

Le curriculum de l'Ontario
9^e et 10^e année

Sciences humaines et sociales



1999

Table des matières

Introduction	3
La place des sciences humaines et sociales dans le curriculum	3
Le programme-cadre de sciences humaines et sociales	5
Aperçu du programme	5
Cours et crédits	5
Stratégies d'enseignement et d'apprentissage	6
Attentes et contenus d'apprentissage	6
Domaines d'étude	6
Cours :	
Vie personnelle et familiale, 9 ^e ou 10 ^e année, cours ouvert (HIF1O ou HIF2O)	7
Alimentation et nutrition, 9 ^e ou 10 ^e année, cours ouvert (HFN1O ou HFN2O)	13
Quelques considérations concernant la planification du programme	19
Grille d'évaluation du rendement	20
Lexique	24

An equivalent publication is available in English under the title *The Ontario Curriculum, Grades 9 and 10: Social Sciences and the Humanities, 1999*.

Cette publication est postée dans le site Web du ministère de l'Éducation et de la Formation à l'adresse Internet suivante : <http://www.edu.gov.on.ca>.

Introduction

Le curriculum de l'Ontario, 9^e et 10^e année – Sciences humaines et sociales, 1999 sera mis en œuvre à partir de septembre 1999 dans les classes de 9^e année et à partir de septembre 2000 dans les classes de 10^e année des écoles secondaires de l'Ontario. Le présent document remplace ce qui se rapporte aux sciences humaines et sociales de 9^e année dans le *Programme d'études commun – Politiques et résultats d'apprentissage de la 1^{re} à la 9^e année, 1995*, de même que les sections se rapportant à la 10^e année dans les programmes-cadres suivants :

- *Sciences familiales, cycles intermédiaire et supérieur et cours préuniversitaire de l'Ontario, 1987;*
- *Histoire et études contemporaines, cycles intermédiaire et supérieur et cours préuniversitaires de l'Ontario, Partie A : Énoncés de politique et planification des programmes, 1986;*
- *Histoire et études contemporaines, cycles intermédiaire et supérieur et cours préuniversitaires de l'Ontario, 1986.*

Les renseignements communs à tous les programmes-cadres sont publiés dans un document complémentaire intitulé *Le curriculum de l'Ontario, 9^e et 10^e année - Planification des programmes et évaluation, 1999*. Cette publication est postée dans le site Web du ministère de l'Éducation et de la Formation, à l'adresse Internet suivante : <http://www.edu.gov.on.ca>.

La place des sciences humaines et sociales dans le curriculum

La raison d'être fondamentale des sciences humaines et sociales est l'exploration de la condition humaine. L'être humain est doté d'une conscience et d'une capacité d'interrogation qui le poussent à vouloir expliquer la réalité qu'il perçoit et à donner une signification à son existence et à celle des autres. À la fois créateur et foyer de culture, il apprend à reconnaître et à comprendre l'interdépendance qui existe entre lui et son milieu de vie.

Puisant dans les concepts et les méthodes de la sociologie, de la psychologie, des sciences politiques, de l'éthique et de la morale, les cours de sciences humaines et sociales amènent à la découverte et à l'épanouissement de soi et à la prise de conscience de ce qui distingue le comportement individuel du comportement social. Ils apportent des éclaircissements sur la trame des événements ainsi que sur la structure et le fonctionnement de la société.

En 9^e et 10^e année, les cours de sciences humaines et sociales sont axés sur la vie personnelle et familiale et sur l'alimentation et la nutrition. Ils permettent aux élèves de développer des habiletés pratiques ainsi que des aptitudes en recherche et en communication. Les élèves apprennent à établir des relations familiales et interpersonnelles harmonieuses, à gérer des conflits et à prendre de saines décisions. Ils et elles apprennent à reconnaître les biais dans la publicité ou le matériel reçu, à gérer leur temps et à planifier et préparer des repas équilibrés. Les cours incitent à trouver des solutions appropriées aux défis que pose la société d'aujourd'hui aux adolescents et adolescentes. Ils donnent aux élèves des moyens sur lesquels ils et elles pourront compter dans les diverses situations de la vie, qu'il s'agisse du milieu scolaire, familial, communautaire, professionnel, ou que ce soit au moment des études postsecondaires.

Il y a des liens étroits entre les sciences humaines et sociales et les autres disciplines enseignées à l'école secondaire. La philosophie et l'éthique indiquent, par exemple, des voies de réflexion sur le bien-fondé de la recherche en génétique ou au niveau de l'atome. L'étude des sociétés et des religions complète la démarche historique. La connaissance de notions de sociologie et de psychologie favorise l'apprentissage de stratégies de résolution de problèmes et la préparation au monde du travail.

La création d'un cours interdisciplinaire sera possible en combinant l'étude d'une matière en sciences humaines et sociales à celle d'une ou plusieurs matières dans d'autres disciplines. Les politiques et les procédures applicables à cet égard sont présentées dans un programme-cadre distinct régissant l'élaboration des cours interdisciplinaires.

Ce programme-cadre continue les apprentissages amorcés à l'élémentaire dans le cadre du programme d'études sociales – histoire et géographie. On poursuit le développement d'habiletés comme l'analyse, la recherche, l'utilisation de la technologie, l'interaction sociale et la communication. L'étude du milieu physique et humain, la notion que le passé explique une partie du présent et l'importance de prendre conscience de ses responsabilités sociales sont des thèmes qui sont repris avec plus d'envergure au secondaire dans l'ensemble des cours de sciences humaines et sociales.

