

ÉCONOMIE DOMESTIQUE : ALIMENTS ET NUTRITION 8 À 12

Ensemble de ressources intégrées 2007

Tous droits réservés © 2007 Ministry of Education, Province of British Columbia

Avis de droit d'auteur

Toute reproduction, en tout ou en partie, sous quelque forme et par quelque procédé que ce soit, est interdite sans l'autorisation écrite préalable de la province.

Avis de propriété exclusive

Ce document contient des renseignements privatifs et confidentiels pour la province. La reproduction, la divulgation ou toute autre utilisation de ce document sont expressément interdites, sauf selon les termes de l'autorisation écrite de la province.

Exception limitée à l'interdiction de reproduire

La province autorise la copie et l'utilisation de cette publication en entier ou en partie à des fins éducatives et non lucratives en Colombie-Britannique et au Yukon (a) par tout le personnel des conseils scolaires de la Colombie-Britannique, y compris les enseignants et les directions d'école, par les organismes faisant partie du *Educational Advisory Council* et identifiés dans l'arrêté ministériel, par d'autres parties offrant directement ou indirectement des programmes scolaires aux élèves admissibles en vertu de la *School Act*, R.S.B.C. 1996, c.412, ou *Independent School Act*, R.S.B.C. 1996, c.216, (lois scolaires), et (b) par d'autres parties offrant directement ou indirectement des programmes scolaires sous l'autorité du ministre du Département d'éducation du Yukon tel que défini dans le *Education Act*, R.S.Y. 2002, c.61.

Remerciements	III
Préface	V

INTRODUCTION • ALIMENTS ET NUTRITION 8 À 12

Le programme d'études d'Économie domestique 2007	3
L'étude de l'économie domestique.....	4
Raison d'être du programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12	4
Objectifs du programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12	5
Composantes du programme d'études	5
Ressources d'apprentissage.....	6
Durée d'enseignement suggérée	6
Éléments clés en un coup d'œil.....	7

CONSIDÉRATIONS CONCERNANT LA MISE EN ŒUVRE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Politique relative aux autres modes de présentation des sujets délicats (<i>Alternative Delivery policy</i>)....	11
Prise en considération des contextes locaux	11
Participation des parents et des tuteurs	11
Création d'un milieu d'apprentissage positif.....	12
Sécurité	12
Confidentialité.....	12
Inclusion, égalité et accessibilité pour tous les apprenants	13
Collaboration avec l'école et la communauté	13
Collaboration avec la communauté autochtone.....	14
Technologies de l'information et des communications	14
Droit d'auteur et responsabilité	15

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

Introduction	19
Domaines d'apprentissage	19
8 ^e année.....	20
9 ^e année.....	22
10 ^e année.....	24
11 ^e année.....	26
12 ^e année.....	28

RENDEMENT DE L'ÉLÈVE

Introduction	31
8 ^e année.....	38
9 ^e année.....	44
10 ^e année.....	50
11 ^e année.....	58
12 ^e année.....	66

GLOSSAIRE

Glossaire	75
-----------------	----

Ce document est une mise à jour des Ensembles de ressources intégrées *Économie domestique 8 à 10* (1998) et *Économie domestique : Étude des aliments 11 et 12* (1998). Il comprend un sommaire des éléments clés du cours, un ensemble plus clair et plus succinct de résultats d'apprentissage prescrits, et des indicateurs de réussite proposés.

De nombreuses personnes ont apporté leur expertise à l'élaboration de ce document. La coordonnatrice du projet, Elizabeth McAuley, du ministère de l'Éducation, a collaboré avec des collègues du Ministère ainsi qu'avec des représentants de nos partenaires en éducation. Le Ministère tient à remercier tous ceux et celles qui ont contribué à ce projet.

ÉQUIPE DE RÉDACTION DE L'ERI • ÉCONOMIE DOMESTIQUE : ALIMENTS ET NUTRITION 8 À 12

Paula Aquino	District scolaire n° 33 (Chilliwack)
Maija Daughtry-Brown	District scolaire n° 45 (West Vancouver)
Catherine Gordon	District scolaire n° 46 (Sunshine Coast)
Peggy MacAulay	District scolaire n° 45 (West Vancouver)
Denice Marr	District scolaire n° 73 (Kamloops/Thompson)
Denise Nembhard	District scolaire n° 43 (Coquitlam)
Sharon Relkey	District scolaire n° 68 (Nanaimo/Ladysmith)
Reber Creative	Rédaction et préparation pour l'impression de la version originale anglaise

Le Ministère tient aussi à remercier M. Gale Smith Ph. D., de la Faculté d'éducation de UBC, et Kathleen Ponsart, du district scolaire n° 43 (Coquitlam), pour leur contribution.

Cet Ensemble de ressources intégrées (ERI) fournit l'information de base dont les enseignants auront besoin pour la mise en œuvre du programme d'études d'Économie domestique : Aliments et nutrition 8 à 12. Ce document remplace les Ensembles de ressources intégrées suivants : *Économie domestique 8 à 10* (1998) et *Économie domestique : Étude des aliments 11 et 12* (1998).

L'information contenue dans ce document est aussi accessible sur Internet à l'adresse suivante : www.bced.gov.bc.ca/irp/firp.htm

Les paragraphes qui suivent décrivent brièvement les composantes de cet ERI.

INTRODUCTION

L'introduction fournit des renseignements généraux sur le programme d'études d'Économie domestique : Aliments et nutrition 8 à 12, tout en précisant les points particuliers et les exigences spéciales.

Cette section renferme les renseignements suivants :

- la raison d'être du programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12 dans les écoles de la Colombie-Britannique;
- les objectifs du programme d'études;
- la description des composantes et sous-composantes du programme, qui sont regroupées en fonction des résultats d'apprentissage prescrits faisant partie d'un même domaine d'intérêt;
- un aperçu du contenu du programme d'études.

CONSIDÉRATIONS CONCERNANT LA MISE EN ŒUVRE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Cette section de l'ERI renferme des renseignements complémentaires qui aideront les enseignants à élaborer leurs stratégies d'enseignement et à préparer la mise en œuvre de ce programme d'études en vue de répondre aux besoins de tous les apprenants.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

Cette section de l'ERI contient les *résultats d'apprentissage prescrits*. Ces derniers représentent les normes de contenu prescrits pour les programmes d'études provinciaux. Ils précisent les attitudes, les compétences et les connaissances nécessaires pour chaque matière. Ils expriment ce que les élèves doivent savoir et savoir faire à la fin du cours.

RENDEMENT DE L'ÉLÈVE

Cette section de l'ERI renferme l'information nécessaire à l'évaluation formative et à la mesure du rendement des élèves. Elle comprend des ensembles d'indicateurs de réussite précis pour chaque résultat d'apprentissage prescrit. Les indicateurs de réussite proposés décrivent ce que les élèves doivent être en mesure de faire pour montrer qu'ils satisfont entièrement aux exigences du programme d'études pour la matière et l'année en question. Aucun des indicateurs de réussite n'est obligatoire; ils sont fournis pour aider les enseignants à évaluer dans quelle mesure les élèves atteignent les résultats d'apprentissage prescrits.

Cette section renferme aussi des éléments clés ou descriptions du contenu servant à préciser l'étendue et la portée des résultats d'apprentissage prescrits.

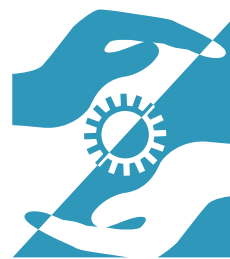
MODÈLES D'ÉVALUATION FORMATIVE

Cette section renferme une série d'unités abordant des groupes de résultats d'apprentissage prescrits organisés par sujet ou thème. Les unités ont été élaborées par des enseignants de la Colombie-Britannique et elles servent à faciliter l'évaluation formative. Elles ne constituent que des suggestions et les enseignants peuvent les utiliser ou les modifier au besoin à mesure qu'ils planifient la mise en œuvre du programme d'études.

Les modèles d'évaluation formative pour Aliments et nutrition 8 à 12 seront accessibles sur Internet sous forme de document d'accompagnement à l'adresse suivante : www.bced.gov.bc.ca/irp/firp.htm

GLOSSAIRE

Certains des termes utilisés dans cet Ensemble de ressources intégrées sont définis dans le glossaire.



INTRODUCTION

Aliments et nutrition 8 à 12

Cet ensemble de ressources intégrées (ERI) constitue le programme d'études officiel du Ministère pour le cours d'Économie domestique : Aliments et nutrition 8 à 12. L'élaboration de cet ERI a été guidée par les principes suivants :

- L'apprentissage nécessite la participation active de l'élève.
- Chacun apprend à sa façon et à son rythme.
- L'apprentissage est un processus à la fois individuel et collectif.

Par ailleurs, ce document tient compte du fait que des jeunes aux antécédents, aux intérêts, aux aptitudes et aux besoins variés fréquentent les écoles de la Colombie-Britannique. Dans la mesure du possible, les résultats d'apprentissage prescrits, les indicateurs de réussite proposés et les modèles d'évaluation formative (publiés en ligne à l'adresse www.bced.gov.bc.ca/irp/firp.htm) tentent de répondre à ces besoins et de garantir l'égalité de tous les apprenants ainsi que leur accès à ce programme d'études.

LE PROGRAMME D'ÉTUDES D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE 2007

Le programme d'études d'Économie domestique se compose des trois documents suivants :

- Économie domestique : Aliments et nutrition 8 à 12
- Économie domestique : Textiles 8 à 12
- Économie domestique : Étude de la famille 10 à 12

Le contenu de chaque cours s'articule autour des résultats d'apprentissage prescrits que viennent renforcer des ensembles d'indicateurs de réussite indiquant précisément la façon d'atteindre chaque résultat correspondant. **Le programme d'études est conçu de façon à pouvoir offrir les programmes d'Aliments et nutrition et de Textiles sous forme de cours concentrés de quatre crédits, de la 8^e à la 12^e année. Le programme d'Étude de la famille 10 à 12 est, pour sa part, constitué de modules valant deux crédits chacun; cette organisation permettra aux enseignants de combiner des cours de deux crédits pour en faire un cours de quatre crédits et ce, en fonction de leurs goûts ou de leur compétence et de l'intérêt des élèves.**

Les élèves qui optent pour les programmes d'Aliments et nutrition et de Textiles ne commencent pas tous au même moment; par conséquent, les connaissances et les compétences acquises varieront au sein de la classe. Certains résultats d'apprentissage liés aux compétences pratiques sont similaires à différents échelons de ces programmes. On s'attend donc à ce que les élèves approfondissent les connaissances relatives à ces résultats d'apprentissage et qu'ils deviennent plus à même de les atteindre. Cette approche vaut également pour le programme d'Étude de la famille 10 à 12. Bien que les divers modules de ce programme puissent être abordés dans l'une ou l'autre des trois années précitées, le degré d'approfondissement des notions et les attentes quant au rendement dépendront des acquis et de la maturité des élèves.

Organisation du programme d'études d'Économie domestique 8 à 12 (2007)

ALIMENTS ET NUTRITION 8 À 12

(Composantes)

Principes de préparation des aliments
Techniques de préparation des aliments
Nutrition et alimentation saine
Influences sociales, économiques et culturelles
Perspectives de carrière

TEXTILES 8 À 12

(Composantes)

Principes de base
Confection d'articles textiles
Application du processus de création
Facteurs ayant une influence sur le choix et l'usage des textiles
Perspectives de carrière

ÉTUDE DE LA FAMILLE 10 À 12

(Modules de cours)

Développement et éducation de l'enfant
Adolescence
Âge adulte
Famille et société
Relations interpersonnelles et familiales
Logement et milieux de vie

L'ÉTUDE DE L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Tout au long du secondaire, les élèves abordent un éventail de sujets susceptibles de les influencer quand viendra pour eux le moment de s'orienter vers des études postsecondaires ou une formation professionnelle. Néanmoins, seule l'étude de l'économie domestique a pour objet de relever les défis de la vie quotidienne au sein d'une société moderne. L'étude de l'économie domestique apporte « l'équilibre nécessaire entre la compréhension théorique et la gestion pratique des problèmes de tous les jours. Elle contribue à donner aux apprenants les outils dont ils auront besoin pour devenir des citoyens informés et actifs, que ce soit dans un contexte de vie autonome ou dans une situation où l'on vit ensemble en faisant attention les uns aux autres. Par cette étude, les élèves en viennent à comprendre les liens d'interdépendance qui existent entre leur vie quotidienne et celle d'autrui et, à une plus large échelle, les questions touchant la durabilité écologique. » (Home Economics Institute of Australia, 2002).

Bien que les méthodes de mise en œuvre de ce programme puissent varier d'un pays à l'autre, les thèmes abordés se rejoignent :

- L'économie domestique s'adapte au changement.
- Les temps changent : il importe donc d'adopter de nouvelles façons de penser et notamment, d'acquérir des compétences spécialisées telles que la réflexion et l'analyse critiques et les capacités métacognitives.
- Sont intégrés au programme des thèmes omniprésents dans la société, soit le bien-être, la technologie, l'interdépendance mondiale, le développement humain ainsi que la mise en valeur ou la gestion des ressources.
- La personne, la famille et la communauté, l'individu et la société sont présentés comme un ensemble de connaissances.
- Les questions et les enjeux socioéconomiques et environnementaux ainsi que la cohésion de la grande famille mondiale sont traités.
- Au nombre des thèmes à caractère global, on compte la famille, l'alimentation et la nutrition, la préparation des aliments, la gestion, les choix de consommation.
- Parmi les thèmes spécialisés, on trouve l'étude des aliments, les tendances futures en matière de création alimentaire, d'habillement et de textiles, le logement, l'économie et la gestion, les relations interpersonnelles et le leadership au sein de la société, le bien-être.

- Les connaissances sont appliquées à des contextes pertinents et concrets, y compris les activités de préparation des aliments.

(Adaptation de www.tki.org.nz/r/nzcurriculum/draft-curriculum/health_physical_e.php)

RAISON D'ÊTRE DU PROGRAMME D'ÉTUDES D'ALIMENTS ET NUTRITION 8 À 12

Le programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12 a été conçu pour donner aux élèves diverses occasions d'acquérir les connaissances, les compétences et les attitudes ayant des applications immédiates et futures dans leur vie personnelle et familiale ainsi que dans l'environnement local et mondial, y compris :

- comprendre les principes d'une alimentation saine afin de planifier et de préparer des aliments nutritifs pour des individus, des groupes et les membres de leur famille;
- approfondir leur connaissance des facteurs nutritionnels, sociaux et économiques qui influent sur le choix et la préparation des aliments;
- en exerçant leur pensée critique, mettre en pratique les principes et les techniques se rapportant à l'acquisition, à la production et à la consommation d'aliments.

Le programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12 donne les possibilités suivantes aux élèves :

- exercer leurs compétences en matière de prise de décisions et de résolution de problèmes;
- comprendre et appliquer les principes scientifiques et esthétiques de préparation des aliments qui répondent aux normes de produits visées;
- mettre en pratique un grand nombre de techniques de préparation des aliments;
- planifier des repas en fonction de besoins nutritionnels variés et pour diverses occasions sociales;
- maximiser les bienfaits pour la santé des aliments lorsqu'ils planifient et préparent des repas;
- explorer les facteurs qui déterminent les besoins en nutriments d'une personne à chaque stade de sa vie;
- être conscient de la diversité des cultures en matière de coutumes et de préparation des aliments;
- examiner les facteurs environnementaux, culturels et économiques qui influent sur les choix alimentaires;
- comprendre l'influence qu'ont les choix alimentaires d'une personne sur autrui, tant à l'échelle locale que mondiale.

OBJECTIFS DU PROGRAMME D'ÉTUDES D'ALIMENTS ET NUTRITION 8 À 12

Les objectifs suivants trouvent leur expression et sont représentés dans les résultats d'apprentissage prescrits de chaque composante du programme d'Aliments et nutrition 8 à 12.

Dans le cours d'Aliments et nutrition, les élèves seront incités et amenés à :

- acquérir les connaissances, les compétences et les attitudes leur permettant d'utiliser différentes techniques pour préparer des aliments nutritifs, savoureux et attrayants, d'une manière économique et rapide;
- obtenir l'information et le soutien pertinents aux sujets abordés dans le cours d'Aliments et nutrition;
- appliquer les principes de nutrition aux aliments qu'ils préparent;
- comprendre les enjeux mondiaux relatifs à la production et à la consommation d'aliments, et les effets de ces enjeux sur leurs choix alimentaires;
- acquérir les connaissances, les compétences et les attitudes nécessaires pour comprendre l'importance d'une communication et d'un travail d'équipe efficaces.

COMPOSANTES DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Chaque composante du programme d'études consiste en un ensemble de résultats d'apprentissage prescrits qui font partie d'un même domaine d'intérêt. Les résultats d'apprentissage prescrits du cours d'Aliments et nutrition 8 à 12 sont regroupés selon les composantes et sous-composantes suivantes. Ces composantes ont pour but d'aider à clarifier la portée du cours; l'ordre dans lequel elles sont présentées ne sert aucunement à proposer une présentation linéaire du contenu du cours.

