

DÉPARTEMENT DE FORMATION À L'ENSEIGNEMENT

PLAN D'ÉTUDES

Economie familiale

Programmes d'études Bachelor *Discipline*
50 crédits ECTS

Valable à partir du semestre d'automne 2025

Approuvé par la Commission Études de la Faculté le 28 mars 2025

1 Bases légales

Ce plan d'études suivant repose sur les bases juridiques suivantes :

- Règlement du 19 septembre 2024 concernant les conditions d'admission complémentaires à la Faculté des sciences de l'éducation et de la formation
- Règlement du 19 septembre 2024 des études à la Faculté des sciences de l'éducation et de la formation (Règlement des études)
- Directives du 17 octobre 2024 relatives à la reconnaissance des acquis antérieurs

2 Informations générales sur les études

2.1 Description du programme d'études

Ce programme d'études de Bachelor est une formation disciplinaire qui s'insère dans la voie d'études de l'une des quatre facultés : **Bachelor of Arts en enseignement pour le degré secondaire I** (en Faculté des sciences de l'éducation et de la formation, en Faculté des lettres et sciences humaines ou en Faculté de théologie) ou **Bachelor of Science en enseignement pour le degré secondaire I** (en Faculté des sciences et de médecine).

Ce programme d'études *Discipline* s'adresse exclusivement à des personnes visant l'enseignement de l'économie familiale dans les écoles du secondaire I. Ce programme d'études doit impérativement être complété par le programme d'études de Bachelor *Sciences de l'éducation et didactique (DEDS)* (30 crédits ECTS) ainsi que par deux à trois autres programmes d'études *Discipline* pour 100 à 120 crédits ECTS supplémentaires.

2.2 Langue de la formation

Le programme d'études *Economie familiale* (50 crédits ECTS) est offert en version bilingue uniquement. Certains enseignements sont donnés en français et d'autres en allemand, au choix de l'enseignant·e ; les exercices et les examens sont libellés dans la langue d'enseignement du cours mais l'étudiant·e peut y répondre librement en français ou en allemand.

2.3 Conditions et délais d'admission

Ce programme d'études peut être débuté tant au semestre d'automne qu'au semestre de printemps. Les inscriptions tardives sont autorisées.

3 Programme d'études

3.1 Objectifs de la formation

Ce programme d'études vise à :

- Maîtriser les techniques culinaires : Acquérir une expertise en techniques culinaires pour pouvoir les enseigner de manière claire, pratique et adaptée aux élèves du cycle 3, en favorisant leur autonomie en cuisine.
- Comprendre la nutrition : Savoir identifier les valeurs nutritionnelles des aliments et comprendre le rôle spécifique de chaque nutriment pour une alimentation équilibrée, afin de transmettre ces connaissances de manière interactive et engageante aux élèves du cycle 3.
- Adopter un comportement de consommateur responsable : Développer la capacité à faire des choix alimentaires éclairés, en prenant en compte les enjeux environnementaux, sociétaux et financiers, pour sensibiliser les élèves du cycle 3 à une consommation durable.
- Pratiquer l'économie des ressources : Promouvoir des pratiques durables et économes en ressources, en intégrant des activités pratiques et des projets collaboratifs qui encouragent les élèves à adopter des gestes éco-responsables dans la préparation des repas et l'organisation des activités en classe.
- Organiser un cours d'économie familiale : Planifier et structurer des cours d'économie familiale dynamiques et interactifs, en créant un environnement d'apprentissage inclusif et stimulant, adapté aux besoins et aux rythmes individuels des élèves du cycle 3, en tenant compte des programmes et des moyens d'enseignement.

- Intégrer des valeurs culturelles et éducatives : Intégrer de manière systématique des dimensions culturelles, éthiques et éducatives dans les enseignements, en utilisant des approches interdisciplinaires et des ressources variées pour aborder des sujets liés à la santé, au bien-être, aux habitudes alimentaires et à la diversité culturelle, afin de promouvoir un enseignement global et inclusif.

3.2 Structure générale de la formation

Les 50 crédits ECTS du programme d'études sont structurés en quatre modules obligatoires dont un module à options avec des unités d'enseignement (séminaires) que l'étudiant-e peut choisir (pour un minimum de 8 crédits ECTS). Les contraintes du programme sont détaillées plus bas dans le chapitre 3.3.

