

**Québec
Production**

Matière : Économie domestique, Secondaire II	
Unité-Concept : Économie domestique et planification alimentaire, Module 2	
Niveau : Secondaire	
Objectifs généraux Les étudiants doivent : Connaître et comprendre les besoins et les ressources en matière de nutrition Adopter une approche rationnelle à la sélection, à la préparation et à la conservation des aliments	
Objectifs terminaux Les étudiants doivent pouvoir :	Objectifs intermédiaires Les étudiants doivent pouvoir :
2.5 Adopter une stratégie rationnelle pour l'achat des aliments	2.5.2 Expliquer les critères à considérer au moment d'acheter les aliments 2.5.4 Identifier les solutions écologiques liées à l'achat des aliments.

**Québec
Nutrition**

Matière : Économie domestique, Secondaire II	
Unité-Concept : Économie domestique et planification alimentaire, Module 2	
Niveau : Secondaire	
Objectifs généraux Les étudiants doivent : Appliquer les principes d'une saine nutrition à la vie de tous les jours Connaître et comprendre les besoins et les ressources en matière de nutrition Adopter une approche rationnelle à la sélection, à la préparation et à la conservation des aliments	
Objectifs terminaux Les étudiants doivent pouvoir :	Objectifs intermédiaires Les étudiants doivent pouvoir :
2.2 Classer les aliments selon les quatre groupes alimentaires du <i>Guide alimentaire canadien</i> 2.3 Identifier les fonctions et les principales sources de nutriments 2.4 Évaluer les menus par rapport aux portions quotidiennes recommandées de chaque groupe d'aliments dans le <i>Guide alimentaire canadien</i> 2.5 Adopter une stratégie rationnelle pour l'achat des aliments 2.6 Préparer des repas simples et nutritifs	2.2.2 Faire la différence entre les produits alimentaires appartenant à chaque groupe alimentaire 2.3.2 Nommer les nutriments 2.3.2 Identifier les fonctions des nutriments dans le corps humain 2.4.4 Planifier des menus quotidiens bien équilibrés en fonction de différents critères 2.4.4 Évaluer certains menus par rapport à différents critères 2.5.2 Expliquer les critères à considérer au moment d'acheter les aliments 2.6.5 Appliquer les mesures de santé et de sécurité dans la cuisine

Québec

Cuisiner avec les œufs

Matière : Économie domestique, Secondaire II	
Unité-Concept : Économie domestique et planification alimentaire, Module 2	
Niveau : Secondaire	
Objectifs généraux Les étudiants doivent : Connaître et comprendre les besoins et les ressources en matière de nutrition Adopter une approche rationnelle à la sélection, à la préparation et à la conservation des aliments	
Objectifs terminaux Les étudiants doivent pouvoir :	Objectifs intermédiaires Les étudiants doivent pouvoir :
2.2 Classer les aliments selon les quatre groupes alimentaires du <i>Guide alimentaire canadien</i>	2.2.2 Faire la différence entre les produits alimentaires appartenant à chaque groupe alimentaire
2.3 Identifier les fonctions et les principales sources de nutriments	2.3.2 Nommer les nutriments 2.3.2 Identifier les fonctions des nutriments dans le corps humain
2.4 Évaluer les menus par rapport aux portions quotidiennes recommandées de chaque groupe d'aliments dans le <i>Guide alimentaire canadien</i>	2.4.4 Planifier des menus quotidiens bien équilibrés en fonction de différents critères 2.4.4 Évaluer certains menus par rapport à différents critères
2.5 Adopter une stratégie rationnelle pour l'achat des aliments	2.5.2 Expliquer les critères à considérer au moment d'acheter les aliments
2.6 Préparer des repas simples et nutritifs	2.6.2 Mesurer les ingrédients avec précision
2.7 Appliquer différentes méthodes pour servir et consommer les aliments	2.6.3 Interpréter les termes communs d'art culinaire Dresser une liste de facteurs qui affectent la façon dont les aliments sont servis et consommés