Principes de préparation des aliments

Dans cette composante, les élèves tiennent compte de la salubrité des aliments et de la prévention des maladies d'origine alimentaire lorsqu'ils manipulent le matériel et la nourriture. De plus, ils utilisent les méthodes de cuisson et de conservation appropriées. Ils apprennent à évaluer et à suivre des recettes en utilisant différents types d'équipements et de techniques de préparation des aliments. Ils font preuve d'organisation, d'aptitude à gérer leur temps et de collaboration dans le travail avec un partenaire et

en groupe. Ils étudient et utilisent une vaste gamme d'ingrédients et de méthodes de cuisson pouvant influencer sur la valeur nutritive, la saveur, la texture, le goût et la qualité d'un produit.

Techniques de préparation des aliments

On s'attend à ce que l'élève qui a atteint les résultats d'apprentissage prescrits de cette composante puisse choisir et suivre des recettes. De plus, on s'attend à ce qu'il puisse appliquer les principes de cuisson des aliments en utilisant diverses méthodes de cuisson pour préparer des mets et des repas nutritifs et en tenant compte de la présentation et de considérations budgétaires.

Nutrition et alimentation saine

Les résultats d'apprentissage prescrits de cette composante aident les élèves à connaître les sources alimentaires des nutriments et leurs fonctions dans l'organisme ainsi que les effets de carences ou d'excès de nutriments particuliers. Les élèves étudient les concepts du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien* pour préparer des régimes alimentaires nutritifs qui répondent à des besoins précis. Ils analysent les facteurs de risque et les répercussions de mauvaises habitudes alimentaires. Ils modifient des recettes pour en améliorer la valeur nutritive. Ils étudient l'étiquetage des produits alimentaires et la terminologie qui y est associée ainsi que les allégations santé des aliments.

Influences sociales, économiques et culturelles

Dans cette composante, les élèves évaluent les problèmes mondiaux associés à la production et à la consommation d'aliments : ils analysent l'effet des pratiques de marketing des aliments sur le comportement des consommateurs et repèrent les problèmes environnementaux et de santé qui y sont associés. Ils comparent les aliments, les modes de préparation, les habitudes alimentaires et l'étiquette à table de diverses cultures au Canada et partout dans le monde.

Perspectives de carrière

Les élèves étudient les perspectives de carrière ainsi que la formation requise et les conditions de travail de diverses professions se rapportant au domaine de l'alimentation et la nutrition.

Composantes et sous-composantes

Principes de préparation des aliments	Techniques de préparation des aliments	Nutrition et alimentation saine	Influences sociales, économiques et culturelles	Perspectives de carrière
<ul style="list-style-type: none"> • Sécurité, salubrité et hygiène • Connaissances culinaires de base • Fonctions des ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> • Produits alimentaires • Méthodes de cuisson 			

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE

Pour obtenir la liste actuelle des ressources d'apprentissage recommandées, veuillez consulter le site des ressources d'apprentissage : www.bced.gov.bc.ca/irp_ressources/lr/resource/f_gradcoll.htm

Collection par classe

Le tableau des collections par classe répertorie les ressources d'apprentissage recommandées par support médiatique et indique les liens avec les composantes et sous-composantes du programme d'études. Le tableau est suivi d'une bibliographie annotée. Les enseignants doivent vérifier auprès des fournisseurs que les renseignements sont complets et mis à jour avant de commander ces ressources. *[Remarque : Le tableau des collections par classe pour Aliments et nutrition 8 à 12 sera mis à jour à mesure que de nouvelles ressources correspondant à cet ERI seront recommandées.]*

On trouvera la politique du Ministère relative aux ressources d'apprentissage sur le site des politiques du Ministère : www.bced.gov.bc.ca/policy/policies/

DURÉE D'ENSEIGNEMENT SUGGÉRÉE

Les programmes d'études provinciaux sont élaborés en fonction de la durée d'enseignement recommandée par le ministère de l'Éducation pour chaque matière. Les enseignants sont libres de combiner différents programmes d'études afin d'amener les élèves à intégrer les idées et à établir des liens logiques.

Le programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12 est basé sur une durée approximative de 25 heures d'enseignement en 8^e année, et de 100 heures par année de la 9^e à la 12^e année. Bien qu'un cours de quatre crédits soit habituellement l'équivalent de 120 heures d'enseignement, la durée suggérée laisse une certaine flexibilité permettant de répondre aux besoins locaux.

ÉLÉMENTS CLÉS EN UN COUP D'ŒIL

8 ^e année	9 ^e année	10 ^e année
Principes de préparation des aliments		
Sécurité, salubrité et hygiène <ul style="list-style-type: none"> contamination des aliments utilisation sécuritaire de l'équipement interventions en cas de situations d'urgence Connaissances culinaires de base <ul style="list-style-type: none"> aptitude à suivre une recette entretien et rangement de l'équipement collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe Fonctions des ingrédients <ul style="list-style-type: none"> ingrédients courants dans la préparation des aliments 	Sécurité, salubrité et hygiène <ul style="list-style-type: none"> maladies d'origine alimentaire contamination des aliments utilisation sécuritaire de l'équipement interventions en cas de situations d'urgence Connaissances culinaires de base <ul style="list-style-type: none"> aptitude à suivre une recette entretien et rangement de l'équipement collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe Fonctions des ingrédients <ul style="list-style-type: none"> ingrédients courants dans la préparation des aliments 	Sécurité, salubrité et hygiène <ul style="list-style-type: none"> maladies d'origine alimentaire contamination des aliments utilisation sécuritaire de l'équipement interventions en cas de situations d'urgence Connaissances culinaires de base <ul style="list-style-type: none"> évaluation et utilisation d'une recette équipement utilisé pour la préparation des aliments collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe, y compris les compétences en planification Fonctions des ingrédients <ul style="list-style-type: none"> comparaison d'ingrédients similaires
Techniques de préparation des aliments		
Produits alimentaires <ul style="list-style-type: none"> utilisation de recettes pour préparer des mets et des goûters-santé simples Méthodes de cuisson <ul style="list-style-type: none"> diverses méthodes de cuisson 	Produits alimentaires <ul style="list-style-type: none"> techniques de cuisson pour préparer des mets nutritifs et des repas simples Méthodes de cuisson <ul style="list-style-type: none"> procédés et techniques de cuisson 	Produits alimentaires <ul style="list-style-type: none"> principes de cuisson pour préparer des mets et des repas nutritifs prise en considération de la présentation Méthodes de cuisson <ul style="list-style-type: none"> procédés et techniques de cuisson
Nutrition et alimentation saine		
<ul style="list-style-type: none"> nutrition et autres facteurs ayant une influence sur la santé utilisation du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> valeur nutritive des produits alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> fonctions des nutriments planification d'un régime équilibré et nutritif activité physique et habitudes alimentaires individuelles ingrédients et valeur nutritive de produits alimentaires commerciaux 	<ul style="list-style-type: none"> catégories de nutriments de base menus nutritifs en fonction des besoins alimentaires et budgétaires relation entre la consommation d'aliments et l'activité physique comparaison de recettes pour trouver les meilleurs choix santé évaluation de produits alimentaires commerciaux
Influences sociales, économiques et culturelles		
<ul style="list-style-type: none"> choix alimentaires personnels étiquette à table que doivent suivre les élèves en classe 	<ul style="list-style-type: none"> facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires coutumes alimentaires et étiquette à table 	<ul style="list-style-type: none"> techniques de commercialisation des aliments production et approvisionnement alimentaires cuisine autochtone, ethnique et culturelle au Canada
Perspectives de carrière		
	<ul style="list-style-type: none"> repérage de carrières et de métiers dans le domaine de l'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> description de carrières et de métiers dans le domaine de l'alimentation

ÉLÉMENTS CLÉS EN UN COUP D'ŒIL (SUITE)

11 ^e année	12 ^e année
Principes de préparation des aliments	
<p>Sécurité, salubrité et hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> maladies d'origine alimentaire contamination des aliments utilisation sécuritaire de l'équipement interventions en cas de situations d'urgence <p>Connaissances culinaires de base</p> <ul style="list-style-type: none"> évaluation et utilisation des recettes équipement utilisé pour la préparation des aliments collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe, y compris les compétences en planification <p>Fonctions des ingrédients</p> <ul style="list-style-type: none"> essais de cuisine avec des ingrédients similaires 	<p>Sécurité, salubrité et hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> maladies d'origine alimentaire contamination des aliments utilisation sécuritaire de l'équipement interventions en cas de situations d'urgence <p>Connaissances culinaires de base</p> <ul style="list-style-type: none"> analyse de recettes et modifications s'il y a lieu techniques et équipements utilisés pour la préparation des aliments nouveaux équipements et nouvelles technologies collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe, y compris les stratégies à adopter pour l'enchaînement des tâches et la gestion du temps <p>Fonctions des ingrédients</p> <ul style="list-style-type: none"> création de nouvelles recettes
Techniques de préparation des aliments	
<p>Produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> sélection de recettes et principes de cuisson pour préparer des mets et des repas nutritifs présentation et considérations budgétaires <p>Méthodes de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> procédés et techniques de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> sélection de recettes et principes de cuisson pour préparer des mets nutritifs et des repas complets présentation et considérations budgétaires <p>Méthodes de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> choix et démonstration de procédés et de techniques de cuisson
Nutrition et alimentation saine	
<ul style="list-style-type: none"> importance des nutriments et effets de carences et d'excès de ces derniers régimes alimentaires nutritifs qui répondent à des besoins alimentaires et budgétaires particuliers habitudes alimentaires individuelles et lien avec le bien-être physique et mental modes alimentaires et mythes alimentaires amélioration de la valeur nutritive de recettes additifs alimentaires et vitaminisation 	<ul style="list-style-type: none"> utilisation de guides alimentaires pour répondre à des besoins alimentaires particuliers importance du bilan énergétique répercussions d'une bonne et d'une mauvaise alimentation modification de recettes pour en améliorer la valeur nutritive additifs et vitaminisation, pesticides, allégations relatives à la santé et à la nutrition
Influences sociales, économiques et culturelles	
<ul style="list-style-type: none"> effets des pratiques de commercialisation des aliments sur le comportement des consommateurs problèmes environnementaux et de santé reliés à la production et à la consommation d'aliments façons de préparer les aliments dans le monde étiquette à table observée dans différentes cultures 	<ul style="list-style-type: none"> coûts comparatifs des aliments préparés à la maison, servis au restaurant et prêts-à-servir répercussions sur l'environnement mondial et sur la santé de la production et de la consommation d'aliments règles formelles d'étiquette à table dans diverses situations
Perspectives de carrière	
<ul style="list-style-type: none"> recherche sur les perspectives de carrière et les conditions de travail dans le domaine de l'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> analyse des possibilités de carrière dans l'industrie alimentaire et des préalables requis



CONSIDÉRATIONS
CONCERNANT LA MISE EN ŒUVRE
DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Aliments et nutrition 8 à 12

Cette section de l'ERI renferme des renseignements complémentaires qui aideront les enseignants à élaborer leurs stratégies d'enseignement et à préparer la mise en œuvre de ce programme d'études en vue de répondre aux besoins de tous les apprenants.

Cette section comprend les renseignements suivants :

- la politique relative aux autres modes de présentation des sujets délicats (*Alternative Delivery policy*),
- la prise en considération des contextes locaux,
- la participation des parents et des tuteurs,
- la sécurité,
- la création d'un milieu d'apprentissage positif,
- la confidentialité,
- l'inclusion, l'égalité et l'accessibilité pour tous les apprenants,
- la collaboration avec l'école et la communauté,
- la collaboration avec la communauté autochtone,
- les technologies de l'information et des communications,
- le droit d'auteur et la responsabilité.

POLITIQUE RELATIVE AUX AUTRES MODES DE PRÉSENTATION DES SUJETS DÉLICATS (ALTERNATIVE DELIVERY POLICY)

La politique relative aux autres modes de présentation des sujets délicats (*Alternative Delivery policy*) ne s'applique pas à cet ERI.

Cette politique explique la façon dont les élèves, avec le consentement de leurs parents ou de leurs tuteurs et après consultation avec l'autorité scolaire de leur région, peuvent choisir d'autres moyens que l'enseignement dispensé par un enseignant dans une salle de classe ordinaire pour aborder les résultats d'apprentissage prescrits de la composante Santé des programmes d'études suivants :

- Éducation à la santé et à la carrière M à 7 et la composante Processus de planification du programme d'études de Formation personnelle et sociale M à 7 (jusqu'à septembre 2008)
- Éducation à la santé et à la carrière 8 et 9
- Planification 10

Cette politique reconnaît le rôle essentiel que joue la famille dans le développement des attitudes, des normes et des valeurs de l'enfant, mais elle n'en exige pas moins que tous les résultats d'apprentissage prescrits soient abordés et évalués dans le cadre du mode de présentation convenu.

Il est important de situer le terme « autres modes de présentation » par rapport à la politique relative aux autres modes de présentation des sujets délicats. Cette politique stipule que les écoles ne peuvent omettre d'aborder ou d'évaluer des résultats d'apprentissage prescrits du programme d'Éducation à la santé et à la carrière et ce, quels qu'ils soient. Elle précise également qu'aucun élève ne peut être exempté de l'obligation d'atteindre tous les résultats d'apprentissage prescrits de la composante Santé. On s'attend à ce que les élèves qui optent pour un autre mode de présentation fassent l'étude des résultats d'apprentissage prescrits de cette composante et qu'ils soient en mesure de manifester leurs connaissances dans ce domaine.

Pour obtenir plus de renseignements concernant la politique relative aux autres modes de présentation des sujets délicats, consulter le site Web suivant : www.bced.gov.bc.ca/policy/

PRISE EN CONSIDÉRATION DES CONTEXTES LOCAUX

Dans le programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12, une certaine flexibilité s'offre à l'enseignant et à l'élève quant aux choix des sujets leur permettant d'atteindre certains résultats d'apprentissage. Cette souplesse donne aux éducateurs la possibilité de planifier leurs cours en choisissant des sujets et des exemples convenant au contexte local et aux intérêts particuliers de leurs élèves. Au moment de la sélection des sujets, il pourra être pertinent de tenir compte des suggestions des élèves.

PARTICIPATION DES PARENTS ET DES TUTEURS

La famille joue un rôle essentiel dans le développement des attitudes et des valeurs de l'élève. L'école, quant à elle, joue un rôle de soutien en mettant l'accent sur les résultats d'apprentissage prescrits du programme d'études. Les parents et les tuteurs peuvent appuyer, enrichir et approfondir le programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12 à la maison.

Il importe d'informer les parents et les tuteurs de tous les aspects du programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12. Les enseignants, avec le concours des administrateurs, peuvent choisir d'avoir recours aux stratégies suivantes :

- informer les parents, les tuteurs et les élèves des résultats d'apprentissage prescrits pour le cours;

- accéder aux demandes des parents et des tuteurs de discuter des plans de cours des diverses unités, des ressources d'apprentissage, etc.

CRÉATION D'UN MILIEU D'APPRENTISSAGE POSITIF

Les enseignants sont chargés de créer et d'entretenir un milieu d'apprentissage dans lequel les élèves se sentent à l'aise pour apprendre et discuter des sujets liés au programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12. Voici quelques lignes directrices qui aideront les enseignants à établir et à favoriser un milieu d'apprentissage positif :

- Accorder aux membres de la classe le temps et les occasions nécessaires pour qu'ils se sentent à l'aise les uns avec les autres avant de s'engager dans des discussions de groupe. Il importe que le milieu d'apprentissage permette aux élèves d'établir des contacts positifs, respectueux et cordiaux les uns avec les autres. Être prêt à diriger toute discussion pouvant engendrer la controverse.
- Lors des discussions en classe, établir des règles de base claires assurant le respect de la vie privée, de la diversité et de l'expression de points de vue différents.
- S'assurer que les groupes ou organismes externes qui font des présentations aux élèves se conforment aux directives du district scolaire lorsqu'ils font leurs présentations. Il doit y avoir un lien direct entre le contenu de la présentation et les résultats d'apprentissage prescrits. Passer en revue tout le matériel que les présentateurs utilisent, et surtout distribuent, pour vérifier qu'il est convenable et pertinent.
- Se familiariser avec :
 - les lois pertinentes (p. ex. *Human Rights Code* [Code des droits de la personne], *Child, Family and Community Services Act* [Loi sur les services aux enfants, à la famille et à la communauté]);
 - les initiatives pertinentes (p. ex. *Des écoles sûres où règnent la bienveillance et la discipline : Guide-ressource*, et *La diversité dans les écoles de la Colombie-Britannique : Document-cadre*);
 - les politiques et protocoles provinciaux et ceux du district scolaire qui se rapportent à la divulgation de renseignements concernant la violence faite aux enfants et à la protection de la vie privée.

