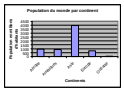
MAT-P103-2 Classements ensemblistes et statistiques

Mathématique, présecondaire

MODULE 2



Situation d'apprentissage 2

La production d'ensembles

Commission scolaire des Portages-de-l'Outaouais

Diane Molloy
Gilles Coulombe

La situation en surbrillance est celle que vous traiterez dans ce module du cours.

SA 1 L'interprétation d'ensembles
SA 2 La production d'ensembles
SA 3 L'interprétation de tableaux de données
SA 4 La production de tableaux de données
SA 5 L'interprétation de diagrammes statistiques
SA 6 La production de diagrammes statistiques

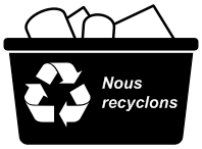
Quelques consignes importantes

- Vous aurez à suivre votre **itinéraire**; suivez-le étape par étape;
- Dans chacun des blocs de cet itinéraire, vous verrez des boîtes rectangulaires; celles-ci servent à faire valider votre travail par l'enseignant (boîtes à cocher);
- Vous devrez faire valider votre travail avant de passer au bloc suivant; avec l'aide de l'enseignant, vous pourrez vérifier si vous êtes sur la bonne voie en ce qui concerne vos apprentissages.

Voici la partie de l'itinéraire qui concerne ce module du cours :

Situation d'apprentissage	Contexte	Décontexte	Recontexte
SA 2 Production d'ensembles	Ma classe recyclée ☐	Production d'ensembles (Un peu d'exercice) ☐	1. Quincaillerie plus ☐ 2. J'suis pas gros ☐

Mise en situation
Ma classe recyclée

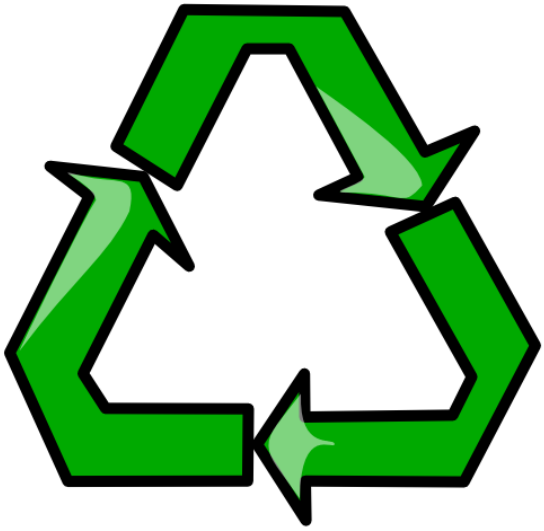


But

À la fin de cette situation d'apprentissage, vous serez en mesure de produire des ensembles divers de façon adéquate.

Notre école s'est déjà engagée à participer au mieux-être de la planète par le biais du recyclage. Toutefois, on retrouve souvent dans nos poubelles des objets qui pourraient avoir une « seconde vie ». De même, nos bacs de recyclage jouent parfois le rôle de poubelle…

Afin d'apprendre à bien recycler, vous participerez à la création de pancartes « aide-mémoire » pour aider vos pairs à recycler, plus et mieux!



Tâche 1 : Des déchets à la tonne !

Recyclage

Le **recyclage** est un procédé de traitement des déchets (provenant des industries et des déchets ménagers) qui permet de réintroduire, dans le cycle de production d'un produit, des matériaux qui le composent. L'un des exemples qui illustre ce procédé est celui de la fabrication de bouteilles neuves avec le verre de bouteilles usagées.

Le recyclage a deux conséquences écologiques majeures : la réduction du volume de déchets et la préservation des ressources naturelles.

Visionnez le diaporama *« Planet-waste-art »* qui se trouve au lien suivant et notez vos commentaires :

http://www.slideshare.net/cedpictures/planet-waste-art-presentation

Tâche 2 : Recyclable?

Chaque jour, à la maison, nous faisons le choix de recycler ou de jeter, selon ce que l'on connaît de la gestion des déchets.

Faites, au meilleur de vos connaissances, une liste des objets que l'on peut recycler, et une autre liste d'objets non recyclables que l'on jette. Les listes doivent comporter le plus d'éléments possible.

Bac de recyclage

Poubelle

Tâche 3 : Le dépliant de la ville

Avant de continuer, afin de vous aider à réaliser cette activité, vous devez consulter le dépliant sur le recyclage préparé par la ville de Gatineau, disponible sur le site web de la ville :

http://www.ville.gatineau.qc.ca/docs/environnement/matieres_residuelles/depliant_recyclage.fr-CA.pdf

1. Combien y a-t-il de catégories de matières recyclables (qui peuvent aller au bac)?

2. Dans la catégorie « Métal », nommez 2 matériaux non recyclables.

3. Donnez 2 exemples de matériaux recyclables dans la catégorie « Papier et carton ».

4. Peut-on recycler une boîte de pizza ?

Tâche 4 : Classement du recyclage

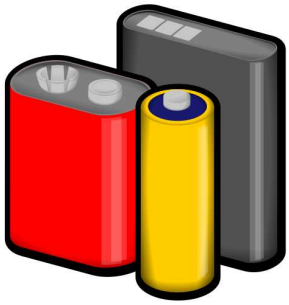
Examinez maintenant le contenu de votre bac de la tâche 2 (page 5).