Nouveau-Brunswick
Production

Matière : La nutrition pour une bonne santé 120
Survol : Questions des consommateurs (GCO 4), éducation postsecondaire et carrières en nutrition (GCO 5)
Niveau : Secondaire

Objectifs généraux du programme	Objectifs spécifiques du programme Les étudiants doivent pouvoir :
GCO 4 Identifier les questions des consommateurs en matière d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le rôle des additifs et les règlements qui les régissent • Identifier l'information à inscrire sur les étiquettes : <ul style="list-style-type: none"> - obligatoire - optionnelle • Identifier les technologies alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - Aliments génétiquement modifiés - Aliments organiques - Aliments naturels • Identifier les procédures utilisées pour assurer la manipulation sécuritaire des aliments <ul style="list-style-type: none"> - entreposage - conservation - hygiène - maladies d'origine alimentaire
GCO 5 Identifier les programmes d'éducation postsecondaire disponibles à ceux qui désirent poursuivre une carrière en nutrition.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les occasions de carrière et la formation postsecondaire requise en vue d'une carrière en nutrition.

Nouveau-Brunswick Nutrition

Matière : La nutrition pour une bonne santé 120

Niveau : Secondaire

Unités : La santé et le bien-être (GCO 1), Les nutriments et leurs fonctions (GCO 2), Tendances et questions liées à la santé (GCO 3), Questions des consommateurs (GCO 4)

Objectifs généraux du programme	Objectifs spécifiques du programme Les étudiants doivent pouvoir :
<p>GCO 1 Identifier les facteurs qui déterminent la santé et le bien-être à long terme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les facteurs qui influencent le bien-être global • Déterminer les lignes directrices utilisées pour la promotion de la santé et du bien-être <ul style="list-style-type: none"> ○ Maladies du coeur ○ Société du cancer ○ Directives diététiques ○ <i>Guide alimentaire canadien</i>
<p>GCO 2 Expliquer le rôle des nutriments dans le corps humain – la digestion, l'absorption, la circulation et le métabolisme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et définir les six catégories de nutriments • Comprendre le rôle des gras dans le corps humain • Comprendre le rôle des protéines dans le corps humain • Analyser la consommation de nutriments importants
<p>GCO 3 Identifier les états chroniques et les tendances et questions liées à leur prévention.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et comprendre les façons de réduire les risques d'états chroniques • Déterminer les tendances et les questions courantes liées à la santé nutritionnelle
<p>GCO 4 Identifier les questions des consommateurs en matière d'alimentation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'information à inscrire sur les étiquettes : obligatoire, optionnelle • Identifier le rôle des additifs et les règlements qui les régissent

Nouveau-Brunswick Cuisiner avec les œufs

Matière : Technologie culinaire 110

Unités : Sécurité et hygiène (GCO 2), Procédures normalisées dans les services alimentaires (GCO 3), Planification des menus et contrôle des coûts (GCO 4)

Niveau : Secondaire

Objectifs généraux du programme	Objectifs spécifiques du programme Les étudiants doivent pouvoir :
<p>GCO 2 Identifier les procédures d'hygiène et de sécurité ainsi que les risques communs potentiels en milieu de travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Montrer leur compréhension des procédures d'hygiène et de la manipulation sécuritaire des aliments afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire
<p>GCO 3 Démontrer les procédures normalisées utilisées pour préparer et servir les aliments.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et démontrer l'utilisation des procédures normalisées pour la préparation des aliments : <ul style="list-style-type: none"> - Recettes - Mesures

	<ul style="list-style-type: none">- Contrôle des portions- Terminologie
GCO 4 Appliquer les principes associés à la planification des menus et au contrôle des coûts au moment de préparer un repas.	<ul style="list-style-type: none">• Identifier les principes associés à la planification des menus :<ul style="list-style-type: none">- nutrition- variété- équilibre