Le programme-cadre de sciences humaines et sociales

Aperçu du programme

Ce programme-cadre est conçu pour faciliter l'insertion des élèves dans une société complexe et en constante évolution. Il vise à amener les élèves à prendre conscience de la nécessité de penser, de choisir et d'agir de façon autonome et avec les autres, d'assumer les conséquences de leurs actes et de répondre de leurs choix face à eux-mêmes et à la société. Par l'intermédiaire d'expériences concrètes, de discussions, de débats, de recherches mais aussi d'activités valorisant la réflexion personnelle, les cours en sciences humaines et sociales permettent aux élèves d'acquérir les connaissances, les compétences et la motivation nécessaires pour répondre aux défis de la réalité contemporaine.

Année	Titre	Type	Code	Valeur
9 ^e ou 10 ^e année	Vie personnelle et familiale	Ouvert	HIF1O ou HIF2O	1
9 ^e ou 10 ^e année	Alimentation et nutrition	Ouvert	HFN1O ou HFN2O	1

Remarque : Il n'y a pas de cours préalable pour les cours susmentionnés.

Cours et crédits

Tous les cours de sciences humaines et sociales de 9^e et 10^e année sont des cours ouverts qui s'adressent à tous les élèves. (Voir la description des divers types de cours offerts au palier secondaire dans *Le curriculum de l'Ontario, 9^e et 10^e année – Planification des programmes et évaluation, 1999.*)

Les cours de sciences humaines et sociales peuvent être offerts sous forme de demi-cours valant chacun un demi-crédit. Les demi-cours exigent un minimum de cinquante-cinq heures d'enseignement et doivent satisfaire aux conditions suivantes.

- Tout demi-cours doit inclure une gamme d'attentes et de contenus d'apprentissage qui englobent tous les domaines d'étude du cours et qui respectent un équilibre entre les différents domaines.
- Un cours dont la réussite est préalable à un autre cours peut aussi être offert sous forme de demi-cours, mais l'élève doit réussir les deux demi-cours exigés.
- Le titre de chaque demi-cours doit préciser «Partie 1» ou «Partie 2», selon le cas. La reconnaissance d'un demi-crédit (0,5) sera inscrite dans la colonne de la valeur en crédits du bulletin scolaire et du relevé de notes de l'Ontario. Les élèves n'ont pas à terminer les parties 1 et 2 si le cours en question ne constitue pas un préalable.

Stratégies d'enseignement et d'apprentissage

Les questions et les problématiques soulevées dans les cours de sciences humaines et sociales ont pour fonction de développer les habiletés de réflexion, de jugement et de communication sans pour autant négliger les aspects pratiques liés à l'apprentissage requis dans les différents cours. Les élèves devront utiliser les ressources informatiques mises à leur disposition pour enquêter sur des sujets d'actualité. Ils et elles apprendront à cuisiner des repas équilibrés et devront organiser des débats, créer des simulations et proposer des solutions originales à des problèmes rencontrés à l'adolescence. La gamme de thèmes, de concepts et d'habiletés intégrés dans ces cours favorise l'utilisation de stratégies d'enseignement et d'apprentissage innovatrices et stimulantes.

Attentes et contenus d'apprentissage

Les cours de ce programme-cadre sont organisés en fonction d'attentes et de contenus d'apprentissage. Les attentes et les contenus d'apprentissage définissent, pour la fin de chaque année, les connaissances et les habiletés que les élèves doivent acquérir et démontrer dans leur travail en classe, leurs recherches ainsi que dans les tests et lors d'activités qui servent à mesurer et à évaluer leur rendement.

À chaque domaine du programme-cadre correspondent des attentes et des contenus d'apprentissage. Les attentes décrivent en termes généraux les connaissances et les habiletés dont les élèves doivent pouvoir démontrer l'acquisition à la fin de chaque cours. Les contenus d'apprentissage décrivent en détail ces connaissances et ces habiletés.

Les contenus d'apprentissage sont répartis en plusieurs rubriques. Cette répartition ne constitue pas un cloisonnement des contenus d'apprentissage en plusieurs catégories distinctes. Elle a simplement pour objet d'aider l'enseignant ou l'enseignante à mieux cibler son enseignement et à planifier les activités d'apprentissage proposées aux élèves.

Plusieurs des contenus d'apprentissage comprennent des exemples entre parenthèses. Ces exemples illustrent la portée de l'apprentissage ou le degré de complexité recherché. Il ne faut pas les considérer comme des listes exhaustives ou obligatoires des notions proposées. Ces exemples ne sont donnés que pour guider le personnel enseignant et lui donner une idée plus précise de la signification d'un contenu d'apprentissage.

Domaines d'étude

Le cours «Vie personnelle et familiale» est divisé en trois domaines : connaissance de soi et des autres; contexte de vie; et réflexion et responsabilisation.

Le cours «Alimentation et nutrition» compte quatre domaines : alimentation et bien-être; alimentation et comportements; industrie alimentaire et société; et habiletés pratiques et préparation des aliments.

**Vie personnelle et familiale, 9^e ou 10^e année, (HIF1O ou HIF20)
cours ouvert**

Ce cours permet à l'élève d'explorer, d'une part, les besoins fondamentaux de toute personne en nourriture, en logement, en relations interpersonnelles et en gestion des ressources et, d'autre part, les responsabilités individuelles et sociales. L'élève développe des habiletés pratiques applicables à son contexte de vie ainsi que des habiletés qui favorisent la prise de décision et les relations interpersonnelles. Les fonctions de la famille et de la société, leurs dynamiques et leur diversité servent de contexte aux apprentissages.