Dans l'espace ci-dessous, classez vos items recyclables dans les 4 catégories suggérées par la municipalité de Gatineau.

Tâche 5 : D'autres déchets

Voici une liste de déchets. À la lumière de ce que vous avez appris et en vous basant sur le dépliant de la ville, classez-les dans l'une ou l'autre des catégories ci-dessous :

- Pailles
- Piles rechargeables
- Carton de lait Québon
- Assiette en carton souillée
- Clous de 2 pouces
- Contenant de café en métal
- Essuie-tout mouillé
- Verre à boire
- Ampoule électrique brûlée
- Le Journal de Montréal
- Tuiles en céramique brisées
- Bouteille de Coca-Cola en verre
- Briquet
- Bouteille de Pepsi en plastique de 1,8 L
- Poêlon T-Fal usé
- Bouchon d'une bouteille de vin rouge
- Boîte de soupe Campbell en métal
- Bout de tuyau en cuivre
- Contenants en styromousse
- Vieil abri d'auto déchiré
- Revue scientifique Québec Science
- Boîte à soulier



Recyclable

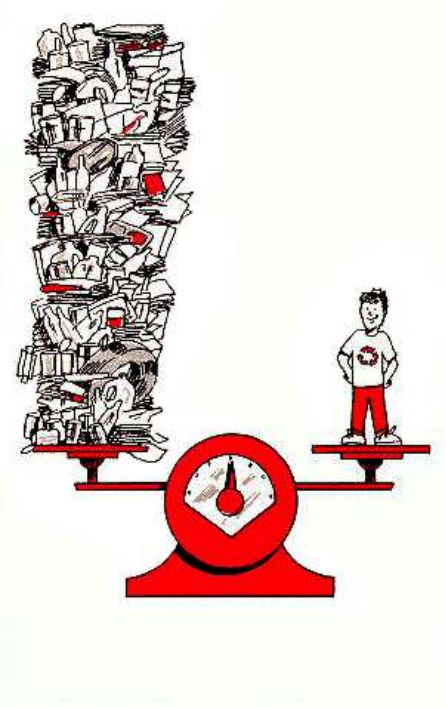
Non recyclable

Tâche 6 : Les affiches (activité facultative)

Vous devez maintenant produire les affiches « aide-mémoire » en incluant les éléments de contenu suivants:

- Titre
- Informations générales
- Les catégories de recyclage (en notant ce qui est recyclable et ce qui ne l'est pas)

Vous devez porter attention à la présentation ainsi qu'à l'exactitude de l'information que vous y inscrirez puisque vous présenterez le résultat final à l'ensemble du groupe.



Faites vérifier et valider votre travail par l'enseignant avant de continuer

Un peu d'exercice
La production d'ensemble

1. Le diagramme de Venn

Pour la théorie et des exemples sur la production de diagrammes de Venn, référez-vous au module 1, pages 24 à 28

EXERCICE 1

Voici une liste de prénoms d'élèves d'une classe: Jean, Marcel, Ginette, Sébastien, Marc, Olivier, Martine, Julie, Martin, Alexandra, Jonathan, Andréanne, Nicole, Nicolas.

Regroupez ces prénoms en 2 groupes distincts selon leur sexe (masculin et féminin) et exprimez vos résultats sous forme de diagrammes de Venn.

EXERCICE 2

Voici des objets à ranger dans un garage : pince, marteau, vis à bois, scie, clous, tournevis, vis à métal, colle, drille, scie circulaire, équerre, morceau de bois.

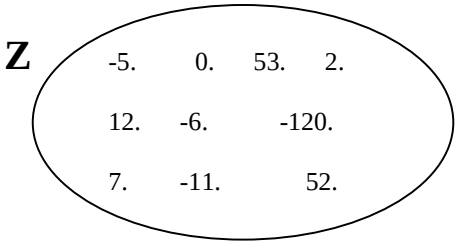
Classez ces objets en 2 groupes : les outils et les autres objets. Exprimez vos résultats sous forme de diagrammes de Venn.

EXERCICE 3

À partir de la liste de nombres suivante, construisez 2 diagrammes de Venn en classant ces nombres selon qu'ils sont pairs ou impairs : 22, 58, 73, 43, 45, 38, 11, 6, 119, 573, 49, 77, 102, 389. Exprimez également vos résultats en extension.

EXERCICE 4

Dans l'ensemble suivant, quels nombres appartiennent aux nombres naturels (N)? Faites-en l'énumération.



N = { }

EXERCICE 5

Voici un tableau illustrant les **températures moyennes mensuelles** en °C à Ottawa.

