

► Information générale

Cours	
Titre	Science des aliments 1
Nombre de crédits	3 crédits
Sigle	NUT1026
Site StudiUM	
Faculté / École / Département	Faculté de médecine, Département de nutrition
Trimestre	Automne
Année	2022
Type de formation	Activités en mode synchrone principalement
Déroulement du cours	<p>En présentiel :</p> <p>(a) Cours magistraux les vendredis matin (sauf 1er cours). Voir le <i>Centre étudiant</i> pour confirmer la salle de cours.</p> <p>(b) Travaux pratiques en laboratoire, les lundis pm ou les mercredis pm. Laboratoire 3240 au Pavillon Liliane-de-Stewart. Votre horaire de laboratoire sera confirmé à la 2^e semaine de la session lorsque les équipes seront formées.</p> <p>Un uniforme est obligatoire pour les travaux pratiques. Information transmise par la TGDE.</p> <p>Consultez notre Politique départementale concernant l'hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité et la tenue vestimentaire.</p> <p>Les remises de travaux s'effectuent sur StudiUM.</p>
Charge de travail hebdomadaire	Outre les heures de présence en classe et lors des laboratoires, vous aurez à consacrer du temps pour faire des lectures, étudier pour les examens et vous préparer de façon hebdomadaire pour les périodes de travaux pratiques (voir travaux associés).

Enseignant(e)	
Nom et titre	Béatrice Dagenais, Dt.P., M.Sc., chargée de cours
Coordonnées	beatrice.dagenais@umontreal.ca
Disponibilités	Par courriel ou via les forums disponibles sur la page StudiUM du cours (délai de réponse jusqu'à 48 heures ouverts)

Personne-ressource	
Nom et responsabilité	Josée Geoffrion, Technicienne en diététique
Coordonnées	josee.geoffrion@umontreal.ca
Disponibilités	Par courriel (délai de réponse jusqu'à 48 heures ouverts)

Description du cours

Description simple	Propriétés fonctionnelles des aliments et leur transformation en contexte d'alimentation durable et de diversité. Analyse sensorielle en nutrition normale et clinique. Qualité et salubrité des aliments et de l'eau. Littérature alimentaire.
Description détaillée	Les propriétés fonctionnelles des aliments sont abordées par groupes d'aliments. Dans le premier cours de <i>Science des aliments</i> ceux qui seront étudiés sont les fruits et légumes, les glucides, les amidons, les céréales et pseudo-céréales ainsi que leurs produits dérivés. Pour bien apprécier les notions qui seront vues, il importe aussi de se familiariser avec le domaine de l'analyse sensorielle des aliments. De plus, comme les thématiques seront abordées dans un contexte d'alimentation durable, les techniques de conservation des aliments sont incontournables. Les notions de base de la qualité et la salubrité des aliments seront étudiées afin de soutenir les apprentissages associés à ce thème. Les notions à l'étude font l'objet d'exposés magistraux et sont reprises dans les travaux pratiques en laboratoire. Les activités d'évaluation du cours sont autant associées aux cours magistraux qu'aux travaux pratiques en laboratoire.
Place du cours dans le programme	<ul style="list-style-type: none"> - Cours 1 de 2. - Cours théorique et pratique préalable aux cours NUT1027 (Science des aliments 2), NUT2024 A et B (Alimentation des collectivités) et NUT4013 (Techno et chimie alimentaire). - Cours suivi en concomitance avec les cours NUT1036 (Fondements de l'état nutritionnel) et NUT1056 (Laboratoire de pratique professionnelle 1).

► Apprentissages visés

Intentions pédagogiques

Le cours s'inscrit dans une approche par compétences. Conformément au référentiel de compétences proposé par le *Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition* et retenu par le Département de nutrition, il vise le développement des compétences suivantes :

- Agir avec professionnalisme et éthique
- Communiquer à l'oral et par écrit
- Collaborer
- Offrir des soins nutritionnels
- Améliorer la santé nutritionnelle des populations
- Gérer des programmes, projets et services

Objectifs d'apprentissage

Rédiger des objectifs de développement professionnel en reconnaissant son niveau de connaissances et d'aptitudes.

Élaborer un plan de travail adéquat pour une activité pratique réalisée en collaboration.

S'engager dans une action professionnelle tout en respectant les règles de communication à l'orale.

Démontrer ses connaissances relatives :

- aux soins nutritionnels
- à la santé nutritionnelle des populations
- à la gestion des programmes, projets et services

Appliquer des techniques appropriées à la pratique professionnelle des nutritionnistes.