Connaissance de soi et des autres

Attentes

À la fin du cours, l'élève doit pouvoir :

- analyser la nature du développement d'une personne, ses besoins et les mesures que prennent la famille et la société pour y répondre.
- décrire les caractéristiques propres au développement de la connaissance de soi et de son identité.
- évaluer les éléments qui interviennent dans la dynamique des relations interpersonnelles.
- reconnaître l'influence des valeurs personnelles et sociales sur les actions posées par les individus.
- communiquer son savoir et ses idées de façon claire et cohérente lors de discussions, de présentations, de travaux et de projets.

Contenus d'apprentissage

Pour satisfaire aux attentes, l'élève doit pouvoir :

Découverte de soi

- comparer les concepts de bien-être et de besoin fondamental à partir de critères spécifiques.
- énumérer les facteurs qui influent sur le bien-être d'un ou d'une élève et son rendement scolaire.
- décrire des stratégies de motivation pour atteindre ses buts.
- décrire différentes situations qui peuvent être angoissantes pour l'adolescent ou l'adolescente et en montrer l'impact sur le bien-être physique et affectif (p. ex., difficulté face aux examens, heures de travail tardives, situation familiale difficile).
- démontrer comment la famille et la société répondent aux besoins fondamentaux de la personne.
- illustrer comment les perceptions et les émotions influencent le jugement et la façon d'agir.
- expliquer sa conception de l'intelligence à l'aide de différentes théories de la psychologie (p. ex., théorie des intelligences multiples).
- décrire des stratégies de réflexion qui permettent de développer l'imaginaire et la créativité (p. ex., chercher à établir des liens entre des choses sans rapport apparent, prédire des résultats, visualiser un problème à résoudre).
- dégager les valeurs qui déterminent les convictions dans différents domaines (p. ex., règlements et codes de conduite, goûts musicaux et vestimentaires, choix de carrière).
- démontrer que les valeurs communes servent au respect des besoins fondamentaux.
- analyser comment les préjugés et les stéréotypes touchent les personnes qui en sont victimes.
- montrer l'évolution des valeurs individuelles et sociales d'une génération à l'autre (p. ex., en ce qui concerne l'argent, l'équité d'emploi, l'image de soi).
- établir des liens entre les stades de développement d'une personne, ses besoins et ses comportements en insistant sur la période de l'adolescence.
- distinguer les faits des opinions.

Relations interpersonnelles

- déterminer la nature des émotions et des sentiments qui sous-tendent le besoin d'engager des relations interpersonnelles à l'adolescence et chez le ou la jeune adulte.
- comparer la nature de différentes relations au moyen des émotions et des engagements qu'elles entraînent (p. ex., rapports d'amitié, rapports avec les membres de la famille, amour et besoin de tendresse).
- analyser les difficultés vécues à l'adolescence en regard des relations interpersonnelles (p. ex., agressivité et violence verbale, manipulation et chantage affectif à l'école, harcèlement).
- démontrer des habiletés d'écoute et de mise en perspective lors du travail de groupe.

Identité et sentiment d'appartenance

- décrire la satisfaction d'être membre d'un groupe et les exigences que cela représente (p. ex., sortir de sa solitude, partager des activités, suivre les règles du groupe).
- expliquer comment un groupe peut imposer une conduite à ses membres (p. ex., manifestation étudiante, comportement intolérant).
- établir les similitudes et les différences entre l'appartenance à un groupe majoritaire et l'appartenance à un groupe minoritaire.
- dégager les valeurs et les qualités de personnes remarquables qui appartiennent à un groupe minoritaire.
- évaluer son sentiment d'appartenance à la communauté franco-ontarienne (p. ex., connaissance des artistes francophones, participation à des activités culturelles ou sportives en français).

Contexte de vie

Attentes

À la fin du cours, l'élève doit pouvoir :

- préciser l'importance du travail et des loisirs pour la personne et la société.
- analyser les répercussions de l'organisation familiale sur la vie des individus.
- décrire l'organisation de la société par l'étude de différentes structures et institutions telles que l'école et la famille.
- appliquer le concept d'interdépendance à l'analyse des changements et des tendances observables à l'échelle régionale ou internationale.
- utiliser la terminologie appropriée dans toutes ses communications.

Contenus d'apprentissage

Pour satisfaire aux attentes, l'élève doit pouvoir :

Travail et loisirs

- interpréter et communiquer les résultats d'une recherche sur la répartition du temps entre les études, le travail à temps partiel et les loisirs chez les jeunes de 15 à 18 ans.
- décrire les attentes des employeurs en regard des comportements d'un jeune employé ou d'une jeune employée à temps partiel.
- discuter de la justesse de l'expression «société des loisirs».
- définir le concept de loisir à partir de diverses perspectives (p. ex., publicité, agences de voyages, industrie agro-alimentaire).
- analyser, par le biais d'une enquête, les attentes des parents face aux travaux ménagers requis (p. ex., tâches accomplies, temps consacré, différences entre garçons et filles).
- comparer et présenter les événements de la vie familiale célébrés dans différentes cultures (p. ex., naissances, funérailles, mariages).
- faire l'inventaire des habiletés requises pour répondre aux besoins des individus et des membres d'une famille à la maison et dans le milieu communautaire.
- décrire l'influence des facteurs économiques, sociaux, technologiques, environnementaux et physiques sur le style de vie des individus et des familles.

Famille

- comparer les rôles attribués aux différents membres d'une famille dans la société nord-américaine.
- présenter les résultats d'une recherche sur les différentes caractéristiques des familles traditionnelles, reconstituées et monoparentales quant au nombre de relations qu'elles impliquent et à l'organisation du temps dont disposent les membres du ménage.