Ottawa Int´l, ON, Canada

Latitude: 45.19N **Longitude:** 075.40W **Altitude:** 116m

Température °C

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Maximum	-5	-4	2	11	19	24	26	25	20	13	5	-3
Minimum	-15	-13	-6	0	7	12	15	14	9	3	-2	-11
Moyenne	-10	-8	-2	6	13	18	21	19	14	8	1	-7

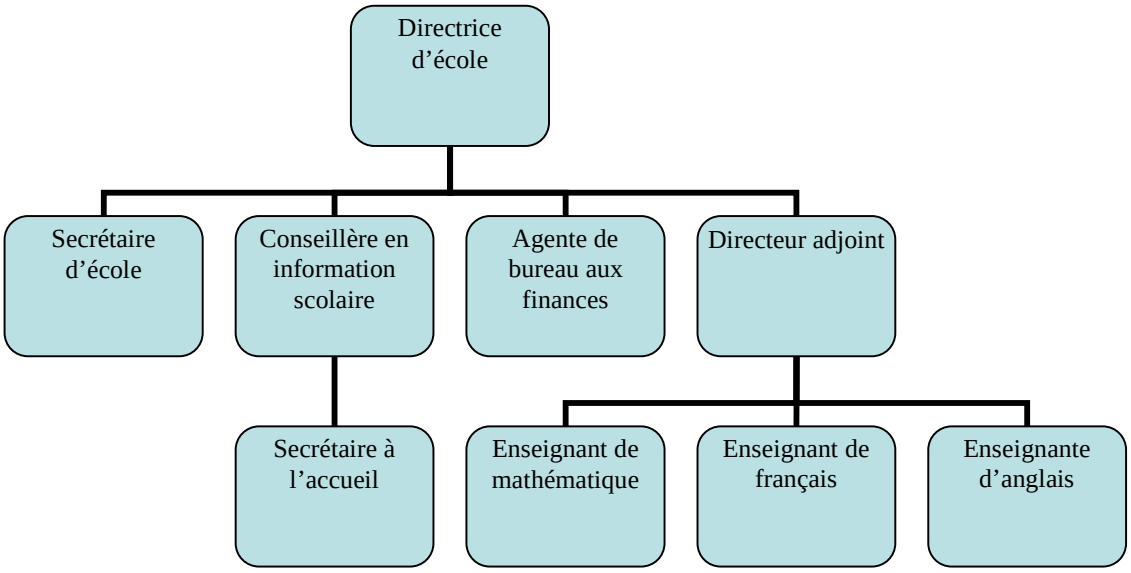
Représentez ces données (moyennes) sous forme de 3 diagrammes de Venn, selon les caractéristiques suivantes :

- Températures inférieures à 0 °C
- Températures entre 0 °C et 15 °C inclusivement
- Températures supérieures à 15 °C

2. L'organigramme

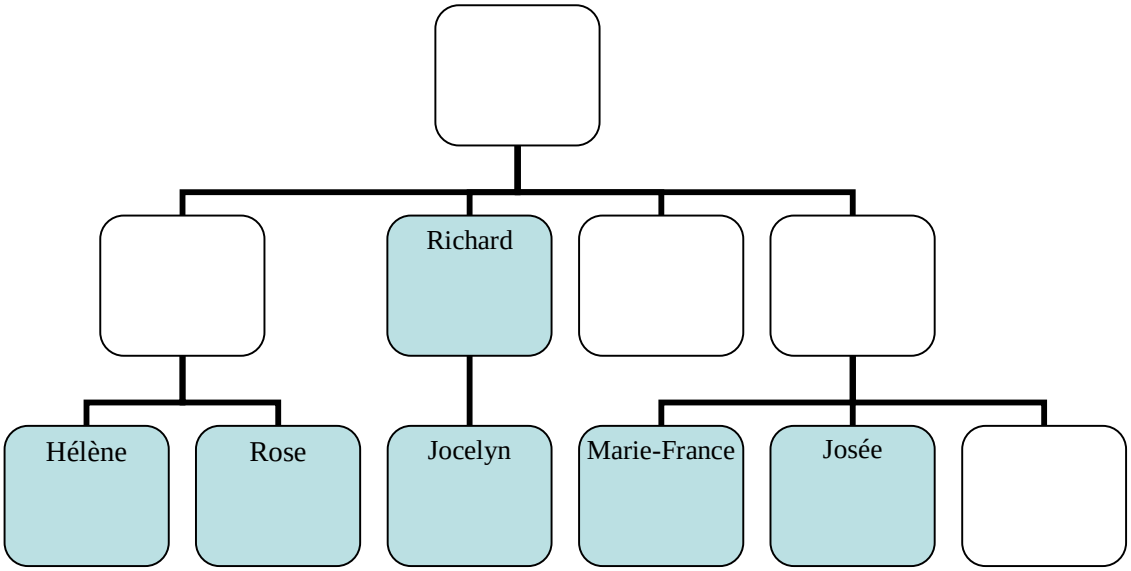
L'**organigramme** est une représentation schématique des liens fonctionnels, organisationnels et hiérarchiques d'un organisme. Il prend la forme d'un arbre renversé. Ce schéma représente la structure interne de l'organisation et illustre le découpage des responsabilités, l'hiérarchie de ses membres.

Voici un exemple d'un organigramme simplifié d'une école :



La directrice d'école est responsable des 8 personnes qui se trouvent sous elle dans le schéma. À son tour, le directeur adjoint, qui relève de la directrice, a sous ses ordres les 3 enseignants, et ainsi de suite.

EXERCICE 6



Cinq personnes n'apparaissent pas dans cet organigramme, qui représente une chaîne téléphonique : Michel, Jasmine, Lucie, Robert et Pauline.

a) Placez ces noms au bon endroit, avec l'aide des informations suivantes :

- Robert n'a aucun appel à faire
- Pauline reçoit un appel de la personne qui n'en reçoit pas
- Lucie doit rejoindre, entre autres, Robert
- Jasmine ne reçoit aucun appel
- Michel a deux appels à faire

b) En regardant l'organigramme, dites combien de personnes Pauline doit rejoindre.

