**Domaine d’apprentissage :
CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES ET TECHNOLOGIES — Étude des aliments 10e année**

**GRANDES IDÉES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Les besoins et les préférences du consommateur orientent la production et la préparation des aliments. |  | Les considérations sociales, éthiques et tenant compte des facteurs de durabilité ont une incidence sur la conception. |  | L’exécution de tâches complexes se fait à l’aide d’outils et de technologies variés selon les étapes. |

**Normes d’apprentissage**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| *L’élève sera capable de :*ConceptionComprendre le contexte* Observer et étudier le contexte d’une tâche ou d’une méthode de préparation de repas

Définir* Relever et analyser divers points de vue sur une tâche ou méthode de conception de repas
* Relever des **consommateurs** et des contextes potentiels
* Déterminer les critères de réussite, l’effet recherché et toute **contrainte** existante
* Déterminer les capacités et les limites physiques des espaces de travail

Concevoir des idées* **Prendre des risques** calculés pour relever de façon créative les **défis** qui se présentent
* Analyser les répercussions de facteurs opposés associés à la vie sociale, à l’éthique, à l’économie et à la durabilité sur le choix des aliments et leur préparation
* Choisir une idée à développer en s’appuyant sur des **sources d’inspiration** et d’**information**
* Demeurer ouvert à d’autres idées potentiellement viables

Assembler un prototype* Choisir et combiner la forme, l’échelle et le degré de précision adéquats pour l’élaboration des prototypes
* Expérimenter en se servant d’une gamme d’outils, d’ingrédients et de méthodes pour créer et améliorer des produits alimentaires
* Comparer, choisir et employer des **techniques qui facilitent** l’exécution des tâches ou des méthodes de préparation
* Évaluer l’efficacité et la biodégradabilité de divers matériaux, ainsi que leur potentiel de réutilisation et de recyclage
 | *L’élève connaîtra :** Occasions de concevoir des repas
* Éléments de la préparation des repas, y compris des notions de **planification de repas** et de **pratiques d’alimentation**
* Causes et conséquences des éclosions de contamination alimentaire
* **Protocoles** des peuples autochtones en matière d’alimentation, y compris en ce qui concerne l’intendance des terres, la récolte et la cueillette, la préparation et la conservation de la nourriture, les célébrations et la propriété culturelle
* Considérations éthiques concernant l’**appropriation culturelle**
 |

**Domaine d’apprentissage :
CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES ET TECHNOLOGIES — Étude des aliments 10e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| Mettre à l’essai* Déterminer les **sources de rétroaction**
* Concevoir des **procédures d’essai adéquates** pour le prototype
* S’appuyer sur la rétroaction pour effectuer les changements adéquats

Réaliser* Établir un plan de production par étapes
* Créer des produits alimentaires, en travaillant seul ou en équipe, et faire des changements au besoin
* Utiliser les matériaux de façon à réduire le gaspillage
* Prévoir et utiliser les outils, les **technologies**, les matériaux et les méthodes nécessaires à la production

Présenter* Déterminer comment et à qui **présenter** ses produits alimentaires
* Évaluer de manière critique le degré de réussite des repas et expliquer en quoi les concepts culinaires profitent au particulier, à la famille, à la communauté ou à l’environnement
* Évaluer sa capacité à travailler efficacement seul et en groupe

Compétences pratiques* Connaître les précautions à prendre et les **procédures de sécurité** d’urgence établies pour sa propre protection et celle des autres
* Déterminer ses propres compétences et en évaluer le niveau
* Élaborer des plans précis pour développer des compétences existantes ou en acquérir de nouvelles

Technologies* Choisir et adapter, en se renseignant au besoin, les outils et les technologies à utiliser dans l’exécution de tâches liées à la préparation de la nourriture
* Évaluer les **conséquences**, y compris les conséquences négatives imprévues, de ses choix en matière de technologie
* Évaluer la façon dont le territoire, les ressources naturelles et la culture influent sur le développement et l’usage des outils et de la technologie
 | * Liens entre les pratiques alimentaires et le bien-être mental et physique
* Tendances en alimentation, y compris en ce qui concerne la nutrition, le marketing et les **systèmes alimentaires**
* Les systèmes alimentaires mondiaux simples et complexes, leur influence sur les choix alimentaires, leurs répercussions environnementales, éthiques et économiques et leur incidence sur la santé
 |