Milieu

- démontrer à partir de critères précis comment l'école est le reflet de la société (p. ex., normes, codes, rôles et fonctions des individus).
- analyser les valeurs prônées par l'école à partir des moyens utilisés pour les rendre explicites (p. ex., code de conduite, mission, activités valorisées, bourses attribuées).

- préciser la raison d’être des institutions sociales ainsi que leur influence sur les individus au moyen du concept de besoins fondamentaux.
- proposer des stratégies pour évaluer comment une nouvelle technologie ou un nouveau produit peut satisfaire aux besoins ou aux désirs d’une famille (p. ex., développer les critères requis dans le choix d’un service interurbain ou l’achat d’un ordinateur).
- analyser l’influence de certains grands changements de notre époque (p. ex., tendances démographiques, contribution des femmes au développement des sociétés, développements technologiques, mondialisation de l’économie).
- montrer comment les individus, le milieu physique, les événements et les situations problématiques sont reliés et interagissent (p. ex., relation entre la destruction des écosystèmes, un style de vie centré sur le développement technologique et l’individualisme).

Réflexion et responsabilisation

Attentes

À la fin du cours, l'élève doit pouvoir :

- appliquer des stratégies de résolution de problèmes, de résolution de conflits et de gestion de la vie personnelle dans des contextes variés.
- analyser le concept de la responsabilité individuelle et collective selon différentes perspectives.
- utiliser les méthodes de recherche particulières aux sciences sociales ainsi que la terminologie appropriée.

Contenus d'apprentissage

Pour satisfaire aux attentes, l'élève doit pouvoir :

Stratégies et interventions

- préciser à partir d'exemples issus du vécu quotidien ou de l'actualité, les notions de conflit et d'harmonie dans le cadre des relations interpersonnelles.
- décrire des stratégies pour faire face à des situations d'abus verbal et de harcèlement.
- proposer des solutions pour régler un problème vécu à l'école ou à la maison (p. ex., utilisation du français dans les couloirs, manque de motivation dans un cours).
- déterminer les conditions nécessaires pour établir des compromis qui satisfont les différents intervenants et intervenantes.
- présenter des stratégies de gestion du stress.
- proposer des stratégies de partage des tâches qui facilitent les rapports dans les équipes de travail ou à la maison.
- identifier des stratégies de prise de décision qui favorisent la qualité de vie ainsi que le bien-être individuel et familial (p. ex., dans l'achat de vêtements, le choix des institutions postsecondaires).

- faire l'inventaire de stratégies de prise de décision dans des situations où le choix est très difficile (p. ex., décision face à la mise en adoption, divulgation de soupçons auprès d'organismes de protection de l'enfance).

Responsabilité

- identifier des situations dans son milieu où de l'aide est requise (p. ex., pauvreté, manque de bénévoles).
- explorer des stratégies qui permettent d'utiliser ses habiletés et de découvrir ses intérêts.
- décrire des façons de gagner les revenus nécessaires pour atteindre ses buts (p. ex., achat d'un vélo de montagne, argent pour ses études).
- décrire la nature des responsabilités individuelles et collectives selon le champ d'action où elles s'exercent (p. ex., les domaines politique, économique, culturel).
- concevoir un projet et les étapes de sa réalisation qui mettent en évidence les responsabilités individuelles et collectives d'un groupe de jeunes.

Alimentation et nutrition, 9^e ou 10^e année, (HFN1O ou HFN20)
cours ouvert

Ce cours amène l'élève à explorer les facteurs culturels, psychologiques et sociologiques qui agissent sur ses choix alimentaires ainsi que l'influence de la publicité sur les perceptions de l'image corporelle. L'élève développe des habiletés pratiques en matière de préparation des aliments ainsi que des habiletés de recherche et de prise de décision face à ses choix alimentaires. Les traditions culinaires, les questions concernant l'industrie agro-alimentaire et les déséquilibres alimentaires mondiaux servent de contexte aux apprentissages.

Alimentation et bien-être

Attentes

À la fin du cours, l'élève doit pouvoir :

- préciser les facteurs physiologiques et psychologiques liés aux aliments et au besoin de se nourrir.
- porter un jugement sur ce que doit être une saine alimentation.
- analyser les besoins de l'organisme humain en utilisant les principes d'une bonne nutrition.
- démontrer que le bien-être est le résultat d'un équilibre entre les besoins d'une personne, son style de vie et sa santé.
- utiliser la terminologie appropriée dans toutes ses communications.

Contenus d'apprentissage

Pour satisfaire aux attentes, l'élève doit pouvoir :

Nutrition

- décrire les éléments nutritifs indispensables au bon fonctionnement de l'organisme (p. ex., protéines, glucides, fibres, vitamines et minéraux) et dégager les fondements d'une alimentation équilibrée (p. ex., aliments des quatre groupes alimentaires).
- démontrer sa connaissance des nutriments en identifiant leurs sources et leurs fonctions durant les divers cycles de la vie (p. ex., chez le bébé, l'enfant, l'adolescent ou l'adolescente, l'adulte et la personne âgée).
- présenter les résultats d'une enquête sur la valeur nutritive des aliments consommés par un groupe cible en incluant l'hypothèse de départ (p. ex., enquête auprès d'un groupe d'élèves pendant une semaine).
- établir un lien entre les rations alimentaires, l'énergie dépensée et le type d'activité physique quotidienne.
- analyser les besoins nutritifs de différentes personnes en fonction de leur âge et de leur situation particulière (p. ex., bambin ayant des allergies alimentaires, cinquantenaire suivant une diète réduite en gras, femme enceinte végétarienne).