Commenter de l'application et de la pertinence des techniques appropriées à la pratique professionnelle des nutritionnistes.

► **Calendrier**

Séances	Contenus	Activités	Lectures et travaux	Évaluations formatives	Évaluations
07-09-2022 13h-16h	Présentation du plan de cours Alimentation durable Littérature alimentaire Toxi-infections alimentaires	Exposé magistral interactif	Plan de cours Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées aux examens du cours et examen MAPAQ
09-09-2022 9h30-11h30	Techniques de conservation des aliments Chaleur et cuisson	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées à l'examen intra
12-09-2022	TP 1 : Marché Jean Talon	Laboratoire libre	Cahier de laboratoire		Quiz
16-09-2022 8h30-11h30	Chaleur et cuisson Fruits et légumes	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées à l'examen intra
19-09-2022 ou 21-09-2022 13h30-16h30	TP 2 : Introduction aux laboratoires	Laboratoire	Cahier de laboratoire		Quiz préparatoire
23-09-2022 9h30-11h30	Analyse sensorielle Techniques d'analyse sensorielle	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées à l'examen intra
26-09-2022 ou 28-09-2022 13h30-16h30	TP 3 : Techniques de conservation	Laboratoire	Cahier de laboratoire	Feuille de répartition des tâches Discussion	Quiz préparatoire

30-09-2022 9h30-11h30	Planification de menus	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM	Voir votre plan de cours de <i>Laboratoire de pratique professionnelle 1</i>	
03-10-2022	TP 4 : Analyse sensorielle A	Laboratoire libre (à compléter à la maison)	Cahier de laboratoire		Quiz préparatoire
07-10-2022 9h30-11h30	Glucides	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées à l'examen final
10 au 14 octobre 2022 : Congé de laboratoire et cours NUT1026					
17-10-2022 ou 19-10-2022 13h30-16h30	TP 5 : Analyse sensorielle B Uniforme COMPLET obligatoire + dépôt + contribution alimentaire à partir de cette date	Laboratoire	Cahier de laboratoire		Quiz préparatoire Discussion (inclut les deux TP d'Analyse sensorielle : A et B)
21 octobre 2022 : Congé de cours NUT1026					
24 au 28 octobre 2022 : Semaine de lecture					
31 octobre au 2 novembre 2022 : Congé de laboratoire					
31-10-2021 : <u>Examen intra de 14h à 16h</u>					
04-11-2022 9h30-11h30	Amidons	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées à l'examen final
07-11-2022 ou 09-11-2022 13h30-16h30	TP 6 : Fruits et légumes	Laboratoire	Cahier de laboratoire		Répartition des tâches Quiz préparatoire Discussion

11-11-2022 9h30-11h30	Céréales et pseudo-céréales	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées à l'examen final
14-11-2022 ou 16-11-2022 13h30-16h30	TP 7 : Amidons	Laboratoire	Cahier de laboratoire		Répartition des tâches Quiz préparatoire Discussion
18-11-2022 9h30-11h30	Matières premières en boulangerie	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées à l'examen final
21-11-2022 ou 23-11-2022 13h30-16h30	TP 8 : Céréales et pseudo-céréales	Laboratoire	Cahier de laboratoire		Répartition des tâches Quiz préparatoire Discussion
25-11-2022 9h30-11h30	Chimie des produits de boulangerie	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées à l'examen final
28-11-2022 ou 30-11-2022 13h30-16h30	TP 9 : Pâtisserie	Laboratoire	Cahier de laboratoire		Répartition des tâches Quiz préparatoire Discussion
02-12-2022 9h30-11h30	Législation fédérale et provinciale	Exposé magistral interactif	Powerpoint et lectures sur StudiUM		Notions évaluées à l'examen final
05-12-2022 ou 07-12-2022 13h30-16h30	TP 10 : Boulangerie	Laboratoire	Cahier de laboratoire		Répartition des tâches Quiz préparatoire Discussion
16-12-2022 : Examen final de 9h30 à 11h30					

Attention ! Exceptionnellement, l'enseignant(e) peut apporter des modifications aux dates des évaluations. Le cas échéant, l'enseignant(e) doit obtenir l'appui de la majorité des étudiant(e)s de sa classe. Veuillez vous référer à l'[article 4.8 du Règlement des études de premier cycle](#) et à l'[article 28 du Règlement pédagogique de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#).