Pour plus d'information sur ces politiques et initiatives, consulter les sites Web suivants :

BC Handbook for Action on Child Abuse and Neglect
www.mcf.gov.bc.ca/child_protection/pdf/handbook_action_child_abuse.pdf

Des écoles sûres où règnent la bienveillance et la discipline
www.bced.gov.bc.ca/sco/guide/f_scoguide.pdf

La diversité dans les écoles de la Colombie-Britannique : Document-cadre
www.bced.gov.bc.ca/diversity/f_diversity_framework.pdf

Human Rights Code
www.qp.gov.bc.ca/statreg/stat/H/96210_01.htm

Child, Family and Community Services Act
www.qp.gov.bc.ca/statreg/stat/C/96046_01.htm

SÉCURITÉ

Les enseignants doivent aborder les règles de sécurité avec les élèves. Ces règles de sécurité doivent favoriser l'expérimentation tout en incitant à la sécurité en classe et sur le terrain.

Dans chaque district scolaire, la responsabilité de la promotion de la sécurité doit être partagée par le conseil scolaire, les administrateurs d'école, les enseignants et les élèves : c'est la coopération entre tous ces groupes qui favorisera l'établissement d'une attitude propice à la sécurité, tant à l'intérieur de l'école qu'à l'extérieur.

CONFIDENTIALITÉ

La *Freedom of Information and Protection of Privacy Act* (Loi sur l'accès à l'information et sur la protection de la vie privée) s'applique aux élèves, aux employés des districts scolaires et à tous les programmes d'études. Les enseignants, les administrateurs et le personnel des écoles doivent tenir compte des recommandations suivantes :

- Connaître les directives générales de l'école et du district quant aux dispositions de la *Freedom of Information and Protection of Privacy Act* et à la façon dont elles s'appliquent à tous les cours, y compris Aliments et nutrition 8 à 12.

- Ne pas utiliser le numéro scolaire personnel (NSP) dans les travaux que l'élève tient à garder confidentiels.
- Veiller à ce que les élèves sachent que, s'ils dévoilent de l'information indiquant qu'ils sont en danger, cette information ne peut rester confidentielle.
- Informer les élèves de leurs droits en vertu de la *Freedom of Information and Protection of Privacy Act*, notamment de leur droit d'accès aux renseignements les concernant dans les dossiers scolaires. Informer les parents de leur droit d'accès aux dossiers scolaires de leurs enfants.
- Réduire au minimum le type et la quantité de renseignements personnels inscrits et s'assurer qu'ils ne servent que pour des besoins précis.
- Informer les élèves qu'ils seront les seuls à inscrire des renseignements personnels, à moins qu'eux-mêmes, ou leurs parents, n'aient consenti à ce que les enseignants obtiennent ces renseignements d'autres personnes (y compris leurs parents).
- Expliquer aux élèves et à leurs parents pourquoi on leur demande de fournir des renseignements personnels dans le cadre du programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12.
- Informer les élèves et leurs parents qu'ils peuvent demander que l'école corrige ou annote tout renseignement personnel consigné dans les dossiers de l'école, et ce, en vertu de l'article 29 de la *Freedom of Information and Protection of Privacy Act*.
- Faire savoir aux élèves que le droit d'accès des parents aux travaux scolaires de leurs enfants se limite aux renseignements relatifs aux progrès de ces derniers.
- S'assurer que toute information utilisée pour l'évaluation des progrès de l'élève est à jour, exacte et complète.

Pour plus de renseignements sur la confidentialité, consulter le site Web suivant : www.mser.gov.bc.ca/privacyaccess/

INCLUSION, ÉGALITÉ ET ACCESSIBILITÉ POUR TOUS LES APPRENANTS

Le bagage culturel, les centres d'intérêt et les aptitudes des jeunes qui fréquentent les écoles de la Colombie-Britannique sont très diversifiés. Le système scolaire de la maternelle à la 12^e année s'applique à satisfaire les besoins de tous les élèves. Lorsqu'ils choisissent des thèmes, des activités et des ressources pour appuyer l'enseignement du cours d'Aliments et

nutrition 8 à 12, les enseignants devraient s'assurer que leurs choix vont dans le sens de l'inclusion, de l'égalité et de l'accessibilité pour tous les élèves. Ils devraient notamment s'assurer que l'enseignement, l'évaluation et les ressources reflètent cette ouverture à la diversité et comportent des modèles de rôles positifs, des situations pertinentes et des thèmes tels que l'inclusion, le respect et l'acceptation.

La politique gouvernementale favorise les principes d'intégration et d'inclusion des élèves dont l'anglais est la langue seconde et des élèves ayant des besoins particuliers. La plupart des résultats d'apprentissage prescrits et des indicateurs de réussite proposés dans cet ERI conviendront à tous les élèves, y compris les élèves ayant des besoins particuliers. Certaines stratégies devront être adaptées pour permettre à ces élèves d'atteindre les résultats d'apprentissage prescrits. S'il y a lieu, des modifications peuvent être apportées aux résultats d'apprentissage prescrits pour les élèves ayant des plans d'apprentissage personnalisés (PAP).

Pour plus d'information sur les ressources et les services d'appoint offerts aux élèves ayant des besoins particuliers, consulter le site Web suivant : www.bced.gov.bc.ca/specialed/

COLLABORATION AVEC L'ÉCOLE ET LA COMMUNAUTÉ

Le programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12 aborde une vaste gamme de compétences et de connaissances que les élèves ont acquises dans d'autres aspects de leur vie. Il importe de reconnaître que l'apprentissage relatif à ce programme d'études dépasse largement le cadre de la salle de classe.

Des programmes mis en place par les écoles et les districts, ainsi que des organismes communautaires, peuvent compléter et approfondir l'apprentissage acquis dans le cours d'Aliments et nutrition 8 à 12 et ce, par l'entremise de ressources d'apprentissage élaborées localement, de conférenciers invités, d'ateliers et d'études sur le terrain. Les enseignants peuvent tirer parti des compétences spécialisées de ces organismes communautaires et de leurs membres.

Inviter des personnes-ressources de l'extérieur, voilà un moyen efficace d'enrichir le contenu, de mettre en évidence et en pratique le savoir écouter et de faire connaître aux élèves différents points de vue.

La présence de personnes-ressources fournit aussi des occasions de débattre de certaines questions. Elle peut leur fournir un sujet de départ pour rédiger un texte ou entreprendre d'autres activités. En résumé, elle rend l'apprentissage plus concret et pertinent. Une table ronde est aussi un bon moyen de présenter en même temps plusieurs points de vue sur un sujet.

Pour assurer la réussite de la visite d'une personne-ressource :

- Préciser la nature de la présentation (p. ex. conférence, questions et réponses, débat, réactions aux présentations des élèves, animation d'une simulation ou d'une étude de cas). Veiller à ce que les conférenciers comprennent bien le but de leur présentation, la structure de l'activité et le temps qui leur est alloué; le contenu de la présentation doit aussi être en lien direct avec les résultats d'apprentissage prescrits. Passer en revue tout le matériel qu'ils utilisent, et surtout distribuent, pour vérifier qu'il est convenable et pertinent.
- Connaître les directives du district concernant les présentateurs externes et veiller à ce que l'invité se conforme à ces directives.
- Aussi souvent que possible, donner aux élèves la responsabilité de contacter le ou les conférenciers avant la présentation et de prendre les dispositions logistiques nécessaires.
- Donner aux élèves le temps de se préparer à la venue du conférencier ou du groupe invité en dressant une liste de questions clés.
- Avant que le conférencier ne prenne la parole, présenter le sujet de la conférence, et après celle-ci, en faire la récapitulation.

COLLABORATION AVEC LA COMMUNAUTÉ AUTOCHTONE

Le ministère de l'Éducation veille à ce que tous ses programmes d'études tiennent compte des cultures et de la contribution des peuples autochtones de la Colombie-Britannique. Pour aborder dans la classe ces sujets avec exactitude et en respectant les concepts d'enseignement et d'apprentissage des autochtones, il est souhaitable que les enseignants cherchent conseil et appui auprès des communautés autochtones locales. La langue et la culture des autochtones varient d'une communauté à l'autre et ces communautés ne disposent pas toutes des mêmes ressources. De plus, chacune aura ses propres règles quant à l'intégration des connaissances et des compétences locales. Pour lancer la discussion sur les

activités d'enseignement et d'évaluation possibles, les enseignants doivent d'abord communiquer avec les coordonnateurs, les enseignants, le personnel de soutien et les conseillers en matière d'éducation autochtone de leur district. Ceux-ci pourront les aider à déterminer les ressources locales et à trouver les personnes-ressources comme les aînés, les chefs, les conseils de tribu ou de bande, les centres culturels autochtones, les centres d'amitié autochtones ou les organisations des Métis ou des Inuits.

Par ailleurs, les enseignants pourront désirer consulter les diverses publications du ministère de l'Éducation, dont la section « Planning your Program » du document *Shared Learnings*. Cette ressource a été élaborée dans le but d'aider tous les enseignants à donner à leurs élèves la possibilité de se renseigner et de partager certaines expériences avec les peuples autochtones de la Colombie-Britannique.

Pour plus d'information sur ces documents, consulter le site Web de l'éducation autochtone : <http://www.bced.gov.bc.ca/abed/welcome.htm>

TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DES COMMUNICATIONS

L'étude des technologies de l'information et des communications prend de plus en plus d'importance dans la société. Les élèves doivent être capables d'acquiescer et d'analyser de l'information, de raisonner et de communiquer, de prendre des décisions éclairées, et de comprendre et d'utiliser les technologies de l'information et des communications à des fins diverses. Il importe que les élèves développent ces compétences pour en tirer parti dans leurs études, leur carrière future et leur vie quotidienne.

La compétence en technologies de l'information et des communications se définit comme la capacité d'obtenir et de partager des connaissances par l'entremise de recherches, d'études, de l'enseignement ou de la transmission de l'information au moyen de supports médiatiques. Pour devenir compétent dans ce domaine, l'élève doit être capable de trouver, de rassembler, d'évaluer et de communiquer de l'information au moyen d'outils technologiques; il doit aussi développer les connaissances et les compétences nécessaires afin d'utiliser efficacement ces outils technologiques et de résoudre les problèmes éventuels. Pour être jugé compétent dans ce domaine,

l'élève doit de plus être capable de comprendre les questions éthiques et sociales liées à l'utilisation des technologies de l'information et des communications et d'en faire une évaluation critique.

Lorsqu'ils préparent des stratégies d'enseignement et d'évaluation en Aliments et nutrition 8 à 12, les enseignants doivent donner aux élèves des occasions d'approfondir leurs connaissances en relation avec les sources des technologies de l'information et des communications, et de réfléchir de manière critique au rôle que jouent ces technologies dans la société.

DROIT D'AUTEUR ET RESPONSABILITÉ

Le droit d'auteur garantit la protection des œuvres littéraires, dramatiques, artistiques et musicales; des enregistrements sonores; des représentations d'une œuvre en public; et des signaux de communication. Le droit d'auteur donne aux créateurs le droit, devant la loi, d'être rémunérés pour leurs œuvres et d'en contrôler l'utilisation. La loi permet quelques exceptions pour les écoles (c.-à-d. du matériel spécifique autorisé), mais ces exceptions sont très limitées, par exemple la reproduction de matériel pour des recherches ou des études privées. La *Loi sur le droit d'auteur* précise de quelle façon les ressources peuvent être utilisées en classe et par les élèves à la maison.

Pour respecter le droit d'auteur, il faut comprendre la loi. Les actions suivantes sont illégales, à moins que le détenteur d'un droit d'auteur en ait donné l'autorisation :

- Reproduire du matériel et photocopier des documents protégés par un droit d'auteur dans le but d'éviter l'achat de la ressource originale, quelle qu'en soit la raison.
- Reproduire du matériel et photocopier des documents protégés par un droit d'auteur, sauf s'il s'agit d'une très petite portion; dans certains cas, la loi permet de reproduire une œuvre entière, par exemple dans le cas d'un article de journal ou d'une photographie, pour les besoins d'une recherche, d'une critique, d'une analyse ou d'une étude privée.
- Faire écouter des émissions de radio ou de télévision aux élèves d'une classe, à moins que l'écoute ne soit autorisée à des fins pédagogiques (il existe des exceptions, telles les émissions d'actualités et de commentaires d'actualités diffusées il y a moins d'une année et soumises par la loi à des

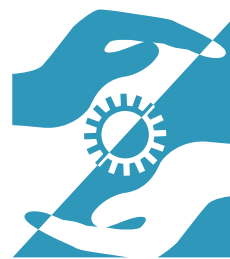
obligations de tenue de dossiers; pour d'autres détails, consulter le site Web indiqué à la fin de cette section).

- Photocopier des partitions musicales, des cahiers d'exercices, du matériel pédagogique, des modes d'emploi, des guides pédagogiques et des tests et examens offerts sur le marché.
- Montrer à l'école des vidéos n'ayant pas reçu l'autorisation d'être présentées en public.
- Jouer de la musique ou interpréter des œuvres protégées par un droit d'auteur lors de spectacles (c.-à-d. autrement que pour un objectif pédagogique précis).
- Reproduire des œuvres tirées d'Internet s'il n'y a aucun message indiquant expressément que l'œuvre peut être reproduite.

Le détenteur d'un droit d'auteur ou son représentant doit donner son autorisation par écrit. Cette autorisation peut aussi donner le droit de reproduire ou d'utiliser tout le matériel protégé ou seulement une partie de celui-ci par l'entremise d'un contrat de licence ou d'une entente. Beaucoup de créateurs, d'éditeurs et de producteurs ont formé des groupes ou des « sociétés de gestion collective » pour négocier les redevances et les conditions de reproduction auxquelles doivent se soumettre les établissements scolaires. Il est important de connaître les contrats de licence utilisés et la façon dont ces contrats influent sur les activités auxquelles participent les écoles. Certains contrats de licence peuvent aussi comporter des redevances qui varient en fonction de la quantité de matériel photocopié ou de la durée des représentations. Dans de tels cas, il importe de déterminer la valeur éducative et la qualité du matériel à reproduire, de façon à protéger l'école contre les risques financiers auxquels elle pourrait être exposée (donc, ne reproduire que les portions du matériel qui répondent à un objectif pédagogique).

Les professionnels de l'éducation, les parents et les élèves doivent respecter la valeur d'un travail intellectuel original et reconnaître l'importance de ne pas plagier le travail d'autrui. Ce travail ne doit jamais être utilisé sans autorisation.

Pour obtenir d'autres renseignements sur le droit d'auteur, consulter le site Web suivant : www.cmec.ca/copyright/indexf.stm



RÉSULTATS D' APPRENTISSAGE
PRESCRITS

Aliments et nutrition 8 à 12

Les *résultats d'apprentissage prescrits* représentent les normes de contenu des programmes d'études provinciaux; ils forment le programme d'études prescrit. Clairement énoncés et exprimés en termes mesurables et observables, les résultats d'apprentissage précisent les attitudes, les compétences et les connaissances requises, ce que les élèves sont censés savoir et savoir faire à la fin d'un cours précis.

Les écoles ont la responsabilité de veiller à ce que tous les résultats d'apprentissage prescrits de ce programme d'études soient atteints; cependant, elles jouissent aussi d'une certaine latitude quant aux meilleurs moyens de présenter le programme d'études.

On s'attend à ce que le rendement de l'élève varie selon les résultats d'apprentissage. L'évaluation, la transmission des résultats et le classement de l'élève en fonction de ces résultats d'apprentissage dépendent de l'expérience et du jugement professionnel des enseignants qui se fondent sur les politiques provinciales.

Les résultats d'apprentissage prescrits du cours d'Aliments et nutrition 8 à 12 sont présentés par année; ils comportent aussi, par souci de commodité, un code alphanumérique; cependant, l'enseignant n'est pas obligé de suivre l'ordre dans lequel ils sont présentés.

FORMULATION DES RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

Les résultats d'apprentissage commencent tous par l'expression : « On s'attend à ce que l'élève puisse... »

Lorsque les termes « dont », « y compris », « notamment » sont utilisés pour introduire une liste d'éléments faisant partie d'un résultat d'apprentissage prescrit, il **faut** que tous les éléments énumérés **soient étudiés**. Ceux-ci représentent en effet un groupe d'exigences minimales associées à l'exigence générale définie par le résultat d'apprentissage. Toutefois, ces listes ne sont pas nécessairement exhaustives et les enseignants peuvent y ajouter d'autres éléments reliés à l'exigence générale définie par le résultat d'apprentissage.

À l'inverse, lorsque l'abréviation « p. ex. » (par exemple) apparaît dans un résultat d'apprentissage prescrit, elle ne fait qu'introduire une liste d'éléments cités en vue d'illustrer un propos ou de le clarifier. Ces éléments **n'ont pas un caractère obligatoire**. Présentée entre parenthèses, la liste d'éléments introduits par « p. ex. » n'est ni exhaustive ni norma-

tive, et n'est organisée ni par ordre d'importance, ni par ordre de priorité. Les enseignants sont libres d'y substituer des éléments de leur choix s'ils les jugent conformes aux résultats d'apprentissage prescrits.