EXERCICE 7

Construisez la chaîne téléphonique suivante, sous forme d'organigramme :

1. Xavier doit appeler Nadine, Vincent, Nicolas et Andréanne
2. Nicolas doit rejoindre Adèle et Christian
3. Vincent doit appeler Grégoire et Sandrine
4. Nadine doit rejoindre Francine, Julie, Pierre et Marc
5. Grégoire doit appeler Frédéric et Audrey
6. Andréanne doit rejoindre Philippe
7. Julie doit rejoindre Line et Sylvie

EXERCICE 8

Dans une entreprise, Paul, le directeur, a 12 employés administratifs. Il a directement sous ses ordres 4 chefs de département : Jean aux finances, Martine à la réception de la marchandise, Pierre aux ressources humaines et Guylaine au marketing. Chacun des chefs a sous ses ordres une secrétaire et un agent de bureau.

Paul, en plus de ces 12 employés, a directement sous ses ordres deux secrétaires, Alice et Stéphanie.

Dressez l'organigramme de cette entreprise.

Paul (directeur)

Faites vérifier et valider votre travail par l'enseignant avant de continuer

Mise en pratique 1
Quincaillerie plus

Vous travaillez chez « Quincaillerie plus », un commerce qui vend un peu de tout. À la fin de la journée, le magasin est quelque peu en désordre, les clients ayant laissé un peu partout des objets qu'ils ont finalement décidé de ne pas acheter.

Voici les objets que vous avez recueillis dans un grand panier et qui devront être replacés sur les tablettes:

lave-glace	tuyau de renvoi d'eau en plastique
robinet	sac de hockey
pince	clé anglaise
patins	sableuse
balai à neige	canne à pêche
poêlon en fonte	siège de vélo
marteau	allumettes
casque de hockey	essuie-glace
sac de couchage	scie
perceuse	tuyau en cuivre
ruban à mesurer	casque de vélo
huile à frein	lavabo
lampe de poche de camping	huile à moteur 10 W 30
tournevis	matelas de camping
chaîne pour toilette	bâton de hockey
gants de hockey	petite glacière

Tâche 1 : Replacer les items

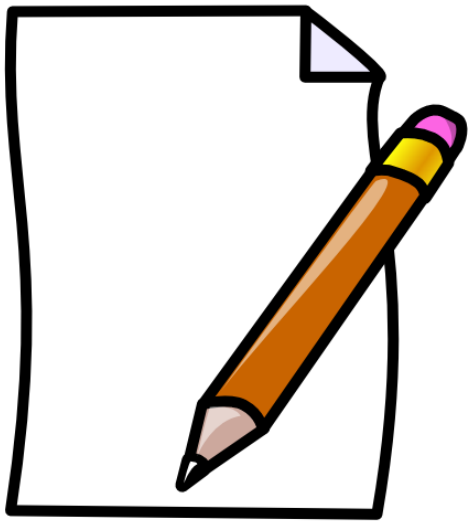
Le gérant de la quincaillerie vous demande de superviser le travail d'un nouvel employé, Sébastien, qui aura à replacer les items aux bons endroits.

Vous lui proposez un travail qui lui permettra de se familiariser avec l'organisation de la quincaillerie.

Vous lui fournissez une feuille sur laquelle apparaissent des encadrés et les consignes suivantes :

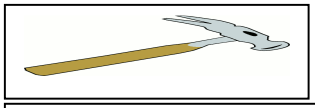
- regroupe les items qui ont des caractéristiques communes
- donne un titre à chacun (en lien avec le symbole) et inscrit les items

Utilisez les encadrés de la page suivante pour faire le travail.



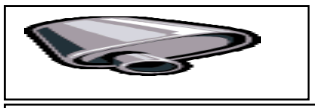
Le travail de Sébastien

Titre : _____



Titre : _____

Titre : _____



Titre : _____

Tâche 2 : La section « Sports et plein air »

Voici la liste d'items qui retourneront dans la section « Sports et plein air » de la quincaillerie.

Sports et plein air

siège de vélo
patins
casque de hockey
sac de couchage
lampe de poche de camping
gants de hockey
allumettes
sac de hockey
petite glacière
canne à pêche
casque de vélo
matelas de camping
bâton de hockey

Afin de faciliter le rangement, vous demandez à Sébastien de **séparer cette liste en deux catégories.**
Créez ses deux sous-ensembles en leur donnant un titre et expliquez vos choix.

Tâche 3 : D'autres items à ranger

Le lendemain, vous découvrez que quelques articles ont été oubliés. En voici la liste :

Chapeau, T-shirt, boîte de clous, casquette, colle à bois, boîte de vis, paire de sandales, écrous, pantalon, clous à béton.

Vous demandez à Sébastien de dresser deux listes en regroupant les éléments communs. **Ces listes ont le même nombre d'items chacune**.

Faites ces deux listes et donnez-leur un titre.

Faites vérifier et valider votre travail par l'enseignant avant de continuer

Mise en pratique 2
J'suis pas gros

L'alimentation est le domaine de tout ce qui se rapporte à l'apport de nourriture permettant à un organisme vivant de fonctionner.