► Évaluations

Dates	Activités	Objectifs d'apprentissage visés	Critères d'évaluation	Pondérations
31-10-2021 14h-16h	Examen intra	Démontrer ses connaissances relatives : - aux soins nutritionnels - à la santé nutritionnelle des populations - à la gestion des programmes, projets et services	Choix multiples et court développement. Agencement logique des idées. Justesse de la réponse.	25 %
16-12-2021 14h-16h	Examen final	Démontrer ses connaissances relatives : - aux soins nutritionnels - à la santé nutritionnelle des populations - à la gestion des programmes, projets et services	Choix multiples et court développement. Agencement logique des idées. Justesse de la réponse.	25 %
À partir du 26 octobre	Feuilles de répartition des tâches pour les laboratoires (1/équipe)	Élaborer un plan de travail adéquat pour une activité pratique réalisée en collaboration.	Optimisation du temps et des ressources disponibles. Respect des règles.	10 %
Dimanche précédant chaque TP, 23h59	Quiz préparatoires aux laboratoires	Démontrer ses connaissances relatives : - aux soins nutritionnels - à la santé nutritionnelle des populations - à la gestion des programmes, projets et services Appliquer des techniques appropriées à la pratique professionnelle des nutritionnistes.	Choix multiples seulement. Justesse de la réponse. Il y a 10 quiz au total. Vos 5 meilleures notes aux quiz seront retenues et compteront chacune pour 3%.	15 %
À partir du 4 octobre	Discussions lors des laboratoires	S'engager dans une action professionnelle tout en respectant les règles de communication à l'orale. Démontrer ses connaissances relatives : - aux soins nutritionnels - à la santé nutritionnelle des populations - à la gestion des programmes, projets et services Commenter de l'application et de la pertinence des techniques appropriées à la pratique professionnelle des nutritionnistes.	Agencement logique des idées. Justesse de la réponse. Justesse du vocabulaire.	15 %
1^{er} octobre, 23h59	Portfolio	Rédiger des objectifs de développement professionnel en reconnaissant son niveau de connaissances et d'aptitudes. Commenter de l'application et de la pertinence des techniques appropriées à la pratique professionnelle des nutritionnistes.	Justification des décisions. Pertinence de la réflexion et des éléments soulevés.	10 %

Attention ! Exceptionnellement, l'enseignant(e) peut apporter des modifications à la pondération relative des évaluations. Le cas échéant, l'enseignant(e) doit obtenir l'appui de la majorité des étudiant(e)s de sa classe. Veuillez vous référer à l'[article 4.8 du Règlement des études de premier cycle](#) et à l'[article 28 du Règlement pédagogique de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#).

Consignes et règles pour les évaluations	
Absence à une évaluation	Si vous êtes absent à un examen, vous devez obligatoirement motiver votre absence, et ce, le plus tôt possible par téléphone ou par courriel à la TGDE du 1 ^{er} cycle au 514 343-6111 #25218 ou 1ercycle@mdnut.umontreal.ca . Vous devez ensuite remettre les pièces justificatives par courriel à la TGDE du 1 ^{er} cycle dans les 7 jours suivant l'absence. Les articles 9.7 et 9.9 du Règlement pédagogique des études de 1^{er} cycle précisent les informations.
Dépôts des travaux	Le cas échéant, les travaux sont remis à l'enseignant ou déposés dans la boîte à travaux à gauche de l'entrée du secrétariat (1204 Liliane-de-Stewart) ou bien <u>dans la boîte de dépôt de travaux dans StudiUM</u> .
Matériel autorisé	Seuls crayons, stylos et effaces sont permis lors des examens. Au besoin, des calculatrices ou autre matériel seront fournis. Il est interdit de manger durant les examens, seule une boisson est autorisée.
Qualité de la langue	En vertu du Règlement pédagogique des études de 1 ^{er} cycle, les examens sont présentés en français et l'évaluation tient compte de la qualité de la langue et de la capacité à utiliser la terminologie et le style propres à la discipline ou au champ d'études, voire à la profession.
Seuil de réussite exigé	La note de passage pour un cours est D.
Laboratoires	La présence à tous les laboratoires (10, incluant celui du marché Jean Talon) est obligatoire. Une absence non justifiée à un laboratoire entraîne la perte de 10 points sur la note finale du cours. L'agir avec professionnalisme est une compétence visée dans le cours. Ainsi, nous accordons beaucoup d'importance à la qualité du nettoyage de votre espace de travail à la fin d'un laboratoire. Si malgré des avertissements répétés de la part des intervenants du cours, nous jugeons la qualité de votre nettoyage insatisfaisante, vous pourriez vous voir imposé une pénalité de 5 points sur la note finale du cours.