Module	Crédits ECTS
Module 1 : compétences techniques	13
Module 2 : compétences théoriques	15
Module 3 : compétences didactiques	14
Module 4 : options	8

3.3 Structure des modules

Modules et unités d'enseignement	Langue	Semestre	Crédits ECTS
Module 1 : compétences techniques			13
F24.00952 - Hygiène	DE	SA	2
F24.00823 - Techniques culinaires 1	FR	SP	4
F24.00957 - Connaissance des aliments	FR	SP	2
* F24.00954 - Techniques culinaires 2	FR	SA	3
F24.00958 - Fit und leistungsfähig	DE	SA+SP	2
Module 2 : compétences théoriques			15
F24.00953 - Globale Ernährung	DE	SA	3
F24.00929 - Produktion- und Arbeitswelten	DE	SA	2
F24.00956 - Konsum und Lebensstil	DE	SA	2
* F24.00824 - Biochimie et physiologie alimentaire 1	FR	SA	3
* F24.00825 - Biochimie et physiologie alimentaire 2	FR	SP	3
F24.00928 - Märkte und Handel	DE	SP	2
Module 3 : compétences didactiques			14
F24.00826 - Didactique Economie familiale - Bachelor	FR	SA+SP	4
F24.00959 - Compétences professionnelles 1	FR	SA	2
F24.00828 - Travail écrit disciplinaire	BIL	SA+SP	4
F24.00960 - Compétences professionnelles 2	FR	SP	4
Module 4 : options			8
F24.00930 - Biochimie et physiologie alimentaire 3	FR	SA	2
F24.00931 - Cuisine collective	BIL	SA-SP	2
F24.00955 - Techniques culinaires 3	FR	SP	4
F24.00932 - Medien und Informatik	DE	SP	2
F24.00933 - Mode und ihre Kehrseiten	DE	SP	2

Remarques : * Cours pouvant faire l'objet d'une troisième tentative (art. 24 al. 4 du Règlement des études)

Parcours de formation fortement recommandé et exigences du programme

1^{ère} année semestre automne

- *Hygiene* → prérequis de *Techniques culinaires 1*
- *Biochimie et physiologie alimentaire 1* → prérequis des cours *Biochimie et physiologie alimentaire 2 et 3*
- *Produktion und Arbeitswelten* → recommandé mais peut être suivi à un autre moment
- *Konsum und Lebensstil* → recommandé mais peut être suivi à un autre moment

1^{ère} année semestre printemps

- *Techniques culinaires 1* → prérequis de *Techniques culinaires 2*
- *Märkte und Handel* → recommandé mais peut être suivi à un autre moment
- *Connaissance des aliments* → recommandé mais peut être suivi à un autre moment
- *Biochimie et physiologie alimentaire 2* → prérequis : *Biochimie et physiologie alimentaire 1*

2^{ème} année semestre automne

- *Fit und leistungsfähig* → cours bloc donné durant les intersemestres
- *Techniques culinaires 2* → prérequis : *Techniques culinaires 1* et *Hygiene*
- *Globale Ernährung* → recommandé mais peut être suivi à un autre moment
- *Biochimie et physiologie alimentaire 3* (option) → prérequis : *Biochimie et physiologie alimentaire 1 et 2*

2^{ème} année semestre printemps

- *Techniques culinaires 3* (option) → prérequis : *Techniques culinaires 1 et 2*
- *Mode und ihre Kehrseiten* → recommandé mais peut être suivi à un autre moment
- *Cuisine collective* (option) → cours bloc hors campus
- *Medien und Informatik* (option) → recommandé mais peut être suivi à un autre moment

3^{ème} année

- *Didactique Economie familiale - Bachelor* → à suivre l'année précédant l'entrée en Master, en parallèle avec le *Stage en responsabilité partagée - B3* du programme d'études Sciences de l'éducation et didactique
- *Compétences professionnelles 1* → obligatoire en 3^{ème} année / prérequis de *Compétences professionnelles 2*. Ces 2 cours sont complémentaires aux cours de didactique disciplinaire et sont donnés à la suite dans l'horaire et sur toute l'année
- *Travail écrit disciplinaire* → pas avant la 3^{ème} année / inscription au SA

3.3.1 Formation professionnelle pratique

La formation professionnelle pratique dans les classes des CO fait partie intégrante des séminaires *Compétences professionnelles 1* (3 leçons) et *Compétences professionnelles 2* (4 leçons). Elle est organisée par les chargé·e·s de cours en collaboration avec les différents CO du canton et ne se déroulent pas forcément le jour des séminaires.