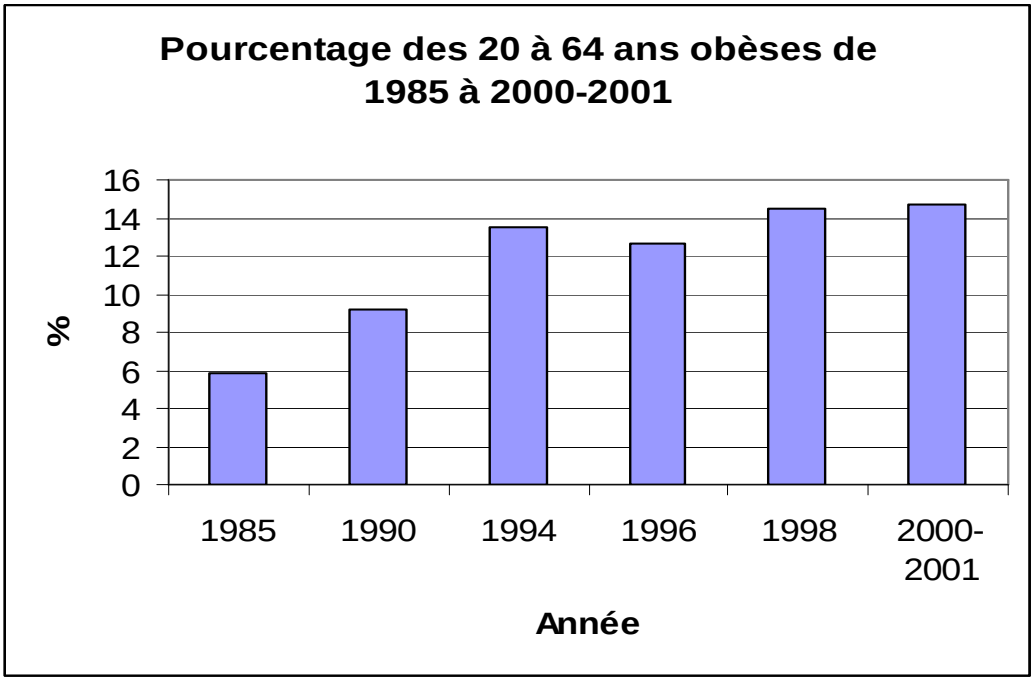
Alimentation saine

Une alimentation saine consiste à respecter l'équilibre alimentaire, c'est-à-dire à consommer ni trop ni trop peu de *nutriments ess*entiels tels que les *vitamines* et les *oligo-éléments*, de protéines, de fruits, de légumes et à tenir ses repas de préférence à des heures régulières. (source : Wikipedia)

L'obésité a été reconnue comme une maladie en 1997 par l'OMS (l'Organisation Mondiale de la Santé. Cette organisation définit « *le surpoids et l'obésité comme une accumulation anormale ou excessive de graisse corporelle qui peut nuire à la santé* ».

Tâche 1 : En santé?

Regardez attentivement le diagramme suivant et **répondez aux questions.**



1. Quel était approximativement le pourcentage de la population qui était obèse en 1990? Et en 2000-2001?

2. Peut-on conclure que le nombre de personnes obèses a généralement augmenté au fil des années? Expliquez votre réponse.

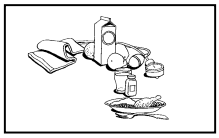
Tâche 2 : Qu'avez-vous mangé hier?

Faites une liste complète de ce que vous avez mangé durant la journée d'hier.

Une fois cette liste complétée, **placez les différents aliments dans les regroupements énumérés dans la colonne de droite.**

Liste de ce que vous avez mangé

Regroupements



Fruits et légumes	Produits céréaliers

Produits laitiers	Viandes et autres

Tâche 3 : Le guide alimentaire canadien

Guide alimentaire canadien

Bien manger avec le Guide alimentaire canadien (2007) est un outil fourni par le ministère de Santé Canada du gouvernement canadien. Il recommande de manger quatre groupes d'aliments : légumes et fruits ; produits céréaliers ; lait et substituts ; viandes et substituts.

Consultez maintenant **le guide alimentaire canadien** (pages suivantes).

1. Donnez 2 exemples de ce que représente une portion de :

- **Légumes et fruits**
- **Produits céréaliers**
- **Lait et substituts**
- **Viandes et substituts**

2. Vérifiez si, hier, vous avez respecté le nombre de portions nécessaires à consommer chaque jour dans chacun des groupes alimentaires.

COUSCOUS
Kéfir
HARICOTS VERTS
RIZ SAUVAGE
YOGOURT
TOFU
Céréales
BOISSON DE SOYA ENRICHIE
LAIT EN POUDRE
LAIT
EPINARDS SPINACH
LAIT

Nombre de portions du Guide alimentaire recommandé chaque jour

	Enfants			Adolescents		Adultes			
Âge (ans)	2-3	4-8	9-13	14-18		19-50		51+	
Sexe	Filles et garçons			Filles	Garçons	Femmes	Hommes	Femmes	Hommes
Légumes et fruits	4	5	6	7	8	7-8	8-10	7	7
Produits céréaliers	3	4	6	6	7	6-7	8	6	7
Lait et substituts	2	2	3-4	3-4	3-4	2	2	3	3
Viandes et substituts	1	1	1-2	2	3	2	3	2	3

