administratif non membre du Comité de pilotage ignore l'existence de la CIAQ.

Il n'existe pas de conseil académique propre à la faculté des sciences agronomiques. Le rapport d'évaluation interne a été rédigé mais n'a pas été suffisamment partagé auprès du personnel qui n'est pas membre de la CIAQ ou du Comité de Pilotage.

Conclusion sur le standard : NON ATTEINT

Champ d'évaluation 3 : Curriculum et méthodes didactiques

Standard 3.01 *Le programme d'études dispose de maquette structurée et de plans de cours correspondant à une mise en œuvre coordonnée du LMD dans les établissements d'enseignement supérieur du Sénégal.*

Appréciation globale du standard :

Le programme d'étude dispose de maquettes structurées conformément au système LMD. Celle-ci a été présentée lors de la visite sur site. Elle diffère légèrement de celle qui figurait dans le rapport d'auto-évaluation et elle est plus conforme au LMD avec les crédits qui sont alloués aux Unités d'Enseignements (UE) comme prévu dans le LMD. La charge horaire semestrielle de 600 heures est respectée avec 30 crédits, à raison de 20h pour 1 crédit. On note néanmoins que toutes les UE sont obligatoires. Aucune UE libre ou optionnelle n'est offerte aux étudiants. Il faudrait par ailleurs enlever les abréviations des modalités d'évaluation qui n'ont pas leur place dans la nouvelle version de la maquette.

Des syllabi sont établis par les enseignants. Quelques-uns d'entre eux ont été mis à la disposition de l'équipe d'experts qui les a consultés.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 3.02 *Le programme d'études couvre les aspects principaux de la discipline. Il permet l'acquisition de méthodes de travail scientifiques, garantit l'intégration de connaissances scientifiques et se préoccupe de préparer l'étudiant au marché du travail. Les méthodes d'enseignement et d'évaluation sont définies en fonction des objectifs de formation.*

Appréciation globale du standard :

Le programme d'études couvre les aspects importants de la discipline tels que les mathématiques, la physique, la chimie, la biochimie, la biologie, la microbiologie, l'agronomie, la nutrition, le génie industriel et alimentaire, la transformation des produits, et la conservation. Une bonne collaboration avec l'ITA a été annoncée et confirmée par le PER et de nombreux séjours y ont lieu selon les étudiants pour certains TP. Certains EC tels que le Développement personnel, le droit du travail et propriétés industrielles, la conduite de projet et entrepreneuriat et le stage professionnel et mémoire, contribuent également à la préparation de l'étudiant au marché du travail. Mais le faible volume horaire des TP semble peu adapté pour permettre aux étudiants d'acquérir un savoir-faire, qui les préparerait davantage à ce marché.

Les méthodes d'enseignement utilisées par le programme sont les cours magistraux (CM), les travaux dirigés (TD), les travaux pratiques (TP) et les stages. Mais le volume horaire attribué à chacune des différentes modalités est disproportionné. En effet, on remarque un important volume horaire en CM et peu de TD et de TP. Un seul stage en fin d'étude est annoncé dans la maquette.

L'usage des TIC semble être effectif. Les salles de cours que l'équipe d'évaluateurs a visitées sont aménagées pour permettre la vidéo-projection.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 3.03 *Les conditions d'obtention des attestations et des diplômes académiques sont réglementées et publiées.*

Appréciation globale du standard :

L'obtention des diplômes et attestations et de crédits est soumise aux conditions ci-après.

- Inscription de l'étudiant dans les services de la scolarité ;
- Présence au cours ;
- Participation aux contrôles et examens ;
- Validation du semestre ;
- Soutenance de mémoires en fin de cycle.

Mais l'étudiant n'obtiendra son diplôme que s'il est en règle avec l'administration.

Le rapport d'auto-évaluation renvoie au site de l'UAHB mais celui-ci gagnerait à être mis à jour pour différents aspects.

