

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
<p><i>L'élève sera capable de :</i></p> <p>Conception</p> <p>Comprendre le contexte</p> <ul style="list-style-type: none"> Observer et étudier le contexte d'une tâche ou d'une méthode de préparation de repas <p>Définir</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Concevoir des idées</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Assembler un prototype</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p><i>L'élève connaîtra :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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

Normes d'apprentissage (suite)

Compétences disciplinaires	Contenu
<p>Mettre à l'essai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les sources de rétroaction • Concevoir des procédures d'essai adéquates pour le prototype • S'appuyer sur la rétroaction pour effectuer les changements adéquats <p>Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Présenter</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Compétences pratiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Technologies</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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