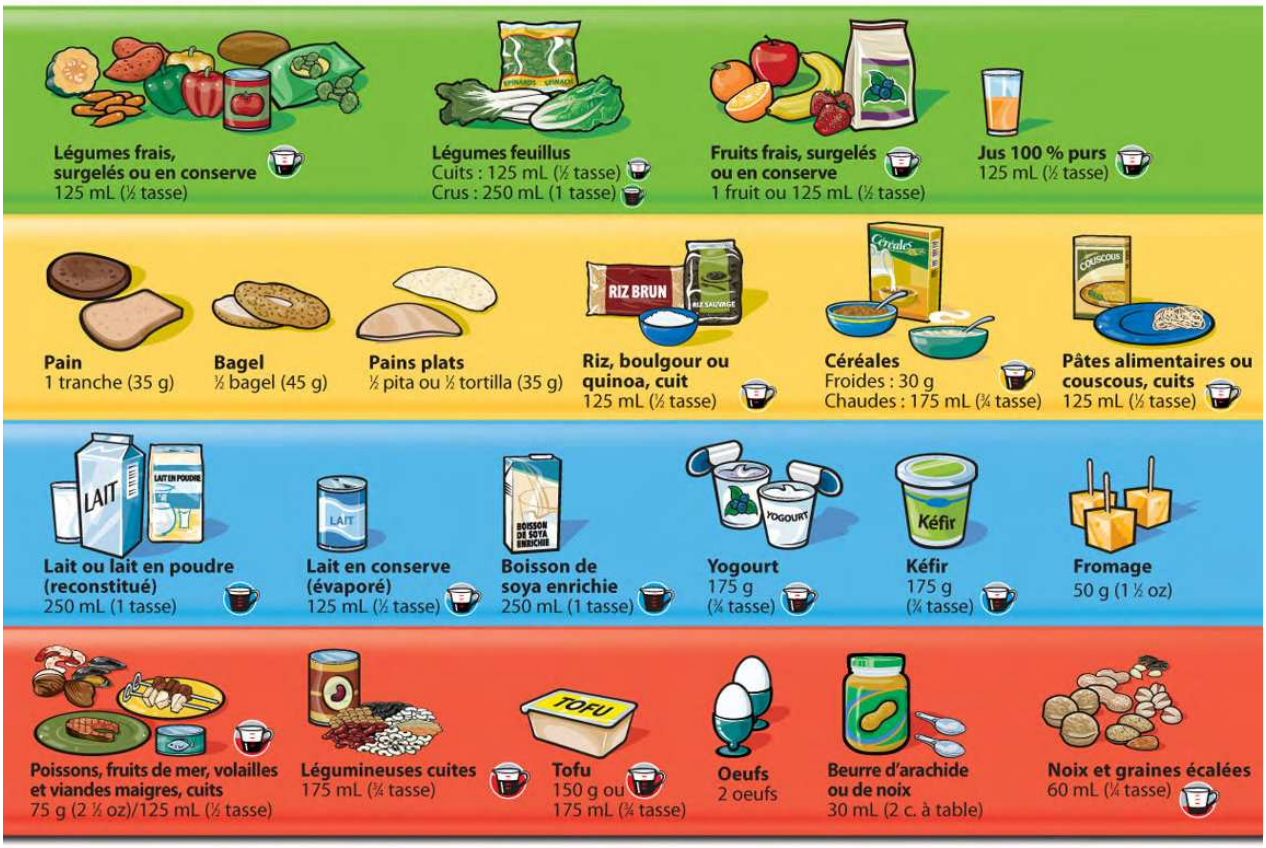
Le tableau ci-dessus indique le nombre de portions du Guide alimentaire dont vous avez besoin chaque jour dans chacun des quatre groupes alimentaires.

Le fait de consommer les quantités et les types d'aliments recommandés dans le *Guide alimentaire canadien* et de mettre en pratique les trucs fournis vous aidera à :

- Combler vos besoins en vitamines, minéraux et autres éléments nutritifs.
- Réduire le risque d'obésité, de diabète de type 2, de maladies du coeur, de certains types de cancer et d'ostéoporose.
- Atteindre un état de santé globale et de bien-être.

À quoi correspond une portion du Guide alimentaire ?

Regardez les exemples présentés ci-dessous.



Huiles et autres matières grasses

- Consommez une petite quantité, c'est-à-dire de 30 à 45 mL (2 à 3 c. à table) de lipides insaturés chaque jour. Cela inclut les huiles utilisées pour la cuisson, les vinaigrettes, la margarine et la mayonnaise.
- Utilisez des huiles végétales comme les huiles de canola, d'olive ou de soya.
- Choisissez des margarines molles faibles en lipides saturés et trans.
- Limitez votre consommation de beurre, margarine dure, saindoux et shortening.

Tirez le maximum de vos portions du Guide alimentaire…
partout où vous êtes : à la maison, à l'école, au travail ou au restaurant !

