



É.S.P. GISÈLE-LALONDE

500, boulevard Millenium, Orléans (Ontario) K4A 4X3
Tél. : (613)-833-0018 Téléc. : (613)-833-3030



Conseil des
écoles publiques
de l'Est de l'Ontario

de l'Est de l'Ontario

SYLLABUS DE COURS

Unité administrative :	Sciences humaines et sociales	Date d'élaboration (Lise Duford)	14-12-2013
Enseignant(e) :	M. Josette Belem	Date de la dernière révision :	25-01-2014

Titre du cours :	Alimentation et nutrition		
Titre du programme-cadre :	Sciences humaines et sociales		
Type de cours :	cours précollégial/ préuniversitaire	Code du cours :	HFC 3M
Année d'études :	11 ^{ème} année	Valeur en crédit :	1
Cours préalable(s) :	Aucun		

Description du cours :

Ce cours permet à l'élève d'explorer les cuisines du monde et d'y associer les arômes et les saveurs qui les caractérisent. L'élève étudie l'origine et le développement de diverses traditions culturelles. De plus, l'élève apprend à cuisiner avec des ingrédients et de l'équipement culinaires propres à ces cultures, à présenter des plats cuisinés typiques et à observer les règles particulières de bienséance à table qui s'y rattachent. Le cours lui permet aussi d'explorer l'influence de la mondialisation sur les choix alimentaires des Canadiennes et Canadiens. Tout au long du cours, l'élève est appelé à mettre en application sa connaissance des techniques sécuritaires de préparation et de cuisson des aliments. Ce cours comme tous ceux du programme-cadre de sciences humaines et sociales cible aussi le développement de compétences en recherche et en communication.

Attentes et/ou objectifs :

À la fin du cours, l'élève pourra :

Recherche et communication

- déterminer le sujet de sa recherche en explorant divers aspects d'un thème ou d'en enjeu
- s'engager dans une démarche d'enquête en élaborant un plan de recherche et en consultant diverses sources d'information
- traiter l'information recueillie en recourant à des méthodes d'évaluation, de compilation, d'organisation, d'analyse, d'interprétation et de synthèse
- communiquer les résultats de sa recherche et de sa démarche d'enquête

Disponibilité des aliments et pratiques alimentaires

- établir une relation entre la géographie canadienne et la disponibilité des aliments au pays
- établir une relation entre la provenance d'aliments et leur disponibilité au pays
- analyser des recommandations énoncées dans le Guide alimentaire canadien et des conseils établis par les autorités d'autres pays et d'organisations internationales

Pratiques alimentaires de diverses cultures

- expliquer des facteurs qui influent sur les habitudes alimentaires
- analyser l'influence de la culture sur la façon d'obtenir, de préparer, de servir et de consommer des aliments
- décrire le rôle des herbes et des épices comme assaisonnement dans différentes cuisines

Préparation des aliments

- expliquer des stratégies de prévention d'accidents en cuisine et des mesures d'urgence à appliquer en cas d'accident
- mettre en application des pratiques visant à assurer la salubrité des aliments en cuisine
- mettre en application des techniques de préparation d'aliments de divers groupes ethnoculturels et des règles de présentation en littératie et numératie lors de la préparation de plats de divers groupes ethnoculturels