Bien-être

- énumérer les caractéristiques propres au bien-être et celles d'un style de vie équilibré afin de dégager le profil d'une personne saine.
- décrire les trois éléments du concept de vitalité (bien manger, être actif, être bien dans sa peau).
- communiquer les résultats d'une recherche sur les facteurs alimentaires qui influent sur le rendement scolaire (p. ex., omission du petit déjeuner, sommeil inadéquat).
- décrire des stratégies qui permettent de trouver un équilibre entre le bien-être recherché et les contraintes de la vie (p. ex., loisirs-études-travail).
- comprendre la relation entre une alimentation saine et la prévention des maladies (p. ex., consommation de gras et risque de cancer).
- concevoir un menu hebdomadaire équilibré pour un groupe cible en précisant les paramètres (p. ex., adolescents vivant en appartement ayant un budget très restreint).

Alimentation et comportements

Attentes

À la fin du cours, l'élève doit pouvoir :

- analyser les facteurs familiaux et sociaux qui déterminent les choix alimentaires, y compris ceux qui peuvent entraîner des déséquilibres alimentaires.
- faire des rapprochements entre les traditions, les habitudes et les comportements alimentaires.
- décrire et analyser les habitudes et les coutumes alimentaires de certains groupes.
- évaluer les modèles de beauté, d'idéal corporel et de bien-être proposés par la société.

Contenus d'apprentissage

Pour satisfaire aux attentes, l'élève doit pouvoir :

Habitudes alimentaires

- expliquer la relation étroite qui existe entre la culture d'une personne ou d'un groupe ethnique, ses traditions culinaires et ses habitudes alimentaires.
- évaluer la contribution des Amérindiens à l'évolution de la cuisine canadienne (p. ex., fruits sauvages, maïs, courges).
- analyser l'impact des facteurs environnementaux et culturels, plus particulièrement l'influence des médias, sur les habitudes alimentaires de la famille nord-américaine (p. ex., disponibilité des produits, fréquence des repas, style de vie, notion de bien-être).
- expliquer comment le concept de soi influence les habitudes alimentaires.
- communiquer les résultats d'une recherche sur les normes appliquées à la beauté et au corps telles que proposées par l'histoire du cinéma, de l'art ou de la publicité.
- évaluer une série de sources d'information sur l'alimentation afin de déceler les stéréotypes (p. ex., journaux, revues, publications spécialisées, publicité et marketing).
- faire la compilation de documents de sources variées sur l'alimentation et la nutrition qui présentent une information fiable et rigoureuse.

Comportements et motivation

- établir l'influence qu'exercent les membres de sa famille et son entourage sur ses choix alimentaires.
- démontrer que les habitudes alimentaires acquises dans la petite enfance influencent les choix alimentaires actuels.
- identifier les normes qu'applique la société pour définir l'idéal corporel.
- démontrer l'influence de la publicité sur les habitudes alimentaires de l'adolescent et de l'adolescente, particulièrement en ce qui concerne la notion de beauté et d'idéal corporel.
- élaborer des stratégies de motivation pour modifier les comportements alimentaires qui nuisent à sa santé et à son bien-être (p. ex., diète yo-yo, consommation d'aliments pauvres en éléments nutritifs).
- expliquer certaines maladies liées à l'alimentation (p. ex., anorexie, boulimie, maladies carencielles).

Industrie alimentaire et société

Attentes

À la fin du cours, l'élève doit pouvoir :

- identifier les facteurs sociologiques et économiques qui influencent la production des aliments, leur approvisionnement et les habitudes des consommateurs et des consommatrices.
- décrire les différentes étapes de la production alimentaire à l'échelle locale ou mondiale.
- reconnaître les différences entre la famine et la malnutrition et préciser les régions géographiques les plus affectées.
- déterminer l'ampleur des problèmes alimentaires actuels à l'échelle mondiale.

Contenus d'apprentissage

Pour satisfaire aux attentes, l'élève doit pouvoir :

Production alimentaire

- décrire les étapes de la production d'une gamme d'aliments (p. ex., viande, fruits et légumes, céréales, produits laitiers).
- dégager les facteurs qui ont une incidence sur la production et l'approvisionnement des denrées alimentaires (p. ex., saison, transport).
- décrire la disponibilité et la variété des aliments produits par l'industrie agro-alimentaire de l'Ontario (p. ex., champignons, tomates, pommes).
- expliquer l'influence des multinationales sur l'établissement des habitudes d'achat des consommateurs et des consommatrices (p. ex., supermarchés, sur-emballage, techniques de vente).
- décrire comment les développements technologiques ont modifié les habitudes alimentaires et la disponibilité des aliments (p. ex., aliments congelés, aliments séchés, méthodes de conservation et de préservation).
- démontrer, par une recherche, comment l'industrie agro-alimentaire oriente le goût des consommateurs et des consommatrices (p. ex., additifs alimentaires, couleurs, odeurs, textures, condiments).

- faire un inventaire des possibilités de carrière dans les secteurs de la transformation, des services et de la mise en marché de l'industrie agro-alimentaire.

Problèmes alimentaires

- analyser les répercussions de l'industrie agro-alimentaire sur les écosystèmes mondiaux (p. ex., utilisation des engrais et des pesticides, problèmes liés à la monoculture).
- expliquer les facteurs sociaux et écologiques susceptibles d'entraîner la famine ou la malnutrition d'une population (p. ex., mauvaise utilisation des terres, surpopulation, analphabétisme, consommation d'aliments sans valeur nutritive).
- reconnaître que les gens peuvent souffrir de malnutrition même dans une société d'abondance (p. ex., pauvreté, industrie du prêt-à-manger).
- expliquer les stratégies utilisées dans le monde par différents groupes et organismes pour réduire les problèmes de la faim et de la malnutrition.