DOMAINES D'APPRENTISSAGE

Les résultats d'apprentissage prescrits des programmes d'études de la Colombie-Britannique déterminent l'apprentissage obligatoire en fonction d'au moins un des trois domaines d'apprentissage : cognitif, psychomoteur et affectif. Les définitions suivantes des trois domaines sont fondées sur la taxonomie de Bloom.

Le **domaine cognitif** porte sur le rappel ou la reconnaissance des connaissances et sur le développement des aptitudes intellectuelles. Le domaine cognitif se subdivise en trois niveaux : la connaissance, la compréhension et l'application, et les processus mentaux supérieurs. Ces niveaux se reconnaissent par le verbe utilisé dans les résultats d'apprentissage et illustrent de quelle façon se fait l'apprentissage de l'élève avec le temps.

- La *connaissance* englobe les comportements qui mettent l'accent sur la reconnaissance ou le rappel d'idées, d'éléments matériels ou de phénomènes.
- La *compréhension et l'application* représentent la capacité de saisir le message littéral d'une communication ainsi que la capacité d'appliquer des théories, des principes, des idées ou des méthodes à une nouvelle situation.
- Les *processus mentaux supérieurs* incluent l'analyse, la synthèse et l'évaluation. Ils intègrent les niveaux cognitifs de la connaissance, et de la compréhension et de l'application.

Le **domaine affectif** a trait aux attitudes, aux croyances et à l'ensemble des valeurs et des systèmes de valeurs.

Le **domaine psychomoteur** porte sur les aspects de l'apprentissage associés au mouvement du corps et au développement des habiletés motrices; il intègre les aspects cognitif et affectif aux performances physiques.

8^e année

On s'attend à ce que l'élève puisse :

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS***Sécurité, salubrité et hygiène***

- A1 déterminer les sources de contamination des aliments et mettre en pratique les mesures de prévention opportunes, y compris :
- lavage des mains
 - désinfection des surfaces de travail
 - prévention de la contamination croisée
 - bonne façon de procéder pour laver la vaisselle
 - techniques de nettoyage
- A2 montrer qu'il connaît les mesures de précaution et les interventions d'urgence lors de la préparation des aliments, y compris :
- manipuler les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour se prémunir contre les vapeurs brûlantes et prévenir les brûlures causées par l'huile chaude)
 - savoir réagir aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures)
- A3 montrer qu'il sait utiliser de façon sécuritaire l'équipement requis pour préparer des aliments

Connaissances culinaires de base

- A4 se montrer capable de suivre une recette, y compris :
- sélection de l'équipement approprié
 - utilisation des bonnes techniques de mesure des ingrédients
 - gestion du temps
 - connaissance de la terminologie
- A5 savoir entretenir et ranger l'équipement
- A6 faire preuve de collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe

Fonctions des ingrédients

- A7 déterminer les fonctions de base des ingrédients courants utilisés dans la préparation des aliments

(suite à la page suivante)

8^e année**TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS***Produits alimentaires*

B1 utiliser des recettes pour préparer des mets et des goûters-santé simples

Produits alimentaires

B2 utiliser différentes méthodes de cuisson pour préparer des aliments

NUTRITION ET ALIMENTATION SAINTE

C1 décrire l'importance de la nutrition et d'autres facteurs ayant une influence sur la santé

C2 utiliser le guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien* pour planifier des plats et des goûters simples et nutritifs

C3 à partir d'étiquettes de produits, relever et comparer la valeur nutritive de divers produits alimentaires

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

D1 décrire les facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires personnels

D2 nommer l'étiquette à table et l'appliquer avec les élèves de la classe

9^e année

On s'attend à ce que l'élève puisse :

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS***Sécurité, salubrité et hygiène***

- A1 déterminer les sources de maladies d'origine alimentaire (p. ex. les salmonelles, le botulisme, l'E. coli 0157:H7, le staphylocoque) et mettre en pratique les mesures de prévention appropriées, y compris :
- lavage des mains
 - désinfection des surfaces de travail
 - prévention de la contamination croisée
 - bonne façon de procéder pour laver la vaisselle
 - contrôle de la température
 - techniques de nettoyage
- A2 montrer qu'il connaît les mesures de précaution et les interventions d'urgence lors de la préparation des aliments, y compris :
- manipuler les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour se prémunir contre les vapeurs brûlantes et prévenir les brûlures causées par l'huile chaude)
 - savoir réagir aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures)
- A3 montrer qu'il sait utiliser de façon sécuritaire l'équipement requis pour préparer des aliments

Connaissances culinaires de base

- A4 se montrer capable de suivre une recette, y compris :
- sélection de l'équipement approprié
 - utilisation des bonnes techniques de mesure des ingrédients
 - gestion du temps
 - connaissance de la terminologie
- A5 savoir entretenir et ranger l'équipement
- A6 faire preuve d'organisation et de collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe

Fonctions des ingrédients

- A7 expliquer les fonctions des ingrédients courants utilisés dans la préparation des aliments

(suite à la page suivante)

9^e année**TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS*****Produits alimentaires***

B1 appliquer les principes de cuisson pour préparer des mets nutritifs et des repas simples

Produits alimentaires

B2 utiliser différentes méthodes de cuisson pour préparer des aliments

NUTRITION ET ALIMENTATION SAINES

C1 déterminer et expliquer les fonctions des nutriments (y compris les protéines, les glucides, les matières grasses, les vitamines et les minéraux, les fibres et l'eau) et leur lien avec le guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*

C2 à partir du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*, planifier des repas et des goûters pour un régime équilibré sur le plan nutritif

C3 examiner la relation entre l'activité physique et les habitudes alimentaires personnelles

C4 repérer et comparer les ingrédients et la valeur nutritive de différents produits alimentaires commerciaux

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

D1 décrire les facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires

D2 comparer une panoplie de coutumes alimentaires et d'étiquette à table

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

E1 nommer les carrières et les métiers dans le domaine de l'alimentation

10^e année

On s'attend à ce que l'élève puisse :

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS***Sécurité, salubrité et hygiène***

- A1 déterminer les sources de maladies d'origine alimentaire (p. ex. les salmonelles, le botulisme, l'E. coli 0157:H7, le staphylocoque, l'hépatite A) et mettre en pratique les mesures de prévention appropriées
- A2 appliquer les mesures de précaution et les interventions d'urgence appropriées lors de la préparation des aliments, y compris :
- manipuler l'équipement et les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour prévenir les incendies, les chocs électriques, les coupures, les vapeurs brûlantes, les brûlures causées par l'huile chaude, le réchauffement inégal des aliments au four à micro-ondes)
 - savoir réagir aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures)

Connaissances culinaires de base

- A3 se montrer capable de bien évaluer et de suivre fidèlement une recette en utilisant l'équipement et les techniques de mesure appropriés
- A4 nommer divers types d'équipements utilisés pour la préparation des aliments
- A5 faire preuve d'organisation et de collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe, y compris l'intégration des compétences en planification (p. ex. enchaînement des tâches, gestion du temps)

Fonctions des ingrédients

- A6 comparer des ingrédients similaires et leurs effets sur la valeur nutritive, la saveur, la texture, le goût et la qualité d'un produit

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS***Produits alimentaires***

- B1 appliquer les principes de cuisson pour préparer des mets et des repas nutritifs, en tenant compte de la présentation

Produits alimentaires

- B2 utiliser différentes méthodes de cuisson pour préparer des aliments

(suite à la page suivante)

10^e année**NUTRITION ET ALIMENTATION SAIN**

- C1 montrer qu'il connaît les nutriments suivants et leur importance dans un mode de vie sain :
- différents choix d'aliments contenant des protéines
 - glucides simples et complexes
 - lipides saturés, insaturés et trans
 - **micronutriments**, y compris les vitamines et les minéraux
- C2 créer des menus nutritifs en tenant compte de divers facteurs diététiques et budgétaires, et en utilisant le guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*
- C3 analyser la relation entre l'activité physique et la consommation quotidienne d'aliments
- C4 comparer des recettes pour trouver les meilleurs choix santé
- C5 évaluer les produits alimentaires commerciaux, y compris :
- interpréter l'information sur les étiquettes des produits alimentaires
 - analyser les étiquettes des produits alimentaires pour en connaître la valeur nutritive
 - élaborer et utiliser des critères permettant de comparer des produits alimentaires similaires

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

- D1 décrire diverses techniques de commercialisation des aliments
- D2 relever les facteurs ayant une influence sur la production et les disponibilités alimentaires, particulièrement de nos jours, au Canada
- D3 décrire les origines culturelles de menus, de recettes, d'ingrédients et d'étiquette à table utilisés dans un grand nombre de cuisines ethniques, régionales et locales, représentées au Canada

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- E1 décrire des carrières et des métiers dans le domaine de l'alimentation

11^e année

On s'attend à ce que l'élève puisse :

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS*Sécurité, salubrité et hygiène*

- A1 déterminer les sources de maladies d'origine alimentaire (p. ex. les salmonelles, le botulisme, l'E. coli 0157:H7, le staphylocoque, l'hépatite A, le virus de Norwalk) et appliquer les mesures de prévention appropriées
- A2 appliquer les mesures de précaution et les interventions d'urgence appropriées lors de la préparation des aliments, y compris :
- manipuler l'équipement et les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour prévenir les incendies, les chocs électriques, les coupures, les vapeurs brûlantes, les brûlures)
 - savoir réagir de façon appropriée aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures)

Connaissances culinaires de base

- A3 se montrer capable de bien évaluer et de suivre fidèlement des recettes en utilisant divers équipements et techniques de préparation des aliments
- A4 comparer divers types d'équipements utilisés pour la préparation des aliments
- A5 faire preuve d'organisation et de collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe, y compris l'intégration de compétences en planification (p. ex. enchaînement des tâches, gestion du temps)

Fonctions des ingrédients

- A6 varier les ingrédients et les méthodes de préparation des recettes de façon à modifier la valeur nutritive, la saveur, la texture, le goût et la qualité d'un produit

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS*Produits alimentaires*

- B1 choisir des recettes et appliquer des principes de cuisson pour préparer des mets et des repas nutritifs, en tenant compte de la présentation et de considérations budgétaires

Produits alimentaires

- B2 utiliser différentes méthodes de cuisson pour préparer des aliments

(suite à la page suivante)

11^e année**NUTRITION ET ALIMENTATION SAIN**

- C1 montrer qu'il connaît l'importance des nutriments à différents stades de la vie ainsi que les effets de carences et d'excès
- C2 créer des régimes alimentaires nutritifs respectant un budget précis et les recommandations du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*
- C3 analyser les habitudes alimentaires personnelles et leur lien avec le bien-être physique et mental, les modes et les mythes alimentaires (p. ex. aliments réconfortants, régimes à la mode, allégations exagérées concernant les aliments)
- C4 trouver des moyens d'améliorer la valeur nutritive de recettes
- C5 déterminer les types d'additifs alimentaires et de vitaminisation des produits alimentaires ainsi que leur fonction dans les produits alimentaires

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

- D1 analyser les effets des pratiques de commercialisation des aliments sur le comportement des consommateurs
- D2 montrer qu'il est conscient des problèmes environnementaux et de santé reliés à la production et à la consommation d'aliments
- D3 comparer les aliments, les modes de préparation, les habitudes alimentaires et l'étiquette à table de diverses cultures au Canada et ailleurs dans le monde

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- E1 étudier les carrières et les métiers dans le domaine de l'alimentation

12^e année

On s'attend à ce que l'élève puisse :

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS***Sécurité, salubrité et hygiène***

- A1 analyser les sources de maladies d'origine alimentaire (p. ex. les salmonelles, le botulisme, l'E. coli 0157:H7, le staphylocoque, l'hépatite A, le virus de Norwalk, la campylobactérie, les parasites) et appliquer les mesures de prévention appropriées
- A2 appliquer les mesures de précaution et les interventions d'urgence appropriées lors de la préparation des aliments, y compris :
- manipuler l'équipement et les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour prévenir les incendies, les chocs électriques, les coupures, les vapeurs brûlantes, les brûlures)
 - savoir réagir aux urgences de façon appropriée (p. ex. incendies, brûlures, coupures)

Connaissances culinaires de base

- A3 se montrer capable de bien évaluer et de suivre fidèlement des recettes en utilisant une grande variété d'équipements et de techniques de préparation des aliments
- A4 évaluer les nouvelles technologies servant à la préparation des aliments
- A5 concevoir des plans et mettre en œuvre des stratégies efficaces pour assurer l'enchaînement des tâches et la gestion du temps en collaboration avec ses partenaires et les autres groupes

Fonctions des ingrédients

- A6 adapter les ingrédients et les modes de préparation pour créer des recettes originales

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS***Produits alimentaires***

- B1 choisir des recettes et appliquer les principes de cuisson pour préparer des mets nutritifs et des repas complets, en tenant compte de la présentation et des considérations budgétaires

Produits alimentaires

- B2 choisir et montrer qu'il sait utiliser des méthodes de cuisson convenant à des produits précis

(suite à la page suivante)

12^e année**NUTRITION ET ALIMENTATION SAINÉ**

- C1 appliquer les principes du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien* et d'autres sources fiables pour analyser des menus et faire des recommandations en ce qui concerne des besoins alimentaires précis
- C2 montrer qu'il connaît l'importance du **bilan énergétique**
- C3 analyser les répercussions des comportements reliés à une bonne et à une mauvaise alimentation, y compris les modes alimentaires, les troubles de l'alimentation et l'utilisation de suppléments
- C4 modifier et tester des recettes pour améliorer leur valeur nutritive
- C5 critiquer l'utilisation d'additifs et la vitaminisation des produits alimentaires, l'utilisation de pesticides, et les allégations relatives à la santé et à la nutrition associées à certains aliments

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

- D1 analyser les coûts comparatifs des aliments préparés à la maison, servis au restaurant et prêts-à-servir
- D2 analyser les problèmes de santé globale et environnementale reliés à la production et à la consommation d'aliments
- D3 montrer qu'il connaît les règles formelles d'étiquette à table

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- E1 analyser les perspectives de carrière et les préalables requis pour travailler dans les domaines de la production alimentaire, des services d'alimentation ou de la commercialisation des aliments



RENDEMENT DE L'ÉLÈVE

Aliments et nutrition 8 à 12

Cette section de l'ERI renferme l'information nécessaire à l'évaluation formative et à la mesure du rendement des élèves; elle comprend notamment des indicateurs de réussite précis qui aideront les enseignants à évaluer le rendement des élèves pour chaque résultat d'apprentissage prescrit. Cette section renferme aussi des éléments clés qui consistent en des descriptions de contenu servant à préciser la profondeur et la portée des résultats d'apprentissage prescrits.

ÉLÉMENTS CLÉS

Les éléments clés donnent un aperçu du contenu de chaque composante du programme d'études. Ils peuvent aider l'enseignant à déterminer l'étendue et la portée des résultats d'apprentissage prescrits.

INDICATEURS DE RÉUSSITE

Pour aider les enseignants à évaluer les programmes d'études officiels, cet ERI comporte une série d'indicateurs de réussite pour chaque résultat d'apprentissage. Les indicateurs de réussite sont regroupés par composante; cependant, l'enseignant n'est pas obligé de suivre l'ordre dans lequel ils sont présentés tant pour l'enseignement que pour l'évaluation.

Ces indicateurs de réussite précisent le niveau de connaissances acquis, les compétences appliquées ou les attitudes démontrées par l'élève pour chaque résultat d'apprentissage. Les indicateurs de réussite décrivent les données que doivent chercher les enseignants pour déterminer si l'élève a entièrement atteint l'objectif du résultat d'apprentissage. Comme chaque indicateur de réussite ne précise qu'un aspect des notions couvertes par le résultat d'apprentissage correspondant, les enseignants doivent considérer toute la série d'indicateurs de réussite pour déterminer si l'élève a entièrement atteint le résultat d'apprentissage.

Dans certains cas, les indicateurs de réussite peuvent aussi inclure des suggestions sur le type de tâche qui permettrait de prouver que le résultat d'apprentissage a été atteint (p. ex. une réponse construite sous forme de liste, de comparaison, d'analyse ou de tableau; un produit créé et présenté sous forme de repas, de rapport, de débat, d'affiche, ou de modèle; la manifestation d'une compétence particulière telle que la capacité de poser des questions).

Les indicateurs de réussite sont établis en fonction des principes de l'évaluation *au service de* l'apprentissage, de l'évaluation *en tant qu'*apprentissage et de l'évaluation *de* l'apprentissage. Ils fournissent aux enseignants et aux parents des outils dont ils peuvent se servir pour réfléchir à ce que les élèves apprennent; ils procurent aussi aux élèves des moyens de s'autoévaluer et de préciser de quelle façon ils peuvent améliorer leur propre rendement.

Aucun des indicateurs de réussite n'est obligatoire; ils sont fournis à titre de suggestions pour aider les enseignants à évaluer dans quelle mesure les élèves atteignent les résultats d'apprentissage prescrits.