► **Modalités de fonctionnement**

Règlements spécifiques aux laboratoires	
Politique d'hygiène et salubrité	<p>Référez-vous à la <i>Politique départemental concernant l'hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité et la tenue vestimentaire</i>. Le port de l'uniforme, du tablier et d'un filet à cheveux (résille) est obligatoire pour les travaux pratiques. Les chaussures acceptées sont antidérapantes et en vinyle ou cuir. Les espadrilles en toile et les bottes ne sont pas permis.</p> <p>Des résilles sont disponibles pour achat auprès de la technicienne du laboratoire au coût de 1\$ (2\$ pour le cache-barbe). L'étudiant doit mettre son filet à cheveux avant d'entrer dans le local. Des sanctions seront appliquées pour toute non-conformité.</p> <p>L'uniforme complet est exigé à partir du 20 septembre 2021.</p> <p>Aucun matériel autre que les notes de cours, crayons, et contenants propres (pour les restes) n'est autorisé dans le laboratoire.</p>
Matériel requis	<p>Les étudiants doivent apportés un crayon sharpie afin d'identifier les contenants et autres emballages lorsque requis.</p> <p>Les étudiants doivent se procurer le thermomètre Taylor #9842FDA. Ce produit est disponible chez Monas au 4575 du Parc (coin Mont-Royal) à Montréal, H2V 4E4.</p>
Usage du matériel de laboratoire	<p>Dans l'introduction au cours, vos responsabilités individuelles et collectives quant au nettoyage et à l'entretien des surfaces et équipements et du local 3240 vous seront présentées. Un dépôt de \$10 doit être donné à l'automne pour l'utilisation des équipements et de l'outillage de laboratoire pour les cours de Science des aliments et les cours d'Alimentation des collectivités. Ce dépôt sera remboursé à la fin du trimestre d'hiver de votre 2^e année au programme.</p>
Distribution des restes d'aliments	<p>Les étudiants sont priés d'apporter des récipients réutilisables propres afin de pouvoir rapporter les restes d'aliments produits dans le cadre des laboratoires. Aucun récipient ne sera fourni. Une contribution symbolique de 10\$ est demandée aux étudiants à cet effet.</p>

Date limite pour donner les 2 dépôts à la technicienne en diététique : 13 ou 15 septembre 2021 (selon votre horaire).

► Rappels

Dates importantes	
Modification de l'inscription	Si vous souhaitez modifier votre inscription ou abandonner un ou plusieurs cours, veuillez consulter les informations à ce lien .
Date limite d'abandon	Dans le cas où l'horaire du cours ne suit pas la période habituelle, le délai prescrit est indiqué à l'horaire du cours . Pour toutes ces situations, vous devez obtenir au préalable l'autorisation de la responsable du programme du 1 ^{er} cycle.
Évaluation de l'enseignement	L'évaluation se fera en ligne via le site https://umontreal.omnivox.ca .
Utilisation des technologies en classe	
Enregistrement des cours	Les étudiants désirant enregistrer une prestation d'enseignement doivent obtenir l'autorisation écrite de chaque personne qui enseigne dans le cours en utilisant le formulaire prévu à cet effet. La permission d'enregistrer NE donne PAS la permission de diffuser l'information.
Prise de notes et activités d'apprentissage avec ordinateurs, tablettes ou téléphones intelligents	L'utilisation des technologies en classe est permise. Ceci ne doit pas interférer avec le fonctionnement en classe.

► Cadres réglementaires et politiques institutionnelles

Règlements et politiques

Apprenez à connaître les règlements et les politiques qui encadrent la vie universitaire d'un étudiant.

Étudiants 1^{er} cycle – Guide et ressources – Département de nutrition

[Guide](#) et [Page Studium](#)

Règlement des études

Consultez le règlement qui encadre les études!