Habiletés pratiques et préparation des aliments

Attentes

À la fin du cours, l'élève doit pouvoir :

- utiliser des stratégies et des outils appropriés à l'achat et à la préparation des aliments.
- préparer des mets simples et nutritifs en appliquant les normes d'hygiène et de sécurité.
- élaborer des menus quotidiens équilibrés.
- appliquer la méthodologie et la terminologie appropriées aux recherches et aux différents projets.
- démontrer des habiletés de travail en équipe.

Contenus d'apprentissage

Pour satisfaire aux attentes, l'élève doit pouvoir :

Planification

- établir une stratégie d'achat des aliments efficace et adaptée aux réalités financières de la personne ou de la famille (p. ex., étapes préliminaires, critères, situations et solutions).
- proposer des moyens pratiques pour mettre en œuvre sa stratégie d'achat des aliments (p. ex., choix entre l'épicerie du coin, le supermarché ou le magasin grande surface, consultation des publicités hebdomadaires).
- évaluer les avantages et les désavantages de certains logiciels de planification et d'élaboration de menus quotidiens équilibrés (p. ex., «softassiette», sites Internet).
- décrire les développements technologiques qui ont une influence sur la variété et la disponibilité des aliments (p. ex., aliments sans cholestérol ou sans sel, aliments de culture biologique).
- expliquer la structure et la raison d'être de différents guides alimentaires dont le *Guide alimentaire canadien*.
- incorporer les aliments régionaux et saisonniers dans la planification des repas (p. ex., fruits sauvages, tomates, pommes).

- élaborer une série de menus équilibrés en tenant compte de différents facteurs (p. ex., nombre de personnes, groupes d'âge, événement particulier, besoins de la famille).
- évaluer la valeur nutritive de repas surgelés à partir des indications du *Guide alimentaire canadien*.
- identifier différents types de régimes végétariens et les raisons qui motivent ces choix diététiques.

Préparation

- recourir à ses habiletés en mathématiques pour mesurer les ingrédients et évaluer la valeur nutritive des repas.
- préparer et servir des aliments ou des mets en s'assurant de la salubrité des aliments et en tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité.
- appliquer les techniques culinaires appropriées pour la préparation d'une variété de mets (p. ex., battre, fouetter, incorporer, cuire).
- utiliser les appareils électroménagers selon les types d'aliments et les recettes et respecter les règles de sécurité appropriées (p. ex., four à micro-ondes, four à convection).

- planifier, préparer et servir en équipe des repas appétissants et nutritifs à l'occasion de divers événements (p. ex., anniversaires, rencontres d'adolescents et d'adolescentes, goûters pour personnes âgées).
- préparer en équipe des mets traditionnels ainsi que des mets de diverses cuisines (p. ex., mets canadiens-français, amérindiens; cuisine végétarienne, organique, macrobiotique).
- préparer un repas à base de légumineuses et de grains tels le bulghur ou le couscous en le situant dans le contexte géographique et social de son pays d'origine.
- servir les repas en respectant les règles de l'étiquette.

Méthodes de travail

- appliquer les méthodes de recherche en sciences sociales.
- utiliser le vocabulaire approprié dans toutes ses communications.
- démontrer des habiletés de gestion du travail et de résolution de problèmes.
- démontrer un esprit de collaboration et des habiletés d'écoute et de communication dans le travail de groupe.

Quelques considérations concernant la planification du programme

Lors de la planification, l'enseignante ou l'enseignant tiendra compte des consignes qui sont énoncées dans le document complémentaire intitulé *Le curriculum de l'Ontario, 9^e et 10^e année – Planification des programmes et évaluation, 1999*. Ce document renferme des renseignements essentiels sur les points suivants :

- le contexte de l'éducation en langue française;
- les différents types de cours au palier secondaire;
- l'éducation des élèves en difficulté;
- la place de la technologie de l'ordinateur dans le curriculum;
- les programmes d'appui dans la langue d'enseignement : actualisation linguistique en français et perfectionnement du français;
- les programmes d'English et d'anglais pour débutants;
- la formation au cheminement de carrière;
- l'éducation coopérative et autres expériences en milieu de travail;
- la santé et la sécurité.

En sciences humaines et sociales, il faudra aussi tenir compte des considérations présentées dans les paragraphes qui suivent.

La formation au cheminement de carrière. Les cours de 9^e et 10^e année en sciences humaines et sociales aident les élèves à se préparer au monde du travail. Plusieurs attentes sont reliées au développement d'habiletés pratiques et à l'exploration de possibilités de carrière. Les occasions de travailler avec des spécialistes dans les matières reliées aux cours aideront les élèves à prendre conscience des tendances et des questions d'actualité dans les domaines professionnels qui les intéressent. On devrait encourager les élèves à se renseigner sur les carrières reliées aux soins aux enfants, aux sciences de l'alimentation et de la nutrition, aux sciences de la santé, aux services sociaux et aux études familiales. Les cours d'études familiales mettent l'accent sur des compétences, dont la résolution de conflits et les habiletés d'analyse et de recherche, qui sont recherchées dans plusieurs emplois.