- **Mangez au moins un légume vert foncé et un légume orangé chaque jour.**
  - Choisissez des légumes vert foncé comme le brocoli, les épinards et la laitue romaine.
  - Choisissez des légumes orangés comme les carottes, les courges d'hiver et les patates douces.
- **Choisissez des légumes et des fruits préparés avec peu ou pas de matières grasses, sucre ou sel.**
  - Dégustez des légumes cuits à la vapeur, au four ou sautés plutôt que frits.
- **Consommez des légumes et des fruits de préférence aux jus.**

- **Consommez au moins la moitié de vos portions de produits céréaliers sous forme de grains entiers.**
  - Consommez une variété de grains entiers comme l'avoine, l'orge, le quinoa, le riz brun et le riz sauvage.
  - Dégustez des pains à grains entiers, du gruau ou des pâtes alimentaires de blé entier.
- **Choisissez des produits céréaliers plus faibles en lipides, sucre ou sel.**
  - Comparez les tableaux de la valeur nutritive sur les emballages des produits céréaliers pour faire des choix judicieux.
  - Appréciez le vrai goût des produits céréaliers. Limitez les quantités de sauces ou tartinades que vous leur ajoutez.

- **Buvez chaque jour du lait écrémé ou du lait 1 % ou 2 % M.G.**
  - Consommez 500 mL (2 tasses) de lait chaque jour pour avoir suffisamment de vitamine D.
  - Buvez des boissons de soya enrichies si vous ne buvez pas de lait.
- **Choisissez des substituts du lait plus faibles en matières grasses.**
  - Comparez les tableaux de la valeur nutritive sur les emballages de yogourts et fromages pour faire des choix judicieux.

- **Consommez souvent des substituts de la viande comme des légumineuses ou du tofu.**
- **Consommez au moins deux portions du Guide alimentaire de poisson chaque semaine.***
  - Privilégiez le hareng, le maquereau, l'omble, les sardines, le saumon et la truite.
- **Choisissez des viandes maigres et des substituts préparés avec peu ou pas de matières grasses ou sel.**
  - Retirez toutes les graisses visibles de la viande. Enlevez la peau de la volaille.
  - Cuisez vos aliments au four ou faites-les griller ou pocher. Ces méthodes de cuisson nécessitent peu ou pas de matières grasses.
  - Si vous mangez des charcuteries, des saucisses ou des viandes préemballées, choisissez des produits plus faibles en sodium et lipides.

Savourez une variété d'aliments provenant des quatre groupes alimentaires.

Buvez de l'eau pour étancher votre soif !

Buvez de l'eau régulièrement. L'eau étanche bien la soif sans fournir de calories. Buvez-en davantage lorsqu'il fait chaud ou que vous êtes très actif.

* Santé Canada fournit des conseils visant à limiter l'exposition au mercure présent dans certains types de poissons. Consultez www.santecanada.gc.ca pour vous procurer les informations les plus récentes.

Conseils en fonction de l'âge et des étapes de la vie

Enfants

En suivant le *Guide alimentaire canadien*, les enfants peuvent grandir et se développer en santé.

Même s'ils ont un petit appétit, les jeunes enfants ont besoin de calories pour grandir et se développer.

- Servez-leur de petits repas et collations nutritifs chaque jour.
- Ne les privez pas d'aliments nutritifs à cause de la quantité de lipides qu'ils contiennent. Offrez-leur une variété d'aliments provenant des quatre groupes alimentaires.
- Surtout, donnez-leur le bon exemple !

Femmes en âge de procréer

Toutes les femmes pouvant devenir enceintes, les femmes enceintes et celles qui allaitent devraient prendre une multivitamine renfermant de l'**acide folique** chaque jour. Les femmes enceintes doivent s'assurer que cette multivitamine renferme également du **fer**. Un professionnel de la santé peut vous aider à choisir le type de multivitamine qui vous convient.

Les besoins en calories sont plus élevés chez les femmes enceintes et celles qui allaitent. C'est pourquoi elles devraient consommer chaque jour 2 ou 3 portions additionnelles du Guide alimentaire.

Voici deux exemples :

- Manger un fruit et un yogourt à la collation, ou
- Manger une rôtie de plus au déjeuner et boire un verre de lait de plus au souper.

Hommes et femmes de plus de 50 ans

Les besoins en **vitamine D** augmentent après l'âge de 50 ans.

En plus de suivre le *Guide alimentaire canadien*, toutes les personnes de plus de 50 ans devraient prendre chaque jour un supplément de 10 µg (400 UI) de vitamine D.

Comment puis-je calculer le nombre de portions du Guide alimentaire dans un repas ?

Voici un exemple :

Sauté de légumes et boeuf avec du riz, un verre de lait et une pomme comme dessert		
250 mL (1 tasse) de brocoli, carottes et poivrons rouges	=	2 portions du Guide alimentaire de **Légumes et fruits**
75 g (2 ½ onces) de boeuf maigre	=	1 portion du Guide alimentaire de **Viandes et substituts**
250 mL (1 tasse) de riz brun	=	2 portions du Guide alimentaire de **Produits céréaliers**
5 mL (1 c. à thé) d'huile de canola	=	une partie de votre apport quotidien en **Huiles et autres matières grasses**
250 mL (1 tasse) de lait 1 % M.G.	=	1 portion du Guide alimentaire de **Lait et substituts**
1 pomme	=	1 portion du Guide alimentaire de **Légumes et fruits**

Mangez bien et soyez actif chaque jour !

Bien manger et être actif comportent de nombreux avantages :

- une meilleure santé globale,
- une diminution du risque de maladies,
- un poids santé,
- une sensation de bien-être et une meilleure apparence,
- un regain d'énergie,
- un renforcement des muscles et des os.