MESURE ET ÉVALUATION FORMATIVE

L'évaluation est le processus systématique de collecte de données sur l'apprentissage des élèves; elle sert à décrire ce que les élèves savent, ce qu'ils sont capables de faire et ce vers quoi tendent leurs efforts. Parmi les données pouvant être recueillies en vue de l'évaluation, notons :

- l'observation,
- les autoévaluations et les évaluations par les pairs,
- les interrogations et les tests (écrits, oraux et pratiques),
- les échantillons de travaux des élèves,
- les projets et les présentations,
- les comptes rendus écrits et les exposés oraux,
- les journaux et les notes,
- les examens de la performance,
- les évaluations du portfolio.

La performance de l'élève est évaluée à partir de données recueillies au cours de diverses activités d'évaluation. Les enseignants se servent de leur perspicacité, de leurs connaissances et de leur expérience avec les élèves ainsi que de critères précis qu'ils ont eux-mêmes établis afin d'évaluer la performance des élèves en fonction des résultats d'apprentissage prescrits.

Il existe trois principaux types d'évaluation, et chacun peut être utilisé de concert avec les deux autres en vue de faciliter la mesure du rendement de l'élève :

- L'évaluation **au service** de l'apprentissage vise à accroître les acquis.
- L'évaluation **en tant qu'**apprentissage permet de favoriser la participation active des élèves à leur apprentissage.
- L'évaluation **de** l'apprentissage vise à recueillir les données qui seront consignées dans le bulletin scolaire.

Évaluation au service de l'apprentissage

L'évaluation au service de l'apprentissage fournit des moyens d'encourager les élèves à participer jour après jour à leur propre évaluation et ainsi à acquérir les compétences nécessaires pour s'autoévaluer de manière sérieuse et pour stimuler leur propre réussite.

Ce type d'évaluation permet de répondre aux questions suivantes :

- Que doivent apprendre les élèves pour réussir?
- Qu'est-ce qui démontre que cet apprentissage a eu lieu?

L'évaluation au service de l'apprentissage est une forme d'évaluation critérielle; elle permet de comparer la performance de l'élève à des critères établis plutôt qu'à la performance des autres élèves. Les critères sont fondés sur les résultats d'apprentissage prescrits ainsi que sur les indicateurs de réussite ou d'autres attentes en matière d'apprentissage.

Les élèves tirent plus d'avantages de l'évaluation lorsque celle-ci est accompagnée d'une rétroaction offerte sur une base régulière et constante. Lorsqu'on la considère comme un moyen de stimuler l'apprentissage et non pas comme un jugement définitif, elle permet de montrer aux élèves leurs points forts et de leur indiquer des moyens de les développer davantage. Les élèves peuvent utiliser cette information pour

réorienter leurs efforts, faire des plans, communiquer leurs progrès aux autres (p. ex. leurs pairs, leurs enseignants, leurs parents) et choisir leurs objectifs d'apprentissage pour l'avenir.

L'évaluation au service de l'apprentissage donne aussi aux enseignants l'occasion de passer en revue ce qu'apprennent leurs élèves et les points sur lesquels ils doivent s'attarder davantage. Cette information est utile pour l'organisation de l'enseignement, car elle sert à créer un lien direct entre l'évaluation et l'enseignement. L'évaluation, lorsqu'elle est utilisée comme moyen d'obtenir une rétroaction sur l'enseignement, permet de rendre compte du rendement de l'élève puisqu'elle éclaire l'enseignant sur sa planification et les stratégies d'enseignement en classe.

Évaluation en tant qu'apprentissage

L'évaluation en tant qu'apprentissage sert à faire participer les élèves au processus d'apprentissage. Avec le soutien et les conseils de leur enseignant, les élèves deviennent responsables de leur apprentissage en lui donnant un sens qui leur est propre. Au moyen du processus d'autoévaluation continue, les élèves deviennent aptes à faire le point sur ce qu'ils ont appris, à déterminer ce qu'ils n'ont pas encore appris et à décider du meilleur moyen à prendre pour améliorer leur rendement.

Même si l'élève est maître de l'évaluation en tant qu'apprentissage, les enseignants ont un rôle à jouer pour faciliter la façon dont est faite cette évaluation. En donnant régulièrement aux élèves des occasions de réfléchir et de s'autoévaluer, les enseignants peuvent les aider à effectuer l'analyse critique de leur apprentissage, à l'étoffer et à se sentir à l'aise avec ce processus.

Évaluation de l'apprentissage

L'évaluation de l'apprentissage se fait par l'évaluation sommative et comprend, entre autres, les évaluations à large échelle et les évaluations par l'enseignant. Ces évaluations sommatives ont lieu à la fin de l'année ou à différentes périodes au cours du processus d'enseignement.

Il n'y a pas d'évaluation à large échelle au niveau provincial pour le programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12.

L'évaluation de l'apprentissage est aussi l'un des moyens officiels utilisés pour rendre compte du rendement de l'élève.

Pour en savoir plus sur la politique de transmission des résultats du ministère de l'Éducation, consulter le site Web suivant : www.bced.gov.bc.ca/policy/policies/student_reporting.htm

Pour en savoir plus sur l'évaluation au service de l'apprentissage, l'évaluation en tant qu'apprentissage et l'évaluation de l'apprentissage, veuillez consulter la ressource suivante, qui a été élaborée par le Protocole de l'Ouest et du Nord Canadiens (PONC) : *Repenser l'évaluation en classe en fonction des buts visés.*

Cette ressource est accessible en ligne à l'adresse suivante : http://ednet.edc.gov.ab.ca/french/poc/evaluation_classe.pdf

Évaluation au service de l'apprentissage	Évaluation en tant qu'apprentissage	Évaluation de l'apprentissage
<p>Évaluation formative continue dans la salle de classe</p> <ul style="list-style-type: none"> évaluation par l'enseignant, autoévaluation ou évaluation par les pairs évaluation critérielle fondée sur les résultats d'apprentissage prescrits du programme d'études provincial, traduisant la performance en fonction d'une tâche d'apprentissage précise permet à l'enseignant comme à l'élève de participer à une réflexion sur les progrès de celui-ci et à l'examen de ces progrès les enseignants modifient leurs plans et donnent un enseignement correctif qui tient compte de l'évaluation formative 	<p>Évaluation formative continue dans la salle de classe</p> <ul style="list-style-type: none"> autoévaluation donne à l'élève de l'information sur son rendement et l'incite à réfléchir aux moyens qu'il peut prendre pour améliorer son apprentissage critères établis par l'élève à partir de ses apprentissages passés et de ses objectifs d'apprentissage personnels l'élève se sert de l'information portant sur l'évaluation pour faire les adaptations nécessaires à son processus d'apprentissage et pour acquérir de nouvelles connaissances 	<p>Évaluation sommative ayant lieu à la fin de l'année ou à des étapes cruciales</p> <ul style="list-style-type: none"> évaluation par l'enseignant peut être critérielle (fondée sur les résultats d'apprentissage prescrits) ou normative (basée sur la comparaison du rendement de l'élève à celui des autres) l'information sur la performance de l'élève peut être communiquée aux parents ou tuteurs, au personnel de l'école et du district scolaire, et à d'autres professionnels (pour les besoins de l'élaboration des programmes d'études, par exemple) permet de juger la performance de l'élève par rapport aux normes provinciales

Évaluation critérielle

L'évaluation critérielle permet de comparer la performance d'un élève à des critères établis plutôt qu'à la performance des autres élèves. Pour que l'évaluation puisse être faite en fonction du programme officiel, les critères doivent être fondés sur les résultats d'apprentissage.

Les critères servent de base à l'évaluation des progrès de l'élève. Ils indiquent les aspects cruciaux d'une performance ou d'un produit et décrivent en termes

précis ce qui constitue l'atteinte des résultats d'apprentissage prescrits. Ainsi, les critères pondérés, les échelles d'évaluation et les guides de notation (c.-à-d. les cadres de référence) constituent trois moyens d'évaluer la performance de l'élève.

Dans la mesure du possible, les élèves doivent participer à l'établissement des critères d'évaluation. Ils pourront ainsi mieux comprendre à quoi correspond un travail ou une performance de qualité.

L'évaluation critérielle peut comporter les étapes suivantes :

- | | |
|-----------------|---|
| Étape 1 | Déterminer les résultats d'apprentissage prescrits et les indicateurs de réussite proposés (tels qu'ils sont énoncés dans cet ERI) qui serviront de base à l'évaluation. |
| Étape 2 | Établir les critères. Le cas échéant, faire participer les élèves au choix des critères. |
| Étape 3 | Prévoir les activités d'apprentissage qui permettront aux élèves d'acquérir les connaissances, les compétences ou les attitudes indiquées dans les critères. |
| Étape 4 | Avant le début de l'activité d'apprentissage, informer les élèves des critères qui serviront à l'évaluation de leur travail. |
| Étape 5 | Fournir des exemples du niveau de performance souhaité. |
| Étape 6 | Mettre en œuvre les activités d'apprentissage. |
| Étape 7 | Utiliser les outils (p. ex. échelle d'évaluation, liste de contrôle, guide de notation) et les méthodes d'évaluation (p. ex. observation, collecte de données, autoévaluation) appropriés selon le travail assigné à l'élève. |
| Étape 8 | Examiner les données recueillies au moment de la mesure et évaluer le niveau de performance de chaque élève ou la qualité de son travail à partir des critères. |
| Étape 9 | Au besoin, donner une rétroaction et/ou attribuer une cote qui indique dans quelle mesure l'élève satisfait aux critères. |
| Étape 10 | Transmettre les résultats de l'évaluation aux élèves et aux parents ou tuteurs. |



RENDEMENT DE L'ÉLÈVE

Aliments et nutrition 8

Éléments clés : Aliments et nutrition 8

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Sécurité, salubrité et hygiène

- sources de contamination des aliments et moyens de prévenir cette contamination, y compris le lavage des mains, la désinfection des surfaces de travail, la prévention de la contamination croisée, la bonne technique à suivre pour laver la vaisselle, les techniques de nettoyage
- mesures de sécurité, et reconnaissance des situations d'urgence et interventions d'urgence
- utilisation sécuritaire de l'équipement

Connaissances culinaires de base

- aptitude à suivre une recette, y compris la sélection de l'équipement approprié, les bonnes techniques de mesure, l'aptitude à gérer son temps, la connaissance des termes de cuisine
- entretien et rangement de l'équipement
- collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe

Fonctions des ingrédients

- fonctions de base d'ingrédients courants dans la préparation des aliments

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Produits alimentaires

- utilisation de recettes pour la préparation de mets et de **goûters-santé** simples (p. ex. boissons fouettées pour le petit déjeuner, muffins à teneur élevée en fibres, crudités et trempette, sandwiches, pizzas à pâte « biscuit », sautés)

Méthodes de cuisson

- diverses méthodes de cuisson

NUTRITION ET ALIMENTATION SAINÉ

- importance de la nutrition et d'autres facteurs pour la santé
- connaissance du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien* ou du guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien - Premières Nations, Inuit et Métis*, y compris les groupes alimentaires, les types d'aliments à l'intérieur de chaque groupe alimentaire, la grosseur des portions, les portions quotidiennes recommandées pour chaque groupe alimentaire
- détermination et comparaison de la valeur nutritive de divers produits alimentaires

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

- facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires personnels
- description de l'étiquette à table et application de cette étiquette avec les élèves de la classe

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
<p>Sécurité, salubrité et hygiène</p> <p>A1 déterminer les sources de contamination des aliments et mettre en pratique les mesures de prévention opportunes, y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavage des mains - désinfection des surfaces de travail - prévention de la contamination croisée - bonne façon de procéder pour laver la vaisselle - techniques de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> décrire les sources possibles de contamination des aliments (p. ex. manipulateur d'aliments malade, mauvaise hygiène, espace de travail insalubre, eau non potable) <input type="checkbox"/> sans qu'on le lui rappelle, suivre la règle du lavage des mains en 30 secondes, s'attacher les cheveux, mettre un tablier, désinfecter les surfaces de travail <input type="checkbox"/> relever les situations où la contamination croisée pourrait se produire et utiliser les méthodes de prévention appropriées (p. ex. nettoyer les surfaces et le matériel utilisé pour manipuler des aliments tels que la viande, se laver les mains chaque fois qu'il y a risque de contamination, porter des gants en plastique si on a des coupures, des brûlures ou des problèmes de peau sur les mains) <input type="checkbox"/> toujours laver la vaisselle en utilisant les bonnes techniques (p. ex. laver la vaisselle selon l'ordre requis, utiliser une eau à 45 °C pour le lavage et le rinçage, du détergent à vaisselle, des égouttoirs, des linges à vaisselle propres) <input type="checkbox"/> sans qu'on le lui rappelle, avoir recours à de bonnes techniques de nettoyage (p. ex. aliments renversés, verre brisé, balayage des débris, lessive)
<p>A2 montrer qu'il connaît les mesures de précaution et les interventions d'urgence lors de la préparation des aliments, y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> - manipuler les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour se prémunir contre les vapeurs brûlantes et prévenir les brûlures causées par l'huile chaude) - savoir réagir aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> manipuler les aliments chauds prudemment (p. ex. techniques sécuritaires pour enlever un couvercle ou soulever une casserole, protection contre les éclaboussures et les aliments brûlants, grilles à pâtisserie/dessous-de-plat) <input type="checkbox"/> reconnaître les situations d'urgence et décrire les bonnes façons d'y réagir (p. ex. alerter les autorités compétentes, donner les premiers soins, utiliser les méthodes d'extinction des incendies appropriées)
<p>A3 montrer qu'il sait utiliser de façon sécuritaire l'équipement requis pour préparer des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> utiliser l'équipement en toute sécurité (p. ex. manipuler les couteaux correctement, couper les aliments à l'aide d'une planche à découper et non sur le comptoir, utiliser des gants de cuisine et non des serviettes pour manipuler des aliments chauds)

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
Connaissances culinaires de base	
A4 se montrer capable de suivre une recette, y compris : <ul style="list-style-type: none"> - sélection de l'équipement approprié - utilisation des bonnes techniques de mesure des ingrédients - gestion du temps - connaissance de la terminologie 	<input type="checkbox"/> utiliser correctement l'équipement approprié (p. ex. spatules, cuillers en bois, batteurs, bols, couteaux, planches à découper) <input type="checkbox"/> avec le moins d'aide possible de la part de l'enseignant, utiliser les bons ustensiles et techniques de mesure (p. ex. tasser et égaliser les ingrédients secs, placer les ingrédients liquides sur une surface plate pour les égaliser à l'œil, remplir les récipients en condensant bien les ingrédients, mesurer selon le principe du déplacement de l'eau, faire les conversions du système impérial au système métrique, et vice versa) <input type="checkbox"/> effectuer les tâches demandées dans un temps donné <input type="checkbox"/> montrer qu'il connaît les termes et les abréviations utilisés en cuisine (p. ex. tamiser, crémer, sauter, pétrir, fouetter, bouillir, cuire à la vapeur, préchauffer, ml, oz, pqt, m.g., farine de blé entier)
A5 savoir entretenir et ranger l'équipement	<input type="checkbox"/> toujours nettoyer l'équipement et le remettre à sa place
A6 faire preuve de collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe	<input type="checkbox"/> partager les tâches équitablement entre les membres du groupe, en aidant les autres élèves du groupe au besoin (p. ex. pour la cuisson, le nettoyage, les projets)
Fonctions des ingrédients	
A7 déterminer les fonctions de base des ingrédients courants utilisés dans la préparation des aliments	<input type="checkbox"/> décrire les fonctions de base d'ingrédients secs (p. ex. poudre à pâte, bicarbonate de soude, farine, sucre, sel) et de liquides (p. ex. lait, eau, œufs, huile) utilisés couramment

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	<p><i>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</i></p> <p><i>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</i></p>
Produits alimentaires	
B1 utiliser des recettes pour préparer des mets et des goûters-santé simples	<input type="checkbox"/> suivre une recette pour en arriver à un produit réussi dans un temps donné (p. ex. boissons fouettées pour le petit déjeuner, muffins à teneur élevée en fibres, crudités et trempette, sandwichs, pizzas à pâte « biscuit », sautés)
Méthodes de cuisson	
B2 utiliser différentes méthodes de cuisson pour préparer des aliments	<input type="checkbox"/> utiliser des procédés et des techniques s'appliquant à diverses méthodes de cuisson (p. ex. cuire au four, bouillir, sauter, cuire au four à micro-ondes)