La santé et la sécurité. Le personnel enseignant devra s'assurer que les élèves respectent les règles et les procédures de sécurité. Les élèves doivent pouvoir reconnaître les dangers pour la santé et la sécurité qui sont associés à leurs activités et doivent être guidés dans l'utilisation de l'équipement, par exemple les extincteurs chimiques et les appareils ménagers.

Grille d'évaluation du rendement

La grille porte sur les quatre compétences suivantes : connaissance et compréhension; réflexion et recherche; communication; et mise en application. Ces quatre compétences regroupent toutes les attentes. Pour chaque compétence, il y a quatre niveaux de rendement.

Le personnel enseignant peut utiliser la grille d'évaluation du rendement pour :

- planifier l'enseignement et l'évaluation des attentes du cours;
- sélectionner des exemples de travaux d'élèves reflétant les niveaux de rendement;
- offrir aux élèves une rétroaction descriptive sur leur rendement et sur les mesures à prendre pour s'améliorer;
- déterminer à des fins de recommandation le niveau de rendement le plus fréquemment fourni par l'élève pour chacune des compétences;
- choisir une méthode pour effectuer l'évaluation finale;
- déterminer la note finale.

Les élèves peuvent utiliser la grille d'évaluation du rendement pour :

- évaluer leur apprentissage;
- planifier, en collaboration avec le personnel enseignant, des stratégies leur permettant d'améliorer leur rendement.

L'uniformité de l'évaluation à travers la province repose, en grande partie, sur le recours à la même grille dans une discipline pour évaluer le rendement des élèves. Afin d'éclairer l'interprétation de cette grille, on fournira au personnel enseignant de la documentation qui l'aidera à adapter ses méthodes d'évaluation en conséquence. Cette documentation comprendra des exemples de travaux d'élèves, aussi appelés copies-types, pour illustrer chaque niveau de rendement correspondant à une échelle de notes déterminée. Cependant, le personnel enseignant pourra continuer d'utiliser ses pratiques d'évaluation actuelles jusqu'à ce qu'il reçoive cette documentation.

Ainsi, le personnel enseignant des cours de sciences humaines et sociales recevra des travaux d'élèves pour chacun des niveaux de rendement. Ces travaux auront été évalués en fonction de la norme provinciale et de la grille d'évaluation en sciences humaines et sociales. D'autres ressources compléteront cette documentation. Les enseignantes et enseignants pourront commencer à utiliser la grille d'évaluation lorsqu'ils recevront par étape la documentation du ministère.

Le ministère entend fournir au personnel enseignant les ressources suivantes :

- un bulletin provincial ainsi qu'un guide pour l'expliquer;
- des esquisses de cours;
- des copies-types;
- des vidéocassettes sur le curriculum et l'évaluation;
- de la documentation pour la formation;
- un planificateur électronique pour le curriculum.

Dans le cadre de sa planification, le personnel enseignant doit s'assurer de faire le lien entre les attentes du programme-cadre et les compétences de la grille d'évaluation. Toutes les attentes doivent être évaluées. Les descripteurs des quatre niveaux de rendement serviront à définir le niveau de rendement de l'élève. Les élèves doivent avoir des occasions multiples et diverses de démontrer jusqu'à quel point ils ou elles ont satisfait aux attentes du cours et ce, pour chacune des compétences. Le personnel enseignant pourrait fournir des exemples de travaux reflétant les quatre niveaux de rendement.

Les descripteurs du niveau 3 correspondent à la norme provinciale s'appliquant au cours. On peut préciser le rendement global de l'élève au niveau 3 en combinant les descripteurs des compétences identifiées dans la grille.

Grille d'évaluation du rendement

Compétence	50 – 59 % (Niveau 1)	60 – 69 % (Niveau 2)	70 – 79 % (Niveau 3)	80 – 100 % (Niveau 4)
Connaissance et compréhension	L'élève :			
– connaissance des faits et des termes	– démontre une connaissance limitée des faits et des termes	– démontre une connaissance partielle des faits et des termes	– démontre une connaissance générale des faits et des termes	– démontre une connaissance approfondie des faits et des termes
– compréhension des concepts, des principes et des théories	– démontre une compréhension limitée des concepts, principes et théories	– démontre une compréhension partielle des concepts, principes et théories	– démontre une compréhension générale des concepts, principes et théories	– démontre une compréhension approfondie et subtile des concepts, principes et théories
– compréhension des rapports entre les concepts, les principes et les théories	– démontre une compréhension limitée des rapports entre les concepts, principes et théories	– démontre une compréhension partielle des rapports entre les concepts, principes et théories	– démontre une compréhension générale des rapports entre les concepts, principes et théories	– démontre une compréhension approfondie et subtile des rapports entre les concepts, principes et théories
Réflexion et recherche	L'élève :			
– pensée critique et pensée créative (p. ex., prise de décision, résolution de problèmes)	– utilise la pensée critique et la pensée créative avec une efficacité limitée	– utilise la pensée critique et la pensée créative avec une certaine efficacité	– utilise la pensée critique et la pensée créative avec grande efficacité	– utilise la pensée critique et la pensée créative avec très grande efficacité
– habiletés de recherche (p. ex., questions, organisation, analyse, évaluation, conclusion)	– applique un nombre limité des habiletés du processus de recherche	– applique certaines des habiletés du processus de recherche	– applique la plupart des habiletés du processus de recherche	– applique toutes ou presque toutes les habiletés du processus de recherche
Communication	L'élève :			
– communication de l'information et des idées	– communique l'information et les idées avec peu de clarté	– communique l'information et les idées avec une certaine clarté	– communique l'information et les idées avec grande clarté	– communique l'information et les idées avec très grande clarté et avec assurance
– utilisation de la langue, des symboles et des aides visuelles	– utilise la langue, les symboles et les aides visuelles avec une efficacité limitée et peu d'exactitude	– utilise la langue, les symboles et les aides visuelles avec une certaine efficacité et exactitude	– utilise la langue, les symboles et les aides visuelles avec grande efficacité et exactitude	– utilise la langue, les symboles et les aides visuelles avec très grande efficacité et exactitude
– communication à des fins et pour des auditoires divers	– communique à des fins et pour des auditoires divers avec une efficacité limitée	– communique à des fins et pour des auditoires divers avec une certaine efficacité	– communique à des fins et pour des auditoires divers avec grande efficacité	– communique à des fins et pour des auditoires divers avec très grande efficacité
– utilisation de diverses formes de communication	– utilise diverses formes de communication avec une compétence limitée	– utilise diverses formes de communication avec une certaine compétence	– utilise diverses formes de communication avec grande compétence	– utilise diverses formes de communication avec très grande compétence