Les étudiants ont par contre affirmé être informés de toutes les conditions de séjour et d'étude soit par l'administration, soit par les anciens étudiants, soit par les Responsables de chaque communauté.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 3.04 *Le programme maintient un taux de réussite satisfaisant. Au besoin, il n'hésite pas à prendre les mesures nécessaires pour faciliter la progression des étudiants.*

Appréciation globale du standard :

Le taux de réussite moyen est de 81,2% mais il varie entre 53,12 et 100%. Sauf en 2015-2016 où le taux de réussite en L₂ étaient de 59,1%, les plus faibles taux de réussite sont observés en L₃. Ceci semble-t-il est dû au fait que certains étudiants n'arrivent pas à soutenir à temps leur mémoire de fin d'étude. Les étudiants ont ainsi posé les difficultés à trouver des structures d'accueil pour les mémoires. L'équipe d'évaluateurs externes n'a pas été informés de modalités pour faciliter la progression des étudiants mais les représentants de ceux-ci ont affirmé la disponibilité des enseignants à les accompagner et à répondre à toutes les questions même à distance.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Champ d'évaluation 4 : Personnel d'Enseignement et/ou de Recherche (PER)

Standard 4.01 *L'enseignement est dispensé par un corps enseignant compétent du point de vue didactique et qualifié scientifiquement.*

Appréciation globale du standard :

Tous les enseignants sont des vacataires. Ils proviennent en grande partie de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar ou de structures professionnelles. Ils sont dotés de diplômes et des qualifications requis en la matière. Mais selon les étudiants de rares enseignants, bien que connaissant leur matière, ont du mal à transmettre la connaissance. Malgré la qualité des enseignants, l'UAHB devraient penser à les fidéliser et à recruter quelques enseignants permanents en plus de ceux qui assurent les postes administratifs.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 4.02 *La répartition du volume horaire consacré aux activités d'enseignement, de recherche, d'expertise et d'administration des enseignants est définie.*

Appréciation globale du standard :

La recherche n'est pas effectuée au sein du programme. Cela s'explique en grande partie par le fait que les enseignants sont des vacataires. Bien que dans les fiches de description de poste où l'accent est mis sur l'enseignement, il est mentionné qu'ils doivent diriger les travaux de recherche des étudiants (thèse, mémoires de fin d'études, etc...), force est de reconnaître que ceux qui font des recherches le font dans leurs structures d'origine. Les enseignants reconnaissent leur faible implication aux autres activités de l'UAHB, y compris les réunions.

Conclusion sur le standard : NON ATTEINT

Standard 4.03 *La mobilité du PER est possible.*

Appréciation globale du standard :

Le PER du programme est constitué de vacataires, comme indiqué plus haut. Compte tenu de ce statut, le programme n'est que rarement à mesure d'envoyer les enseignants renforcer leur capacité dans le cadre d'une mobilité, d'autant plus que les enseignants sont très peu impliqués dans les autres activités de l'UAHB.

Conclusion sur le standard : NON ATTEINT

Champ d'évaluation 5 : Étudiant(e)s

Standard 5.01 *Les conditions d'admission dans le programme sont publiées*

Appréciation globale du standard :

Les conditions d'admission dans le programme sont clairement définies et publiées. L'accès en première année de la licence agro-alimentaire se fait sur la base d'un baccalauréat scientifique ou de tout autre diplôme admis en équivalence. Par ailleurs, les étudiants de L₁ BCGS ou équivalent ayant obtenus 60 crédits sont admis en L₂. Les titulaires de DUT, de BTS et les étudiants de L₂ BCGS ayant obtenus 120 crédits sont directement admis en L₃ IAA. La sélection définitive des candidats est validée par la Commission Pédagogique de l'Université.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 5.02 *L'égalité des chances entre hommes et femmes est réalisée*

Appréciation globale du standard :

La formation est ouverte à toute personne remplissant les conditions d'accès au programme sans discrimination. Cependant on remarque depuis le démarrage en 2012, un nombre élevé de filles par rapport aux garçons. Il n'a été noté aucune discrimination de genre au niveau du recrutement du programme.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 5.03 *La mobilité des étudiant(e)s est possible et encouragée par la reconnaissance mutuelle interuniversitaire et interdisciplinaire des acquis.*

Appréciation globale du standard :

L'organisation des études permet aux étudiants de migrer vers d'autres établissements d'enseignement supérieur. Cependant à l'heure actuelle aucune mobilité n'a été constatée

Conclusion sur le standard : NON ATTEINT

Standard 5.04 *Il est pourvu à un encadrement adéquat des étudiant(e)s.*

Appréciation globale du standard :

Le dispositif mis en place est favorable pour un encadrement efficace des étudiants. Cet encadrement est assuré par un personnel pédagogique composé principalement de vacataires PER et de professionnels.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

Standard 5.05 *Le programme se préoccupe de l'insertion des étudiant(e)s dans le milieu du travail.*

Appréciation globale du standard :

L'institution dispose d'une cellule d'insertion professionnelle dont la mission principale est de prendre en charge l'insertion de ses diplômés mais cette cellule doit entreprendre toutes les démarches nécessaires pour rendre effective l'insertion des diplômés dans le milieu du travail.