NUTRITION ET ALIMENTATION SAIN

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
C1 décrire l'importance de la nutrition et d'autres facteurs ayant une influence sur la santé	<input type="checkbox"/> relever les facteurs qui aident les adolescents à avoir un corps en santé (p. ex. manger le nombre minimum de portions recommandées dans le guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> ou le guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien - Premières Nations, Inuit et Métis</i> , choisir des aliments riches en nutriments au lieu d'aliments riches en calories et faibles en nutriments; connaître l'importance du petit déjeuner et de repas pris à intervalles réguliers pour avoir plus d'énergie et profiter des bienfaits à long terme sur la santé; dormir suffisamment et faire régulièrement de l'exercice)
C2 utiliser le guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> pour planifier des plats et des goûters simples et nutritifs	<input type="checkbox"/> connaître les différents groupes alimentaires, les types d'aliments à l'intérieur de chaque groupe alimentaire, les grosseurs de portions précises et les portions quotidiennes recommandées pour chaque groupe alimentaire <input type="checkbox"/> analyser et modifier des menus de façon à respecter les recommandations du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> ou du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien - Premières Nations, Inuit et Métis</i>
C3 à partir d'étiquettes de produits, relever et comparer la valeur nutritive de divers produits alimentaires	<input type="checkbox"/> avec l'aide de l'enseignant, examiner des étiquettes de produits alimentaires commerciaux pour trouver leur teneur en matières grasses, en sel, en sucre, en fibres et en additifs, puis déterminer un meilleur choix santé (p. ex. comparer des céréales pour petit déjeuner, des grignotines, des biscuits, des boissons)

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
D1 décrire les facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires personnels	<input type="checkbox"/> discuter des choix alimentaires personnels et des facteurs ayant une influence sur ces choix (p. ex. préférences personnelles, disponibilité des aliments, considérations budgétaires, influence des pairs et des médias, antécédents culturels, religion, facteurs environnementaux)
D2 nommer l'étiquette à table et l'appliquer avec les élèves de la classe	<input type="checkbox"/> sans qu'on le lui rappelle, mettre en pratique les bons comportements à table (p. ex. mettre la table, s'asseoir et manger en groupe, tenir des conversations respectueuses)



RENDEMENT DE L'ÉLÈVE

Aliments et nutrition 9

Éléments clés : Aliments et nutrition 9

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Sécurité, salubrité et hygiène

- identification des maladies d'origine alimentaire, comme les salmonelles, le staphylocoque, l'E. coli 0157:H7, et le botulisme
- moyens de prévenir la contamination des aliments, y compris le lavage des mains, la désinfection des surfaces de travail, la prévention de la contamination croisée, la bonne technique à suivre pour laver la vaisselle, le contrôle de la température, les techniques de nettoyage
- reconnaissance des situations d'urgence et interventions d'urgence
- utilisation sécuritaire de l'équipement

Connaissances culinaires de base

- aptitude à suivre une recette, y compris la sélection de l'équipement approprié, les bonnes techniques de mesure, l'aptitude à gérer son temps, la connaissance des termes de cuisine
- entretien et rangement de l'équipement
- collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe

Fonctions des ingrédients

- fonctions des ingrédients courants dans la préparation des aliments

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Produits alimentaires

- utilisation de techniques de cuisson appropriées pour préparer des mets nutritifs et des repas simples (p. ex. pain éclair et pain à la levure, salade, soupe, plat en cocotte, pâtes, dessert santé)

Méthodes de cuisson

- utilisation de procédés et de techniques s'appliquant à toutes sortes de méthodes de cuisson

NUTRITION ET ALIMENTATION SAINE

- détermination et explication des fonctions des nutriments, y compris les protéines, les glucides, les matières grasses, les vitamines et les minéraux, les fibres, et l'eau
- utilisation de guides alimentaires pour planifier des repas et des goûters simples et nutritifs
- analyse de l'activité physique et des habitudes alimentaires individuelles
- repérage et comparaison des ingrédients et de la valeur nutritive de divers produits alimentaires commerciaux

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

- facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires personnels
- comparaison de coutumes alimentaires et d'étiquette à table

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- repérage de carrières et de métiers dans le domaine de l'alimentation

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
<p>Sécurité, salubrité et hygiène</p> <p>A1 déterminer les sources de maladies d'origine alimentaire (p. ex. les salmonelles, le botulisme, l'E. coli 0157:H7, le staphylocoque) et mettre en pratique les mesures de prévention appropriées, y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavage des mains - désinfection des surfaces de travail - prévention de la contamination croisée - bonne façon de procéder pour laver la vaisselle - contrôle de la température - techniques de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> décrire les sources possibles de contamination des aliments et d'intoxications alimentaires (p. ex. viande et volaille pas assez cuites, œufs crus, boîtes de conserves bombées, manipulateur d'aliments malade, entreposage des aliments inadéquat, mauvais contrôle de la température, mauvaise hygiène, zone de préparation des aliments insalubre, eau non potable) <input type="checkbox"/> sans qu'on le lui rappelle, suivre la règle du lavage des mains en 30 secondes, s'attacher les cheveux, mettre un tablier, désinfecter les surfaces de travail <input type="checkbox"/> employer les bonnes méthodes pour prévenir la contamination croisée (p. ex. nettoyer les surfaces et les ustensiles utilisés pour couper les aliments comme la viande, se laver les mains chaque fois qu'il y a un risque de contamination, porter des gants en plastique si on a des coupures, des brûlures ou des problèmes de peau sur les mains) <input type="checkbox"/> toujours laver la vaisselle en utilisant les bonnes techniques (p. ex. laver la vaisselle selon l'ordre requis, laver et rincer la vaisselle avec une eau à 45 °C, utiliser du détergent à vaisselle, des égouttoirs, des linges à vaisselle propres) <input type="checkbox"/> montrer qu'il connaît l'importance de garder les aliments hors de la zone de danger (p. ex. garder au chaud les aliments chauds, garder au froid les aliments froids, refroidir rapidement les aliments, suivre les bonnes techniques pour décongeler des aliments) <input type="checkbox"/> sans qu'on le lui rappelle, avoir recours à de bonnes techniques de nettoyage (p. ex. aliments renversés, verre brisé, balayage des débris, lessive)
<p>A2 montrer qu'il connaît les mesures de précaution et les interventions d'urgence lors de la préparation des aliments, y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> - manipuler les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour se prémunir contre les vapeurs brûlantes et prévenir les brûlures causées par l'huile chaude) - savoir réagir aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> manipuler les aliments chauds prudemment (p. ex. techniques sécuritaires pour enlever un couvercle ou soulever une casserole, protection contre les éclaboussures et les aliments brûlants, grilles à pâtisserie/dessous-de-plat) <input type="checkbox"/> reconnaître les situations d'urgence et décrire les bonnes façons d'y réagir (p. ex. alerter les autorités compétentes, donner les premiers soins, utiliser les méthodes d'extinction des incendies appropriées)
<p>A3 montrer qu'il sait utiliser de façon sécuritaire l'équipement requis pour préparer des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> utiliser l'équipement en toute sécurité (p. ex. utilisation appropriée des électroménagers, des cuisinières, des fours à micro-ondes, des couteaux, des planches à découper, des gants de cuisine)

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
Connaissances culinaires de base	
A4 se montrer capable de suivre une recette, y compris : <ul style="list-style-type: none"> - sélection de l'équipement approprié - utilisation des bonnes techniques de mesure des ingrédients - gestion du temps - connaissance de la terminologie 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> utiliser correctement l'équipement approprié (p. ex. casseroles, bains-marie, fouets, rouleaux et moules à pâtisserie, spatules, cuillers en bois, batteurs, bols, couteaux, planches à découper) <input type="checkbox"/> sans l'aide de l'enseignant, utiliser les bons ustensiles et les bonnes techniques de mesure (p. ex. tasser et égaliser les ingrédients secs, placer les ingrédients liquides sur une surface plate pour les égaliser à l'œil, remplir les récipients en condensant bien les ingrédients, mesurer selon le principe du déplacement de l'eau, faire les conversions du système impérial au système métrique, et vice versa) <input type="checkbox"/> effectuer les tâches dans un temps donné <input type="checkbox"/> montrer qu'il connaît les termes et les abréviations utilisés en cuisine (p. ex. roux, plier, incorporer, couper en dés, mélanger, écrémer, L, temp., °C, bicarbonate de soude, poudre à lever, chopine)
A5 savoir entretenir et ranger l'équipement	<input type="checkbox"/> toujours nettoyer l'équipement et le remettre à sa place
A6 faire preuve d'organisation et de collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe	<input type="checkbox"/> avec l'aide de l'enseignant, organiser et partager les tâches entre les membres du groupe, en aidant les autres élèves du groupe au besoin (p. ex. pour la cuisson, le nettoyage, les projets, les sorties éducatives)
Fonctions des ingrédients	
A7 expliquer les fonctions des ingrédients courants utilisés dans la préparation des aliments	<input type="checkbox"/> décrire les fonctions de divers ingrédients dans les recettes (p. ex. agents de levage, épaississants, édulcorants, attendrisseurs, aromatisants)

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
Produits alimentaires	
B1 appliquer les principes de cuisson pour préparer des mets nutritifs et des repas simples	<input type="checkbox"/> utiliser les techniques de cuisson appropriées pour en arriver à un produit réussi ou à un repas simple (p. ex. pain éclair ou pain à la levure, salade, soupe, plat en cocotte, pâtes, dessert santé)
Méthodes de cuisson	
B2 utiliser différentes méthodes de cuisson pour préparer des aliments	<input type="checkbox"/> utiliser des procédés et des techniques s'appliquant à diverses méthodes de cuisson (p. ex. cuire au four, bouillir, griller, frire, cuire au four à micro-ondes, préparer des aliments crus, sauter, cuire à la vapeur) et s'appliquant à diverses méthodes de conservation des aliments (p. ex. la congélation, le séchage, la mise en conserve)

NUTRITION ET ALIMENTATION SAIN

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
C1 déterminer et expliquer les fonctions des nutriments (y compris les protéines, les glucides, les matières grasses, les vitamines et les minéraux, les fibres et l'eau) et leur lien avec le guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i>	<input type="checkbox"/> résumer les fonctions des nutriments et donner des exemples d'aliments et des groupes alimentaires dans lesquels on les trouve (p. ex. les protéines contribuent au maintien et à la réparation des muscles et des tissus; on les trouve dans la viande, les noix, les légumineuses, les œufs et les produits laitiers)
C2 à partir du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> , planifier des repas et des goûters pour un régime équilibré sur le plan nutritif	<input type="checkbox"/> décrire les différents groupes alimentaires, les types d'aliments à l'intérieur de chaque groupe alimentaire, les grosseurs de portions précises et les portions quotidiennes recommandées pour chaque groupe alimentaire <input type="checkbox"/> créer des menus et les listes d'épicerie nécessaires à la préparation d'un petit déjeuner, d'un dîner, d'un souper, et de goûters répondant aux besoins d'un adolescent établis dans le guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> ou le guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien - Premières Nations, Inuit et Métis</i>
C3 examiner la relation entre l'activité physique et les habitudes alimentaires personnelles	<input type="checkbox"/> relever ses habitudes alimentaires personnelles (p. ex. à l'aide d'un journal alimentaire), comparer ses habitudes avec les directives du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> ou du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien - Premières Nations, Inuit et Métis</i> , et proposer des changements au besoin <input type="checkbox"/> montrer qu'il connaît la relation entre l'activité physique et ses habitudes alimentaires personnelles
C4 repérer et comparer les ingrédients et la valeur nutritive de différents produits alimentaires commerciaux	<input type="checkbox"/> à partir des listes d'ingrédients de différentes marques de produits alimentaires commerciaux, évaluer leur valeur nutritive (p. ex. par ordre décroissant de chaque ingrédient, selon les types d'additifs)

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
D1 décrire les facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires	<input type="checkbox"/> discuter des répercussions possibles de facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires (p. ex. prix, qualité, commodité, goût, produits biologiques et locaux, disponibilité, besoins alimentaires personnels/culturels, publicité)
D2 comparer une panoplie de coutumes alimentaires et d'étiquette à table	<input type="checkbox"/> relever les bonnes façons de mettre la table et de se comporter dans diverses situations (p. ex. en classe, repas officiel/sans cérémonie, en tenant compte de la diversité culturelle)

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
E1 nommer les carrières et les métiers dans le domaine de l'alimentation	<input type="checkbox"/> se livrer à un remue-méninges pour trouver les carrières et les emplois possibles dans l'industrie alimentaire (p. ex. cuisinier de casse-croûte, chef, serveur, caissier, styliste culinaire, boulanger, décorateur de gâteaux, traiteur, boucher, fermier, inspecteur en santé publique, conseiller en économie domestique, professeur d'économie domestique), puis discuter de ces emplois et carrières



RENDEMENT DE L'ÉLÈVE

Aliments et nutrition 10

Éléments clés : Aliments et nutrition 10

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS*Sécurité, salubrité et hygiène*

- application de mesures de précaution appropriées au moment de préparer des aliments, y compris :
 - prévention de diverses maladies d'origine alimentaire
 - manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments chauds
 - interventions d'urgence

Connaissances culinaires de base

- aptitude à bien évaluer et à suivre fidèlement une recette en utilisant l'équipement et les techniques de mesure appropriés
- connaissance de divers types d'équipements utilisés pour la préparation des aliments
- organisation et collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe, y compris les compétences en planification

Fonctions des ingrédients

- comparaison d'ingrédients similaires et de leurs effets sur la valeur nutritive, la saveur, la texture, le goût et la qualité d'un produit

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS*Produits alimentaires*

- application des principes de cuisson pour préparer des mets et des repas nutritifs (p. ex. soupes, sauces, pâtes, viandes ou substituts de viande, légumes, fruits, grains céréaliers, salades, sandwiches, produits de boulangerie)
- prise en considération de la présentation

Méthodes de cuisson

- utilisation de procédés et de techniques s'appliquant à diverses méthodes de cuisson

Éléments clés : Aliments et nutrition 10**NUTRITION ET ALIMENTATION SAINES**

- repérage et explication des catégories de nutriments de base et de leur importance pour une alimentation saine, y compris les protéines, les glucides simples et complexes, les matières grasses, les vitamines et les minéraux
- utilisation de guides alimentaires pour planifier des menus nutritifs en tenant compte de divers facteurs diététiques et budgétaires
- analyse de la relation entre l'activité physique et la consommation quotidienne d'aliments
- comparaison de recettes pour trouver les meilleurs choix santé
- évaluation de produits alimentaires commerciaux, interprétation de l'information sur les étiquettes des produits alimentaires, analyse des étiquettes pour connaître la valeur nutritive des produits alimentaires, élaboration et utilisation de critères pour comparer des produits alimentaires similaires

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

- repérage de diverses techniques de commercialisation des aliments
- facteurs ayant une influence sur la production et les disponibilités alimentaires, particulièrement au Canada
- cuisine autochtone, ethnique et culturelle au Canada

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- description de carrières et de métiers dans le domaine de l'alimentation

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
<p>On s'attend à ce que l'élève puisse :</p>	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
<p>Sécurité, salubrité et hygiène</p> <p>A1 déterminer les sources de maladies d'origine alimentaire (p. ex. les salmonelles, le botulisme, l'E. coli 0157:H7, le staphylocoque, l'hépatite A) et mettre en pratique les mesures de prévention appropriées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> décrire les sources possibles de contamination des aliments (p. ex. manipulateur d'aliments malade, entreposage des aliments inadéquat, mauvais contrôle de la température, mauvaise hygiène, espace de travail insalubre, eau non potable) <input type="checkbox"/> mettre en place les procédures permettant de prévenir les maladies d'origine alimentaire (p. ex. pratiques d'hygiène personnelle, techniques sanitaires de préparation des aliments, bonnes procédures de contrôle de la température)
<p>A2 appliquer les mesures de précaution et les interventions d'urgence appropriées lors de la préparation des aliments, y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> - manipuler l'équipement et les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour prévenir les incendies, les chocs électriques, les coupures, les vapeurs brûlantes, les brûlures causées par l'huile chaude, le réchauffement inégal des aliments au four à micro-ondes) - savoir réagir aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> utiliser l'équipement en toute sécurité (p. ex. utilisation appropriée des électroménagers, des cuisinières, des fours à micro-ondes, des couteaux, des planches à découper) <input type="checkbox"/> manipuler les aliments chauds prudemment (p. ex. techniques sécuritaires pour enlever un couvercle ou soulever une casserole, pour se protéger contre les éclaboussures et les aliments brûlants; utilisation de grilles à pâtisserie/dessous-de-plat) <input type="checkbox"/> reconnaître les situations d'urgence et savoir y réagir (p. ex. alerter les autorités compétentes, donner les premiers soins, utiliser les méthodes d'extinction des incendies appropriées)
<p>Connaissances culinaires de base</p> <p>A3 se montrer capable de bien évaluer et de suivre fidèlement une recette en utilisant l'équipement et les techniques de mesure appropriés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> avec l'aide de l'enseignant, reconnaître si une recette est exacte et la modifier au besoin (p. ex. ingrédients manquants, quantités incorrectes, adaptation du temps de cuisson au besoin) <input type="checkbox"/> utiliser correctement l'équipement approprié (p. ex. casseroles, bains-marie, fouets, rouleaux et moules à pâtisserie, spatules, cuillers en bois, batteurs, bols, couteaux, planches à découper) <input type="checkbox"/> avec l'aide de l'enseignant, trouver les équivalents, les substitutions et les conversions (systèmes métrique et impérial) <input type="checkbox"/> montrer qu'il connaît les techniques et les termes utilisés en cuisine (p. ex. activer la levure, blanchir, couper en julienne, mijoter, garnir, émincer, préparer une casserole ou un moule, abréviations)