Compétences	50 – 59 % (Niveau 1)	60 – 69 % (Niveau 2)	70 – 79 % (Niveau 3)	80 – 100 % (Niveau 4)
Mise en application	L'élève :			
– application des idées et des habiletés dans des contextes familiers	– applique des idées et des habiletés dans des contextes familiers avec une efficacité limitée	– applique des idées et des habiletés dans des contextes familiers avec une certaine efficacité	– applique des idées et des habiletés dans des contextes familiers avec grande efficacité	– applique des idées et des habiletés dans des contextes familiers avec très grande efficacité
– transfert des concepts, des habiletés et des procédés à de nouveaux contextes	– transfère des concepts, habiletés et procédés à de nouveaux contextes avec une efficacité limitée	– transfère des concepts, habiletés et procédés à de nouveaux contextes avec une certaine efficacité	– transfère des concepts, habiletés et procédés à de nouveaux contextes avec grande efficacité	– transfère des concepts, habiletés et procédés à de nouveaux contextes avec très grande efficacité
– utilisation des procédés, de l'équipement et de la technologie	– utilise les procédés, l'équipement et la technologie de façon sûre et correcte uniquement sous supervision	– utilise les procédés, l'équipement et la technologie de façon sûre et correcte avec peu de supervision	– utilise les procédés, l'équipement et la technologie de façon sûre et correcte	– utilise les procédés, l'équipement et la technologie de façon sûre et correcte et encourage les autres à faire de même
– rapprochements (p. ex., entre les expériences personnelles et la matière, entre les matières, entre les matières et le monde)	– fait des rapprochements avec une efficacité limitée	– fait des rapprochements avec une certaine efficacité	– fait des rapprochements avec grande efficacité	– fait des rapprochements avec très grande efficacité

Lexique

Alimentation. Action ou manière de se nourrir.

Besoins fondamentaux. Choses nécessaires à la vie des individus telles que la nourriture, le logement, le vêtement.

Bien-être. Sensation agréable procurée par la satisfaction des besoins physiques et l'absence de tensions psychologiques.

Calorie. Unité employée pour mesurer la valeur énergétique des aliments.

Cholestérol. Substance grasse qui se trouve dans la plupart des tissus et humeurs de l'organisme, provenant des aliments et synthétisée par l'organisme.

Culture. Ensemble des structures sociales et des manifestations artistiques, religieuses, intellectuelles qui définissent un groupe ou une société.

Écosystème. Ensemble des populations végétales et animales d'un territoire donné et des éléments non vivants qui lui sont liés, considérés du point de vue des échanges entre organismes et milieu.

Équité. Notion de la justice naturelle dans l'appréciation de ce qui est dû à chacun.

Esthétique. Science du beau dans la nature et dans l'art; conception particulière du beau.

Famine. Manque total d'aliments dans une région pendant une certaine période.

Industrie agro-alimentaire. Industrie de la transformation des produits agricoles destinés à l'alimentation.

Interdépendance. Dépendance réciproque.

Légumineuse. Ordre de plantes dont le fruit est une gousse (p. ex., pois, haricots, lentilles).

Malnutrition. Alimentation mal équilibrée, carence d'éléments nutritifs indispensables.

Macrobiotique. Régime alimentaire à base de légumes et de céréales sans aucun ingrédient issu de transformations chimiques ou industrielles.

Monoculture. Culture d'un seul produit.

Multinationale. Firme qui a des activités dans plusieurs pays.

Norme. État habituel, conforme à la règle établie.

Nutriment. Substance alimentaire pouvant être entièrement et directement assimilée.

Nutrition. Transformation et utilisation des aliments dans l'organisme.

Perspective. Manière propre à un individu de concevoir ou d'interpréter le déroulement des événements ou l'ordonnance des choses.

Pesticide. Substance utilisée contre les parasites animaux et végétaux des cultures.

Stéréotype. Opinion toute faite et souvent rebattue.

Tendance. Principe dynamique considéré comme la cause de l'orientation des activités humaines.

Tradition. Manière de penser, de faire ou d'agir qui est un héritage du passé.

Valeur. Chose considérée comme un idéal à atteindre, comme une référence fondamentale.

Végétarisme. Mode d'alimentation excluant la consommation de toute chair animale et de ses dérivés immédiats, mais où sont admis certains produits d'origine animale (lait, beurre, œufs, etc.).

Le ministère de l'Éducation et de la Formation tient à remercier toutes les personnes, les groupes et les organismes qui ont participé à l'élaboration et à la révision de ce document.

ISBN 0-7778-8358-9

98-093

© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 1999



Imprimé sur du papier recyclé