<http://secretariatgeneral.umontreal.ca/documents-officiels/reglements-et-politiques/reglement-des-etudes-de-premier-cycle/>

Politique-cadre sur l'intégration des étudiants en situation de handicap

Ressources disponibles les mieux adaptées à votre situation auprès du Bureau de soutien aux étudiants en situation de handicap (BSESH) et des accommodements spécifiques à notre faculté. Concernant vos responsabilités, consultez le guide étudiant.

https://secretariatgeneral.umontreal.ca/public/secretariatgeneral/documents/doc_officiels/reglements/administration/adm_10_25-politique-cadre_integration_etudiants_situation_handicap.pdf
<http://www.bsesh.umontreal.ca/accommodement/index.htm>

Intégrité, fraude et plagiat

Problèmes liés à la gestion du temps, ignorance des droits d'auteur, crainte de l'échec, désir d'égaliser les chances de réussite des autres – aucune de ces raisons n'est suffisante pour justifier la fraude ou le plagiat. Qu'il soit pratiqué intentionnellement, par insouciance ou par négligence, le plagiat peut entraîner un échec, la suspension, l'exclusion du programme, voire même un renvoi de l'université. Il peut aussi avoir des conséquences directes sur la vie professionnelle future. Plagier ne vaut donc pas la peine ! Le plagiat ne se limite pas à copier-coller ou à regarder la copie d'un collègue. Il existe diverses formes de manquement à l'intégrité, de fraude et de plagiat. En voici quelques exemples :

- *Dans les travaux : Copier un texte trouvé sur Internet sans le mettre entre guillemets et sans citer sa source ; Soumettre le même travail dans deux cours (autoplégat) ; Inventer des faits ou des sources d'information ; Obtenir de l'aide non autorisée pour réaliser un travail.*
- *Lors des examens : Utiliser des sources d'informations non autorisées pendant l'examen ; Regarder les réponses d'une autre personne pendant l'examen ; S'identifier faussement comme un étudiant du cours.*

Règlement disciplinaire sur le plagiat ou la fraude

<http://www.integrite.umontreal.ca/reglementation/officiels.html>

Site Intégrité

<http://integrite.umontreal.ca/>

► **Ressources**

Ressources obligatoires	
Documents	<p>Powerpoint de chaque cours sur StudiUM.</p> <p>Cahiers de laboratoires sur StudiUM.</p> <p><i>Politique départementale concernant l'hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité et la tenue vestimentaire</i> sur StudiUM.</p> <p>MAPAQ. Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires. 2018.</p> <p>MAPAQ. Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires. 2013.</p>
Équipement (matériel)	<p>Thermomètre Taylor #9842FDA</p> <p>Crayon Sharpie</p> <p>Uniforme complet (chaussures, pantalon, veste, tablier, chapeau et filet à cheveux)</p>

Ressources complémentaires	
Documents	<p>Gouvernement du Canada. Règlement sur les aliments et drogues. 2019.</p> <p>MAPAQ. Bilan annuel 2014-2015 – Toxi-infections alimentaires. 2017.</p> <p>MAPAQ. Gestion par le temps des aliments potentiellement dangereux (APD). 2017.</p> <p>MAPAQ. Guide du consommateur de l'épicerie à la maison. 2018.</p> <p>MAPAQ. Températures de cuisson et de conservation des aliments. 2018.</p> <p>MAPAQ. Thermoguide. 2012.</p> <p>LégisQuébec. P-29 – Loi sur les produits alimentaires. 2019.</p>
Sites Internet	<p>Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). www.inspection.gc.ca</p> <p>ACIA. Outil d'étiquetage pour l'industrie. https://inspection.gc.ca/exigences-en-matiere-d-etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/fra/1383607266489/1383607344939</p> <p>Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Pages/Accueil.aspx</p>
Livres	<p>Véronique Bouchard, Melika Bazin. (2020). <i>Cuisiner sans recettes : Guide de résilience alimentaire</i>. Montréal, Québec : ECOSOCIETE.</p> <p>Anne-Marie Desbiens. (2019). <i>Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller</i>. Montréal, Québec : LA PRESSE.</p>
Bibliothécaire	<p>http://guides.bib.umontreal.ca/disciplines/106-Nutrition</p>

Soutien à la réussite

De nombreuses activités et ressources sont offertes à l'Université de Montréal pour faire de votre vie étudiante une expérience enrichissante et agréable. La plupart d'entre elles sont gratuites. Explorez les liens ci-dessous pour en savoir plus.

Centre de communication écrite

<http://cce.umontreal.ca/>

Centre étudiant de soutien à la réussite	http://cesar.umontreal.ca/
Services des bibliothèques UdeM	https://bib.umontreal.ca
Soutien aux étudiants en situation de handicap	http://bsesh.umontreal.ca/
Centre de santé et de consultation psychologique	http://cscp.umontreal.ca/
Le réseau sentinelles	http://cscp.umontreal.ca/activiteprevention/sentinelle.htm