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
A4 nommer divers types d'équipements utilisés pour la préparation des aliments	<input type="checkbox"/> choisir l'équipement et les ustensiles convenant à la tâche à effectuer (p. ex. choisir une poêle à frire au lieu d'une casserole, une plaque à biscuits au lieu d'un moule à gâteau roulé, une cuiller en bois au lieu d'une spatule en caoutchouc)
A5 faire preuve d'organisation et de collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe, y compris l'intégration des compétences en planification (p. ex. enchaînement des tâches, gestion du temps)	<input type="checkbox"/> avec un peu d'aide de la part de l'enseignant, planifier, organiser et partager les tâches entre les membres du groupe, en aidant les autres élèves du groupe au besoin (p. ex. pour la cuisson, le nettoyage, les projets, les sorties éducatives)
<i>Fonctions des ingrédients</i> A6 comparer des ingrédients similaires et leurs effets sur la valeur nutritive, la saveur, la texture, le goût et la qualité d'un produit	<input type="checkbox"/> comparer des ingrédients similaires et faire la distinction entre chacun (p. ex. bicarbonate de soude, poudre à lever ou levure comme agents de levage; farine ou amidon de maïs pour épaissir les sauces; différents aromatisants et colorants alimentaires)

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
<i>On s'attend à ce que l'élève puisse :</i>	<i>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</i> <i>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</i>
<i>Produits alimentaires</i> B1 appliquer les principes de cuisson pour préparer des mets et des repas nutritifs, en tenant compte de la présentation	<input type="checkbox"/> utiliser les techniques de cuisson appropriées pour préparer et présenter un produit ou un repas réussi (p. ex. soupes, sauces, pâtes, viandes ou substituts de viande, légumes, fruits, céréales, salades, sandwiches, produits de boulangerie)
<i>Méthodes de cuisson</i> B2 utiliser différentes méthodes de cuisson pour préparer des aliments	<input type="checkbox"/> utiliser des procédures et des techniques s'appliquant à diverses méthodes de cuisson (p. ex. cuire au four, bouillir, griller, frire, cuire au four à micro-ondes, pocher, préparer des aliments crus, sauter, cuire à la vapeur) et s'appliquant à diverses méthodes de conservation des aliments (p. ex. la congélation, la mise en conserve, les préparations à la gélatine, le séchage)

NUTRITION ET ALIMENTATION SAIN

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
C1 montrer qu'il connaît les nutriments suivants et leur importance dans un mode de vie sain : - différents choix d'aliments contenant des protéines - glucides simples et complexes - lipides saturés, insaturés et trans - micronutriments , y compris les vitamines et les minéraux	<input type="checkbox"/> décrire la fonction et les sources alimentaires de ces nutriments ainsi que les répercussions d'excès et de carences <input type="checkbox"/> évaluer les habitudes alimentaires personnelles, les comparer à l' Apport nutritionnel recommandé (ANR) , et planifier les changements au besoin (p. ex. ajouter des aliments riches en calcium en cas de carence en calcium)
C2 créer des menus nutritifs en tenant compte de divers facteurs diététiques et budgétaires, et en utilisant le guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i>	<input type="checkbox"/> à l'aide du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> ou du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien - Premières Nations, Inuit et Métis</i> (ou d'autres guides canadiens fiables), choisir des aliments convenant à différents besoins alimentaires en tenant compte de diverses considérations budgétaires (p. ex. adolescents, enfants, aînés, végétariens; maladies courantes dans la société de nos jours, comme l'obésité, le diabète, les maladies du cœur; revenu fixe)
C3 analyser la relation entre l'activité physique et la consommation quotidienne d'aliments	<input type="checkbox"/> montrer qu'il connaît la relation entre l'activité physique et la consommation d'aliments, et recommander des changements individuels au besoin
C4 comparer des recettes pour trouver les meilleurs choix santé	<input type="checkbox"/> avec l'aide de l'enseignant, déterminer les critères à respecter pour comparer des recettes et trouver une option santé (p. ex. proportion et types de matières grasses, quantité de sucre, quantité de sodium/sel, types de farines et de liquides, méthodes de cuisson)
C5 évaluer les produits alimentaires commerciaux, y compris : - interpréter l'information sur les étiquettes des produits alimentaires - analyser les étiquettes des produits alimentaires pour en connaître la valeur nutritive - élaborer et utiliser des critères permettant de comparer des produits alimentaires similaires	<input type="checkbox"/> déchiffrer les listes d'ingrédients et l'étiquetage nutritionnel pour évaluer la valeur nutritive de produits alimentaires commerciaux (p. ex. par ordre décroissant de chaque ingrédient, selon le pourcentage quotidien de nutriments, selon les additifs alimentaires) <input type="checkbox"/> comparer des produits alimentaires commerciaux similaires sur les plans suivants : valeur nutritive, coût, goût, temps de préparation

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
D1 décrire diverses techniques de commercialisation des aliments	<input type="checkbox"/> expliquer les techniques de commercialisation utilisées pour influencer sur les choix alimentaires (p. ex. conception des emballages, slogans, allégations, emplacement en magasin)
D2 relever les facteurs ayant une influence sur la production et les disponibilités alimentaires, particulièrement de nos jours, au Canada	<input type="checkbox"/> établir un rapport entre la production et les disponibilités alimentaires, d'une part, et divers facteurs, d'autre part (p. ex. conditions météorologiques, coûts de production et de carburant, conditions de croissance, économie locale, production biologique, saison de croissance, emplacement géographique)
D3 décrire les origines culturelles de menus, de recettes, d'ingrédients et d'étiquette à table utilisés dans un grand nombre de cuisines ethniques, régionales et locales, représentées au Canada	<input type="checkbox"/> reconnaître certaines cuisines autochtones, ethniques et culturelles au Canada et faire des recherches sur les ingrédients, les modes de préparation et l'étiquette à table utilisés (p. ex. ustensiles, aliments permis, assaisonnements, heures des repas, occasions spéciales)

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
E1 décrire des carrières et des métiers dans le domaine de l'alimentation	<input type="checkbox"/> discuter des carrières et des métiers dans le domaine de l'alimentation, et de la formation requise (p. ex. diététiste, scientifique des produits alimentaires, conseiller en économie domestique, chef, maître d'hôtel, rédacteur de chroniques sur l'alimentation, critique gastronomique)



RENDEMENT DE L'ÉLÈVE

Aliments et nutrition 11

Éléments clés : Aliments et nutrition 11

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS*Sécurité, salubrité et hygiène*

- application des mesures de précaution opportunes au moment de préparer des aliments, y compris :
 - prévention de diverses maladies d'origine alimentaire
 - manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments chauds
 - interventions d'urgence appropriées

Connaissances culinaires de base

- aptitude à bien évaluer et à suivre fidèlement des recettes en utilisant différentes techniques de préparation des aliments
- comparaison de divers types d'équipements utilisés pour la préparation des aliments
- organisation et collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe, y compris les compétences en planification

Fonctions des ingrédients

- expériences avec des ingrédients, des quantités, des températures et des modes de préparation similaires pour en évaluer les effets sur le produit final

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS*Produits alimentaires*

- sélection de recettes et application de principes de cuisson pour préparer des mets et des repas nutritifs (p. ex. soupes, sauces, pâtes, viandes ou substituts de viande, légumes, fruits, grains céréaliers, salades, sandwiches, produits de boulangerie)
- prise en considération de la présentation
- considérations budgétaires

Méthodes de cuisson

- utilisation de procédés et de techniques s'appliquant à diverses méthodes de cuisson

Éléments clés : Aliments et nutrition 11**NUTRITION ET ALIMENTATION SAINES**

- importance de nutriments précis pour le corps, et conséquences de carences et d'excès
- utilisation de guides alimentaires pour créer des régimes alimentaires nutritifs qui répondent à diverses considérations diététiques et budgétaires
- analyse des habitudes alimentaires personnelles et de leur lien avec le bien-être mental, les modes alimentaires et les mythes alimentaires
- repérage de moyens pouvant améliorer la valeur nutritive de recettes
- analyse des additifs alimentaires, de la vitaminiisation des produits alimentaires et de certaines allégations relatives à la santé et à la nutrition

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

- analyse de l'effet des pratiques de commercialisation des aliments sur le comportement des consommateurs
- repérage de problèmes environnementaux et de santé reliés à la production et à la consommation d'aliments
- étude de divers modes de préparation des aliments dans le monde
- comparaison d'étiquette à table de différentes cultures

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- étude et comparaison des perspectives de carrière et des conditions de travail dans le domaine de l'alimentation

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
<p>On s'attend à ce que l'élève puisse :</p>	<p>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</p> <p>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</p>
<p>Sécurité, salubrité et hygiène</p> <p>A1 déterminer les sources de maladies d'origine alimentaire (p. ex. les salmonelles, le botulisme, l'E. coli 0157:H7, le staphylocoque, l'hépatite A, le virus de Norwalk) et appliquer les mesures de prévention appropriées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> décrire les sources possibles de contamination des aliments (p. ex. manipulateur d'aliments malade, entreposage des aliments inadéquat, mauvais contrôle de la température, mauvaise hygiène, espace de travail insalubre, eau non potable) <input type="checkbox"/> mettre en place les procédures permettant de prévenir les intoxications alimentaires (p. ex. pratiques d'hygiène personnelle, techniques sanitaires de préparation des aliments, bonnes procédures de contrôle de la température)
<p>A2 appliquer les mesures de précaution et les interventions d'urgence appropriées lors de la préparation des aliments, y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> - manipuler l'équipement et les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour prévenir les incendies, les chocs électriques, les coupures, les vapeurs brûlantes, les brûlures) - savoir réagir de façon appropriée aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> utiliser l'équipement en toute sécurité (p. ex. savoir utiliser et entretenir les appareils électriques, les cuisinières, les fours à micro-ondes, les autocuiseurs, les couteaux, les râpes, les épulseurs, les ouvre-boîtes) <input type="checkbox"/> manipuler les aliments chauds prudemment (p. ex. techniques sécuritaires pour enlever un couvercle ou soulever une casserole, pour se protéger contre les éclaboussures et les aliments brûlants, pour mélanger des liquides chauds; utilisation de grilles à pâtisserie/dessous-de-plat) <input type="checkbox"/> reconnaître les situations d'urgence et savoir y réagir de façon appropriée (p. ex. alerter les autorités compétentes, donner les premiers soins, utiliser les méthodes d'extinction des incendies appropriées)
<p>Connaissances culinaires de base</p> <p>A3 se montrer capable de bien évaluer et de suivre fidèlement des recettes en utilisant divers équipements et techniques de préparation des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> reconnaître si une recette est exacte et la modifier au besoin (p. ex. ingrédients manquants, quantités incorrectes, adaptation du temps de cuisson au besoin) <input type="checkbox"/> déterminer les équivalents, les substitutions et les conversions entre le système métrique et le système impérial <input type="checkbox"/> mettre en pratique ses connaissances des techniques et des termes utilisés en cuisine (p. ex. bain-marie, gel, griller, al dente, pointes molles)
<p>A4 comparer divers types d'équipements utilisés pour la préparation des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> reconnaître les divers ustensiles et équipements pouvant être utilisés pour une tâche précise (p. ex. mélangeur à pâtisserie ou deux couteaux, cuisinière ou four à micro-ondes, robot culinaire ou couteau, batteur ou cuiller en bois)

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
A5 faire preuve d'organisation et de collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe, y compris l'intégration de compétences en planification (p. ex. enchaînement des tâches, gestion du temps)	<input type="checkbox"/> avec le moins d'aide possible de la part de l'enseignant, planifier, organiser et partager les tâches entre les membres du groupe, en aidant les autres élèves du groupe au besoin (p. ex. pour la cuisson, le nettoyage, les projets, les sorties éducatives)
<i>Fonctions des ingrédients</i> A6 varier les ingrédients et les méthodes de préparation des recettes de façon à modifier la valeur nutritive, la saveur, la texture, le goût et la qualité d'un produit	<input type="checkbox"/> faire des essais à l'aide d'ingrédients, de quantités, de températures et de modes de préparation similaires pour en évaluer les effets sur le produit final (p. ex. types de matières grasses, compote de pommes pour remplacer l'huile, méthodes utilisées pour mélanger les ingrédients, types d'agents de levage, ajouts ou substitutions santé)

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
<i>Produits alimentaires</i> B1 choisir des recettes et appliquer des principes de cuisson pour préparer des mets et des repas nutritifs, en tenant compte de la présentation et de considérations budgétaires	<input type="checkbox"/> choisir des recettes et des techniques de cuisson appropriées pour préparer et présenter un produit ou un repas réussi (p. ex. soupes, sauces, pâtes, viandes ou substituts de viande, légumes, fruits, grains céréaliers, salades, sandwiches, produits de boulangerie), en tenant compte du budget
<i>Méthodes de cuisson</i> B2 utiliser différentes méthodes de cuisson pour préparer des aliments	<input type="checkbox"/> utiliser des procédures et des techniques s'appliquant à diverses méthodes de cuisson (p. ex. cuire au four, bouillir, griller, frire, cuire au four à micro-ondes, pocher, préparer des aliments crus, sauter, cuire à la vapeur) et s'appliquant à diverses méthodes de conservation des aliments (p. ex. la congélation, le séchage, la mise en conserve)

NUTRITION ET ALIMENTATION SAIN

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
C1 montrer qu'il connaît l'importance des nutriments à différents stades de la vie ainsi que les effets de carences et d'excès	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> décrire les nutriments importants à différents stades de la vie (p. ex. la grossesse, l'enfance, l'adolescence, la vieillesse) <input type="checkbox"/> faire des recherches sur les conséquences de carences et d'excès de nutriments précis (p. ex. l'ostéoporose, le rachitisme, le scorbut, le goitre, l'hypertension), puis en discuter
C2 créer des régimes alimentaires nutritifs respectant un budget précis et les recommandations du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> à partir du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> ou du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien - Premières Nations, Inuit et Métis</i> (ou d'autres guides alimentaires canadiens fiables), planifier des mets et des repas économiques et nutritifs pour une longue période et en tenant compte des besoins alimentaires de différents groupes (p. ex. enfants, adolescents, aînés, femmes enceintes, végétariens, personnes souffrant de maladies courantes dans la société de nos jours, comme l'obésité, le diabète, les maladies du cœur)
C3 analyser les habitudes alimentaires personnelles et leur lien avec le bien-être physique et mental, les modes et les mythes alimentaires (p. ex. aliments réconfortants, régimes à la mode, allégations exagérées concernant les aliments)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> faire des recherches sur les modes et les mythes alimentaires (p. ex. aliments réconfortants, régimes à la mode, allégations exagérées concernant les aliments) et établir un rapport entre eux et le guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> ou <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien - Premières Nations, Inuit et Métis</i> <input type="checkbox"/> montrer le lien entre le bien-être physique et mental et les habitudes alimentaires <input type="checkbox"/> évaluer les activités physiques et habitudes alimentaires personnelles et planifier des changements au besoin
C4 trouver des moyens d'améliorer la valeur nutritive de recettes	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> avec l'aide de l'enseignant, modifier une recette pour la rendre plus saine (p. ex. utiliser du blé entier au lieu de la farine blanche dans des recettes, cuire le bannock au four au lieu de le faire frire)
C5 déterminer les types d'additifs alimentaires et de vitaminisation des produits alimentaires ainsi que leur fonction dans les produits alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> faire des recherches sur les types d'additifs alimentaires et de vitaminisation des produits alimentaires ainsi que sur leur fonction dans les produits alimentaires (p. ex. vitaminisation, saveurs et colorants artificiels, édulcorants artificiels, agents de conservation) <input type="checkbox"/> comprendre le vocabulaire utilisé pour décrire les produits alimentaires (p. ex. jus/punch, sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses, pourcentage de matières grasses dans le bœuf haché, commerce équitable, biologique, nutraceutiques, aliments nouveaux)

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
D1 analyser les effets des pratiques de commercialisation des aliments sur le comportement des consommateurs	<input type="checkbox"/> expliquer le rôle de la publicité et d'autres techniques de commercialisation sur l'achat et la consommation d'aliments
D2 montrer qu'il est conscient des problèmes environnementaux et de santé reliés à la production et à la consommation d'aliments	<input type="checkbox"/> faire des recherches sur les répercussions environnementales et sur la santé de la production alimentaire (p. ex. coûts de transport et de carburant, lutte antiparasitaire, biotechnologie, fertilisants, érosion du sol, réchauffement de la planète, commerce équitable), puis en discuter
D3 comparer les aliments, les modes de préparation, les habitudes alimentaires et l'étiquette à table de diverses cultures au Canada et ailleurs dans le monde	<input type="checkbox"/> faire des recherches sur les aliments de diverses cultures au Canada et ailleurs dans le monde, et sur les façons de les préparer (p. ex. aliments de base, méthodes de cuisson, ustensiles, méthodes de conservation et d'entreposage), puis en discuter <input type="checkbox"/> faire des recherches sur les habitudes alimentaires et l'étiquette à table de différentes cultures (p. ex. heure du repas principal, pratiques religieuses, ustensiles utilisés, endroit où l'on mange et avec qui, comportements acceptés), puis en discuter