Soyez actif

La pratique quotidienne de l'activité physique représente une étape vers une meilleure santé et un poids santé.

Le Guide d'activité physique canadien recommande aux adultes d'accumuler de 30 à 60 minutes d'activités physiques modérées chaque jour. Il recommande aux enfants et aux jeunes d'en accumuler au moins 90 minutes par jour. Il n'est pas nécessaire de faire toutes ces activités au même moment. Les adultes peuvent additionner des séances d'au moins 10 minutes, tandis que les enfants et les jeunes peuvent additionner des séances de 5 minutes.

Commencez doucement, puis augmentez graduellement.

Mangez bien

Une autre étape importante vers une meilleure santé et un poids santé consiste à suivre le *Guide alimentaire canadien*, c'est-à-dire :

- Consommer les quantités et les types d'aliments recommandés chaque jour.
- Limiter la consommation d'aliments et boissons riches en calories, lipides, sucre ou sel (sodium), tels que : beignes et muffins, biscuits et barres granola, chocolat et bonbons, crème glacée et desserts surgelés, croustilles, nachos et autres grignotines salées, frites, gâteaux et pâtisseries, alcool, boissons aromatisées aux fruits, boissons gazeuses, boissons sportives et énergisantes, boissons sucrées chaudes ou froides.

Consultez les étiquettes

- Comparez les tableaux de la valeur nutritive sur les étiquettes des aliments pour choisir des produits qui contiennent moins de lipides, de lipides saturés et trans, de sucre et de sodium.
- Rappelez-vous que les quantités de calories et d'éléments nutritifs correspondent à la quantité d'aliment indiquée en haut du tableau de la valeur nutritive.

Valeur nutritive
par 0 mL (0 g)

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 0	
Lipides 0 g	**0** %
saturés 0 g	**0** %
+ trans 0 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	**0** %
Glucides 0 g	**0** %
Fibres 0 g	**0** %
Sucres 0 g	
Protéines 0 g	

Vitamine A	0 %	Vitamine C	0 %
Calcium	0 %	Fer	0 %

Limitez votre consommation de lipides trans

Lorsqu'il n'y a pas de tableau de la valeur nutritive, demandez qu'on vous fournisse de l'information nutritionnelle afin de choisir des aliments plus faibles en lipides saturés et trans.

Commencez dès aujourd'hui…

- ✓ Prenez un petit-déjeuner tous les matins. Cela pourrait vous aider à contrôler votre faim plus tard dans la journée.
- ✓ Marchez aussi souvent que vous le pouvez. Descendez de l'autobus avant d'arriver à destination, empruntez les escaliers, etc.
- ✓ Savourez des légumes et des fruits à tous les repas et aux collations.
- ✓ Réduisez les périodes d'inactivité passées devant la télévision ou l'ordinateur.
- ✓ Lorsque vous mangez à l'extérieur, demandez qu'on vous fournisse de l'information nutritionnelle sur les aliments au menu afin de faire des choix plus sains.
- ✓ Prenez plaisir à manger en famille ou avec vos amis !
- ✓ Prenez le temps de manger et de savourer chaque bouchée !

Pour obtenir de plus amples informations, des outils interactifs ou des copies supplémentaires, consultez le Guide alimentaire canadien en ligne :
www.santecanada.gc.ca/guidealimentaire

ou communiquez avec :

Publications
Santé Canada
Ottawa, Ontario K1A 0K9
Courriel : publications@hc-sc.gc.ca
Tél. : 1-866-225-0709
Téléc. : (613) 941-5366
ATS : 1-800-267-1245

Also available in English under the title:
Eating Well with Canada's Food Guide.

La présente publication est également disponible sur demande sur disquette, en gros caractères, sur bande sonore ou en braille.

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, représentée par le ministre de Santé Canada, 2007. Cette publication peut être reproduite sans autorisation. Toute modification est interdite. SC Pub. : 4652 Cat. : H164-38/1-2007F ISBN : 0-662-72900-5

Faites vérifier et valider votre travail par l'enseignant avant de continuer

Bilan des apprentissages du module 2

Indiquez si vous avez réalisé le travail de ce module :

1 = Très facilement **2 = Plutôt facilement** **3 = Difficilement**

Actions		
Interprétation de classements ensemblistes et statistiques	**Notation de l'élève 1, 2 ou 3**	**Notes de l'enseignant**
• Je décode les symboles, les notations et les termes liés aux ensembles		
• Je trouve les renseignements qui me permettent d'attribuer un sens aux données		
• Je fais des déductions en me basant surtout sur la logique des ensembles		
Production de classements ensemblistes et statistiques		
• Je créer des classes ou des sous-classes à partir de l'observation d'un ensemble de données		
• Je structure ses classements en utilisant les représentations appropriées (ensembles, diagrammes de Venn, tableaux, diagrammes statistiques)		
• J'utilise les symboles, les notations et les termes liés à ses représentations		
• Je choisis correctement les opérations arithmétiques à faire pour traiter la situation qui m'est présentée		
• J'applique correctement les opérations arithmétiques appropriées pour la situation à traiter		
• Je vérifie si mes calculs, mes solutions et mes conclusions sont réalistes		

Appréciation générale	Points à améliorer