Résumé du contenu du cours :	
Unités	Temps (heures ou % du temps)
<p>Unité 1 : Disponibilité des aliments</p> <p>Au cours de cette unité, l'élève analysera les facteurs qui influencent les menus à travers le monde : la géographie, le climat, les traditions passées de génération en génération, la situation (milieu urbain ou rural). Les enjeux qui mettent aux prises l'environnement et la sécurité alimentaire seront abordés.</p>	30 heures
<p>Unité 2 : La nutrition</p> <p>Cette unité porte principalement sur la nutrition. L'homme a développé, à travers les siècles, une alimentation basée sur ses besoins et la disponibilité des aliments qui lui apportent une santé optimum. Certaines diètes gagnantes seront comparées à la diète canadienne afin d'en déterminer les avantages. Les divers guides alimentaires seront étudiés dans le but d'analyser les diètes. De plus, la structure des guides sera comparée.</p>	25 heures
<p>Unité 3 : Pratiques alimentaires</p> <p>La terre est un énorme village, rien de plus vrai en alimentation. Comment se nourrit-on ailleurs? Quelles influences (religieuses ou autres) ont guidé nos pratiques...ailleurs et au Canada. Quelles pratiques d'ailleurs sont devenues enviables au Canada? Pourquoi? Quels plats usuels sont issus d'ailleurs? Comment et pourquoi sont-ils devenus si populaires? Quels plats de d'autres contrées seraient plus difficiles à introduire au Canada?</p>	30 heures
<p>Unité 4 : Les saveurs des quatre coins du monde</p> <p>Les herbes et épices agrémentent et rehaussent les plats. Certaines herbes et épices sont étroitement liées à une cuisine particulière. Quels aliments sont cuits différemment dans divers coins du monde? C'est ce qui fait le sujet de cette unité. En associant le climat et la disponibilité des herbes et épices, on associe la saveur à la cuisine.</p>	15heures
<p>Unité 5 : Préparation et dégustation des aliments de partout à travers le monde</p> <p>Dans cette unité, la sécurité et la salubrité seront étudiées. Dans les laboratoires de cuisson, l'élève mettra en pratique la littératie et la numératie en utilisant divers équipements, en mesurant des ingrédients connus et moins connus dans la préparation et dans le service de plats ethnoculturels. La dégustation se fera en respectant les règles de bienséance du pays en vedette. L'élève deviendra aussi habile dans la substitution d'ingrédients plus rares.</p>	20 heures

Évaluation du rendement :		
Évaluations sommatives		
Laboratoires de cuisson, travaux à court et à long terme, présentations orales, projets de recherche et tests de fin d'unité		70%
Examen		30 %
TOTAL (70% + 30% examen)		100%

Pour les laboratoires de cuisson, un tablier propre est obligatoire et l'élève doit payer des frais.

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage
<p>Dans ce cours, l'enseignant privilégie diverses stratégies d'enseignement et d'apprentissage. Parmi les plus adaptées à ce cours, il convient de noter les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> – rédaction et résolution de problèmes – devoirs – exercices en petits groupes – explications orales – utilisation de graphiques

Afin d'assurer un bon fonctionnement en classe :
<p>Disponibilité Je suis disponible du lundi au vendredi, de 15h35 jusqu'à 16h05 sur rendez-vous. C'est votre responsabilité de venir me rencontrer si vous avez des questions, ou si vous éprouvez des difficultés concernant le cours.</p>
<p>Devoirs, tâches sommatives Tous les devoirs et les tâches sommatives doivent être remis à la date d'échéance avant la première cloche. Les tâches sommatives doivent être dactylographiées, accompagnées d'une page titre, et d'une bibliographie au cas d'une recherche.</p>
<p>Assiduité Lors d'une absence, c'est votre responsabilité de copier les notes, de s'informer au sujet des devoirs ou des travaux assignés, indépendamment de la nature de l'absence.</p>
<p>Le plagiat ou tricherie est strictement défendu. Tout élève pris à commettre une telle infraction se verra attribué un zéro pour son devoir, laboratoire ou test.</p>
<p>Attentes en classe</p>
<p>Matériel Tu dois te présenter en classe bien prêt(e) à travailler avec le matériel nécessaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le manuel; • Ton cartable de notes maintenu en ordre et à jour; • Ton coffre à crayons avec: crayons, stylos, gomme, liquide correcteur, r ... • Ton agenda pour y noter tes devoirs et travaux.

En général

- Interdit d'utiliser les appareils électroniques en salle de classe sauf en cas d'autorisation par ton enseignante
- La langue de communication en classe est le français exclusivement, en tout temps. (Voir la politique de la langue en usage dans le code de conduite de l'école)
- Pendant les périodes de travail individuel, je m'attends à ce que le tout soit fait en silence.
- Toute nourriture ou boisson est interdite en salle de classe.
- Toute sortie de classe doit être autorisée par l'enseignant et l'élève doit être muni d'un signal (passe) pour circuler dans les corridors.
- Finalement, il faut penser à aller aux toilettes avant ou après le cours.

Signature de l'élève : _____

Signature du parent, tuteur ou tutrice : _____

Courriel du parent/tuteur ou tutrice : _____