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
E1 étudier les carrières et les métiers dans le domaine de l'alimentation	<input type="checkbox"/> examiner et comparer les perspectives de carrière et les conditions de travail dans le domaine de l'alimentation (p. ex. formation, compétences, responsabilités, possibilités d'avancement, salaires, heures de travail, satisfaction au travail)



RENDEMENT DE L'ÉLÈVE

Aliments et nutrition 12

Éléments clés : Aliments et nutrition 12

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS*Sécurité, salubrité et hygiène*

- analyse et application de mesures de précaution appropriées lors de la préparation des aliments, y compris :
 - prévention de diverses maladies d'origine alimentaire
 - manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments chauds
 - interventions d'urgence appropriées

Connaissances culinaires de base

- évaluation de l'exactitude d'une recette et modification au besoin, en utilisant une grande variété d'équipements et de techniques de préparation des aliments
- évaluation de nouveaux équipements et technologies utilisés pour la préparation des aliments
- collaboration dans le travail avec des partenaires ou en groupe pour planifier, organiser et partager les tâches et aider les autres au besoin

Fonctions des ingrédients

- création de nouvelles recettes en mettant à profit ses connaissances concernant les ingrédients, leurs fonctions, leurs proportions, les températures et les modes de préparation

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS*Produits alimentaires*

- sélection de recettes et application des principes de cuisson pour préparer des mets nutritifs et des repas complets (p. ex. soupes, sauces, pâtes, viandes ou substituts de viande, légumes, fruits, grains céréaliers, salades, produits de boulangerie, confiserie)
- prise en considération de la présentation
- considérations budgétaires

Méthodes de cuisson

- choix et utilisation de procédés et de techniques s'appliquant à diverses méthodes de cuisson

Éléments clés : Aliments et nutrition 12**NUTRITION ET ALIMENTATION SAINES**

- utilisation de guides alimentaires pour évaluer et modifier des régimes alimentaires nutritifs et créer des régimes qui répondent à différents besoins physiologiques et culturels
- connaissance du bilan énergétique
- analyse des mauvaises habitudes alimentaires, y compris les modes alimentaires et les troubles de l'alimentation, et leurs facteurs de risque
- modification de recettes pour en améliorer la valeur nutritive
- critique de l'utilisation d'additifs et de la vitaminisation des produits alimentaires, de l'utilisation des pesticides et des allégations relatives à la santé et à la nutrition associées à certains aliments

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

- analyse des coûts comparatifs des aliments préparés à la maison, servis au restaurant et prêts-à-servir
- analyse des répercussions sur l'environnement mondial et sur la santé de la production et de la consommation d'aliments
- application des connaissances liées aux règles formelles d'étiquette à table dans diverses situations

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

- relation entre les intérêts et les compétences, d'une part, et les perspectives de carrière dans le domaine de l'alimentation, d'autre part

PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
Sécurité, salubrité et hygiène	
A1 analyser les sources de maladies d'origine alimentaire (p. ex. les salmonelles, le botulisme, l'E. coli 0157:H7, le staphylocoque, l'hépatite A, le virus de Norwalk, la campylobactérie, les parasites) et appliquer les mesures de prévention appropriées	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> étudier les maladies d'origine alimentaire et les mesures de prévention (p. ex. évaluer les pratiques d'hygiène dans les restaurants, dans les rayons des fruits et légumes et des produits en vrac, à la maison et dans la classe) <input type="checkbox"/> mettre en place les procédures permettant de prévenir les intoxications alimentaires (p. ex. pratiques d'hygiène personnelle, techniques sanitaires de préparation des aliments, bonnes procédures de contrôle de la température)
A2 appliquer les mesures de précaution et les interventions d'urgence appropriées lors de la préparation des aliments, y compris : <ul style="list-style-type: none"> - manipuler l'équipement et les aliments chauds en toute sécurité (p. ex. pour prévenir les incendies, les chocs électriques, les coupures, les vapeurs brûlantes, les brûlures) - savoir réagir aux urgences de façon appropriée (p. ex. incendies, brûlures, coupures) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> utiliser l'équipement en toute sécurité (p. ex. savoir utiliser et entretenir divers appareils électriques et ustensiles de cuisson) <input type="checkbox"/> manipuler les aliments chauds prudemment (p. ex. protection contre les éclaboussures et les aliments brûlants, techniques à suivre pour soulever et déplacer l'équipement ou les aliments) <input type="checkbox"/> reconnaître les situations d'urgence et décrire les bonnes façons d'y réagir (p. ex. alerter les autorités compétentes, donner les premiers soins, utiliser les méthodes d'extinction des incendies appropriées)
Connaissances culinaires de base	
A3 se montrer capable de bien évaluer et de suivre fidèlement des recettes en utilisant une grande variété d'équipements et de techniques de préparation des aliments	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> reconnaître si une recette est exacte et la modifier au besoin (p. ex. ingrédients manquants, quantités incorrectes, adaptation du temps de cuisson au besoin) <input type="checkbox"/> déterminer les équivalents, les substitutions et les conversions entre le système métrique et le système impérial <input type="checkbox"/> mettre en pratique ses connaissances des techniques et des termes utilisés en cuisine (p. ex. saupoudrer, tempérer, inciser, mariner, réduire) <input type="checkbox"/> choisir et utiliser l'équipement convenant à une tâche précise et proposer d'autres options (p. ex. rouleau à pâtisserie ou machine à pâtes; casserole ou bain-marie)
A4 évaluer les nouvelles technologies servant à la préparation des aliments	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> faire des recherches sur les nouveaux équipements et technologies (p. ex. ustensiles de cuisine en silicone, technologies utilisées pour les cuisinières, électroménagers électroniques, logiciels), puis en préparer un rapport

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
A5 concevoir des plans et mettre en œuvre des stratégies efficaces pour assurer l'enchaînement des tâches et la gestion du temps en collaboration avec ses partenaires et les autres groupes	<input type="checkbox"/> sans l'aide de l'enseignant, planifier, organiser et partager les tâches entre les membres du groupe, en aidant les autres élèves du groupe au besoin (e.g. pour la cuisson, le nettoyage, les projets, les sorties éducatives)
<i>Fonctions des ingrédients</i> A6 adapter les ingrédients et les modes de préparation pour créer des recettes originales	<input type="checkbox"/> créer de nouvelles recettes en mettant à profit ses connaissances concernant les ingrédients, leurs fonctions, leurs proportions, les températures et les modes de préparation (p. ex. en ajoutant et en substituant des épices, des protéines, des amidons, des légumes; en changeant la méthode de cuisson)

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
<i>Produits alimentaires</i> B1 choisir des recettes et appliquer les principes de cuisson pour préparer des mets nutritifs et des repas complets, en tenant compte de la présentation et des considérations budgétaires	<input type="checkbox"/> suivre des recettes pour préparer et présenter un produit ou un repas réussi (p. ex. soupes, sauces, pâtes, viandes ou substituts de viande, légumes, fruits, grains céréaliers, salades, produits de boulangerie, confiserie), en tenant compte du budget
<i>Méthodes de cuisson</i> B2 choisir et montrer qu'il sait utiliser des méthodes de cuisson convenant à des produits précis	<input type="checkbox"/> utiliser des procédés et des techniques s'appliquant à diverses méthodes de cuisson (p. ex. cuire au four, bouillir, braiser, griller, frire, cuire au four à micro-ondes, pocher, cuire sous pression, préparer des aliments crus, rôtir, sauter, mijoter, cuire à la vapeur, cuire à l'étuvée) et s'appliquant à diverses méthodes de conservation des aliments (p. ex. la congélation, la déshydratation, la mise en conserve)

NUTRITION ET ALIMENTATION SAIN

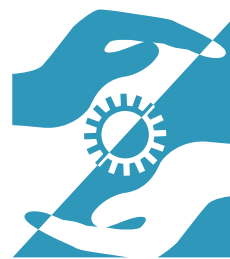
Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
On s'attend à ce que l'élève puisse :	Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant. L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :
C1 appliquer les principes du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> et d'autres sources fiables pour analyser des menus et faire des recommandations en ce qui concerne des besoins alimentaires précis	<input type="checkbox"/> à partir du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien</i> ou du guide <i>Bien manger avec le Guide alimentaire canadien - Premières Nations, Inuit et Métis</i> et d'autres sources fiables, créer des régimes alimentaires nutritifs qui répondent à différents besoins physiologiques et culturels (p. ex. adolescence, enfance, vieillesse, grossesse, végétarisme, hautes performances, contrôle du poids et maladies courantes dans la société de nos jours, comme l'obésité, le diabète, les maladies du cœur)
C2 montrer qu'il connaît l'importance du bilan énergétique	<input type="checkbox"/> décrire le rôle du métabolisme dans le corps <input type="checkbox"/> faire des recherches sur la relation entre la consommation d'aliments, l'activité physique et le métabolisme
C3 analyser les répercussions des comportements reliés à une bonne et à une mauvaise alimentation, y compris les modes alimentaires, les troubles de l'alimentation et l'utilisation de suppléments	<input type="checkbox"/> faire des recherches sur les comportements reliés à une bonne et à une mauvaise alimentation (p. ex. manger avec modération, adopter un régime équilibré, suivre l'ANR, manger pour compenser des problèmes émotifs, trop manger en réponse au stress), et en décrire les conséquences à court et à long terme sur le corps (p. ex. saine image corporelle, bien-être émotionnel et mental, obésité, diabète, hypertension) <input type="checkbox"/> faire des recherches sur les modes alimentaires, les régimes à la mode et l'utilisation de suppléments (p. ex. régime hyperprotéiné, régime hypoglucidique, boissons énergisantes, substituts de repas, super-aliments , protéines en poudre, mégavitamines)
C4 modifier et tester des recettes pour améliorer leur valeur nutritive	<input type="checkbox"/> de façon indépendante, modifier une recette pour la rendre plus saine (p. ex. utiliser du blé entier au lieu de la farine blanche, cuire le bannock au four au lieu de le faire frire, préparer une sauce pour salade à faible teneur en matières grasses)
C5 critiquer l'utilisation d'additifs et la vitaminisation des produits alimentaires, l'utilisation de pesticides, et les allégations relatives à la santé et à la nutrition associées à certains aliments	<input type="checkbox"/> faire des recherches sur les pour et les contre des additifs et de la vitaminisation des produits alimentaires (p. ex. édulcorants artificiels, stabilisants, agents de conservation, calcium, acide folique, vitaminisation) pour pouvoir prendre des décisions éclairées en tant que consommateur <input type="checkbox"/> faire des recherches sur l'utilisation des pesticides dans la production alimentaire <input type="checkbox"/> analyser les allégations relatives à la santé et à la nutrition et les changements qu'elles subissent avec le temps (p. ex. la consommation du son d'avoine pour diminuer le taux de cholestérol; le beurre par rapport à la margarine, les super-aliments, un régime hypoglucidique-hyperprotéiné)

INFLUENCES SOCIALES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELLES

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
<i>On s'attend à ce que l'élève puisse :</i>	<i>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</i> <i>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</i>
D1 analyser les coûts comparatifs des aliments préparés à la maison, servis au restaurant et prêts-à-servir	<input type="checkbox"/> trouver des critères permettant de comparer le coût des aliments (p. ex. argent, temps, énergie, marques, qualité, goût, valeur nutritive) <input type="checkbox"/> utiliser les critères trouvés pour comparer des aliments préparés à la maison, servis au restaurant et prêts-à-servir
D2 analyser les problèmes de santé globale et environnementale reliés à la production et à la consommation d'aliments	<input type="checkbox"/> faire des recherches sur les répercussions sur l'environnement mondial et la santé de la production alimentaire (p. ex. la pauvreté, la faim dans le monde, la sécurité des aliments, les banques alimentaires, les quotas, l'accès à des aliments sains, la biotechnologie, le commerce équitable, les pratiques agricoles), puis discuter de l'information obtenue de diverses sources
D3 montrer qu'il connaît les règles formelles d'étiquette à table	<input type="checkbox"/> mettre en pratique ses connaissances des règles formelles d'étiquette à table dans diverses situations (p. ex. au bal des finissants, au restaurant, lors de fêtes et de célébrations)

PERSPECTIVES DE CARRIÈRE

Résultats d'apprentissage prescrits	Indicateurs de réussite proposés
<i>On s'attend à ce que l'élève puisse :</i>	<i>Les indicateurs de réussite suivants pourront servir à évaluer le rendement de l'élève pour chaque résultat d'apprentissage prescrit correspondant.</i> <i>L'élève qui atteint pleinement les résultats d'apprentissage peut :</i>
E1 analyser les perspectives de carrière et les préalables requis pour travailler dans les domaines de la production alimentaire, des services d'alimentation ou de la commercialisation des aliments	<input type="checkbox"/> établir un rapport entre les intérêts, les compétences, l'expérience préalable et les études nécessaires, d'une part, et des carrières précises dans l'industrie alimentaire, d'autre part (p. ex. agriculture, production alimentaire, services d'alimentation, recherche, éducation)



GLOSSAIRE

Aliments et nutrition 8 à 12

Ce glossaire renferme une liste de termes utilisés dans cet Ensemble de ressources intégrées et définis en fonction de leur intérêt pour le programme d'études d'Aliments et nutrition 8 à 12. Il est fourni pour des besoins de clarté seulement et ne doit pas être considéré comme une liste exhaustive des termes liés aux sujets de ce programme d'études.

aliments nouveaux

novel foods

Un aliment nouveau, selon la définition du Règlement sur les aliments et drogues du Canada, est une substance qui ne présente pas d'antécédents d'innocuité comme aliment; un aliment qui a été fabriqué, préparé, conservé ou emballé au moyen d'un procédé qui fait subir à l'aliment un changement majeur; ou un aliment dérivé d'un végétal, d'un animal ou d'un micro-organisme qui, ayant été modifié génétiquement, ne présente plus certaines caractéristiques qui avaient été observées auparavant. Parmi les méthodes utilisées, il y a la reproduction sélective, la mutagenèse, l'hybridation et les techniques de recombinaison de l'ADN.

Apport nutritionnel recommandé (ANR)

Recommended Daily Allowance (RDA)

L'apport nutritionnel recommandé (ANR) est l'apport nutritionnel quotidien moyen jugé nécessaire pour répondre aux besoins de la quasi-totalité (de 97 % à 98 %) des personnes en bonne santé d'un sexe donné et à un stade précis de la vie. L'ANR est utilisé comme objectif quant à la quantité habituelle de nourriture dont les individus ont besoin. Voir le lien Internet suivant : www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/reference/dri_ques-ques_anref-fra.php

bilan énergétique

energy balance

Le bilan énergétique est le rapport entre la quantité d'énergie entrant dans le corps (calories provenant des aliments) et la quantité d'énergie dépensée (activité). Le bilan énergétique peut être neutre (les calories ingérées égalent les calories dépensées), positif (les calories ingérées sont plus élevées que les calories dépensées) ou négatif (les calories ingérées sont moins élevées que les calories dépensées).

goûter-santé (repas-santé)

healthy snack

Un goûter-santé ou un repas-santé est constitué d'aliments recommandés par le Guide alimentaire canadien. Les meilleurs choix sont des aliments provenant des quatre groupes alimentaires de ce Guide (dont les portions sont établies en fonction de l'âge et du sexe – un régime alimentaire ne devrait pas comporter d'aliments ayant une teneur élevée en matières grasses et une faible teneur en nutriments comme les croustilles, les boissons gazeuses et les beignes, à moins que la personne soit physiquement très active). Voir le lien Internet suivant : www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php

micronutriments

micronutriments

Les micronutriments sont des éléments essentiels dont le corps a besoin en petites quantités, comme les minéraux et les vitamines. Ces éléments permettent à l'organisme de produire des enzymes, des hormones et d'autres substances nécessaires à la bonne croissance et au développement, et permettent de maintenir une bonne santé générale.

nutraceutiques

nutriceuticals

Ce terme fait référence aux aliments censés entraîner des bienfaits sur la santé des êtres humains. On les nomme aussi aliments fonctionnels. Il existe peu de preuves scientifiques pour corroborer les allégations faites par l'industrie alimentaire au sujet de ces produits.

super-aliments

super foods

Le terme super-aliments est utilisé par l'industrie alimentaire pour définir les aliments et les boissons qui ont naturellement une teneur concentrée en nutriments. Les super-aliments sont censés pouvoir réduire le risque de certaines maladies, ralentir le processus de vieillissement, agir en tant qu'antioxydants et renforcer le système immunitaire. Il n'existe aucune preuve scientifique pour appuyer ces allégations.