La formation professionnelle pratique a pour objectifs d'apprendre progressivement à démontrer des techniques culinaires, à accompagner des élèves dans leur tâche, à fixer des objectifs d'apprentissage, à introduire une leçon théorique et à superviser les emplois.

Cette formation professionnelle pratique ne remplace pas le *Stage en responsabilité partagée - B3* (3 semaines) prévu dans le programme d'études Sciences de l'éducation et didactique qui doit être suivi en parallèle.

4 Evaluations

4.1 Dispositions générales

Un crédit ECTS représente en moyenne trente heures de travail pour l'étudiant·e. Les crédits ECTS sont attribués sur la base d'unités d'enseignement jugées suffisantes (art. 3 chif. 7 et 14 du Règlement des études).

Les informations disponibles sur le portail Internet de l'Université précisent les modalités d'évaluation pour chaque unité d'enseignement.

Dans ce programme, différents types d'évaluation sont proposées. En fonction du cours ou du séminaire, des évaluations pratiques et/ou théoriques ainsi que des travaux de validation sont demandés. Les évaluations peuvent être soit ponctuelles soit organisée de manière continue durant le semestre.

4.2 Reconnaissances

Le cours *Didactique Economie familiale - Bachelor* est la seule unité d'enseignement qui ne peut être validée par le biais d'une reconnaissance formelle (au sens de l'art. 3 al. 5 des Directives reconnaissances).

4.3 Inscription aux unités d'enseignement et aux évaluations

L'étudiant·e doit s'inscrire pour chaque unité d'enseignement et chaque évaluation via le guichet virtuel selon le calendrier de la faculté (art. 33 et 34 du Règlement des études). Un·e étudiant·e non-inscrit·e ne peut prétendre à une évaluation.

4.4 Unités d'enseignement hors session

Les séminaires *Compétences professionnelles 1* et *Compétences professionnelles 2* ainsi que *Cuisine collective* sont trois unités d'enseignement hors session.

4.5 Notation

Les évaluations sont notées ou font l'objet d'une décision « réussi » ou « échoué ». L'échelle de notation pour les évaluations notées se compose des notes entières et des demi-points de 1 à 6, où 6 est la meilleure note. Les notes de 6 à 4 qualifient les évaluations réussies, les notes en dessous de 4 qualifient les évaluations échouées (art. 22 du Règlement des études).

Toutes les unités d'enseignement de ce programme d'études sont évaluées séparément. Chaque évaluation doit être suffisante.

4.6 Tentatives et échec définitif

Une évaluation échouée équivaut à un échec. Une évaluation échouée peut être répétée une fois. Si l'étudiant·e ne réussit pas la deuxième tentative, il/elle est en échec définitif à l'unité d'enseignement ou au module. Sur demande auprès du secrétariat du Département l'étudiant·e peut obtenir l'accès à une troisième tentative, pour une seule évaluation et une seule fois dans chaque programme d'études de la Faculté. Si nécessaire, une session d'examens supplémentaire est accordée pour cette troisième tentative. S'il/elle ne réussit pas cette unique troisième tentative, il/elle est en échec définitif à l'unité d'enseignement ou au module. Les unités d'enseignement pour lesquelles une troisième tentative est autorisée sont précisées dans le chapitre 3.3.

Les études sont considérées comme échouées définitivement et ne peuvent être poursuivies si l'un des critères suivants est rempli :

- l'UE obligatoire n'a pas été validée lors des deux tentatives (exception faite de l'éventuelle troisième tentative) ;
- l'UE obligatoire n'a pas été validée dans les quatre sessions (exception faite du report de session en raison de conflit horaire ou d'absence justifiée) ;
- la durée maximale autorisée pour les études (selon art. 10 du Règlement des études) est dépassée.

En cas d'échec définitif dans un programme d'études, l'étudiant·e ne peut plus poursuivre ses études dans ce programme d'études pendant une période de cinq ans à partir de la session d'examens concernée (art. 24 du Règlement des études).

4.7 Note finale

Aucune note finale n'est prévue pour ce programme.

5 Entrée en vigueur et dispositions transitoires

Le présent plan d'études entre en vigueur au semestre d'automne 2025. Il s'applique à chaque étudiant·e qui commence sa formation à partir du semestre d'automne 2025.

L'étudiant·e qui, au moment de l'entrée en vigueur du présent plan d'études, était déjà inscrit·e dans ce programme d'études est soumis·e au présent plan d'études. Une prise en compte complète des crédits acquis est garantie.