Conclusion sur le standard : NON ATTEINT

Champ d'évaluation 6 : Dotation en équipements et en locaux

Standard 6.01 *Le programme d'études dispose de ressources suffisantes pour réaliser ses objectifs. Elles sont disponibles à long terme.*

Appréciation globale du standard :

L'université dispose d'infrastructures adéquates. Les enseignements sont dispensés principalement dans les amphithéâtres de la faculté, dans les salles de cours et dans les laboratoires. Les amphithéâtres sont dotés en équipements pédagogiques. La bibliothèque est bien dotée en ouvrages. Les ressources financières provenant des droits d'inscription et des frais de scolarité des étudiants assurent les besoins de la formation.

Conclusion sur le standard : ATTEINT

5- Points forts du programme

- L'expérience et la compétence des enseignants fussent-ils vacataires
- La bonne présentation des salles de classe et du laboratoire avec un début d'équipement
- La maquette conforme au système LMD
- L'évaluation des enseignements effectuée
- Les effectifs réduits et faciles à gérer
- L'accessibilité/réactivité des enseignants aux doléances des étudiants
- La rigueur et la discipline dans les enseignements
- La bibliothèque équipée
- L'existence d'un manuel de procédures et de plan stratégique
- Le traitement satisfaisant des intervenants

6- Points faibles du programme

- L'absence d'enseignants permanents
- Le nombre limité de travaux pratiques
- La sous exploitation du laboratoire et des équipements
- L'absence de réunions de coordination
- L'absence de conseil académique dans chaque faculté
- L'exiguïté et le manque d'aération de la salle de reprographie
- La méconnaissance de la Cellule Interne d'Assurance Qualité (CIAQ) par les autres acteurs
- Le nombre limité d'évaluation des enseignements
- Les difficultés rencontrées pour la recherche de stage des étudiants de L₃
- L'absence de PV de commission d'admission
- L'absence de statistiques sur l'insertion et le suivi des diplômés

7- Appréciations générales du programme

Le programme est pertinent, le contexte africain actuel de consommation et de mise en valeur des ressources agricoles nécessite la formation d'une ressource humaine de qualité. L'UAHB a la volonté d'y contribuer par la licence professionnelle en Industrie Agro-Alimentaire. Des moyens importants sont déjà mis en place pour assurer cette formation mais il est nécessaire d'en améliorer la qualité pour atteindre les objectifs visés.

8- Recommandations à l'établissement

- Mettre à jour le site de l'UAHB en l'occurrence les informations sur la licence professionnelle
- Trouver des moyens de fidéliser les vacataires
- Trouver les moyens de faire participer les enseignants aux activités de l'UAHB autres que les enseignements
- Recruter des enseignants permanents
- Revoir les volumes horaires des TP et trouver les moyens d'en faire sur place
- Mutualiser le laboratoire existant et y faire des TP avec les étudiants
- Aménager des ateliers de transformations des certains produits locaux sur place et amener les étudiants à y faire de la pratique

9- Recommandations à l'ANAQ-Sup

- Accompagner l'UAHB dans l'implication de tous les acteurs dans la démarche qualité
- Accompagner l'UAHB dans la révision de la maquette en l'occurrence les volumes horaires des TP et des TD
- Accompagner l'UAHB pour une meilleure exploitation du laboratoire et pour l'aménagement d'ateliers de transformation peu onéreux.

10- Proposition de décision :

ACCRÉDITATION RECOMMANDÉE

ANNEXE

LISTE DE PRESENCE 10 JANVIER 2020

Prénom et Nom	Fonction
Amadou POUYE	Enseignant à l'UAHB
Saliou NDIAYE	Doyen FST/ resp. Dep. Agro/prof titulaire
Saliou KANE	Responsable CIAQ
Etehri AKOLLOR	Enseignant à l'UAHB
Mamadou SIDIBE	Enseignant / Pdt du comité
Bassirou BA	Enseignant FST
Mayoro DIOP	Enseignant FST
Papa Guedel FAYE	Enseignant/chercheur UCAD/ESP
Diaga DIOUF	Enseignant FST/UCAD
ETUDIANTS	
Saran KOUYATE	Etudiante
Arielle NGALA	Etudiante
Aminata YARO	Etudiante
Chiara SANGHA	Etudiante
Marlhou BOSSEBA	Etudiant
Louise NDIAYE	Etudiante
PATS	
Moustapha DIAME	Reprographie
Ernest CAKPO	Inscription/ Centre de calcul
Papa BOUNAMA MACALOU	Service administratif