**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études sur l’alimentation 11e année**

**GRANDES IDÉES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Les services et produits peuvent être conçus dans un cadre de consultation et de collaboration. |  | Les projets de conception personnels nécessitent l’évaluation, par l’élève, de ses compétences et le développement de celles-ci. |  | Les outils et les technologies peuvent être adaptés à des usages particuliers. |

**Normes d’apprentissage**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| *L’élève sera capable de :*  Conception  Comprendre le contexte   * Observer et étudier le contexte d’une tâche ou d’une méthode de préparation  d’un repas ou d’une recette   Définir   * Déterminer les utilisateurs ou les clients potentiels d’un concept de mets  ou de recette * Déterminer les critères de réussite, les **contraintes** existantes et les conséquences négatives possibles * Examiner les capacités et les limites physiques de l’espace de travail   Concevoir des idées   * Formuler des idées en prenant des risques créatifs, et améliorer les idées  des autres * Sélectionner des idées en tenant compte de certains critères et des contraintes existantes, et les classer par ordre de priorité à des fins de prototypage * Examiner de manière critique l’influence de facteurs opposés associés à la vie sociale, à l’éthique, à l’économie et à la durabilité sur le choix des produits alimentaires, des techniques et de l’équipement | *L’élève connaîtra :*   * Occasions de conception de repas et de recettes * Éléments de l’élaboration et de la modification des recettes, notamment :   + les ingrédients   + les fonctions   + les proportions   + les températures   + les méthodes de préparation * Questions liées à la **sécurité alimentaire**, y compris  les causes et les répercussions des **rappels d’aliments** * **Facteurs** intervenant dans la création de guides alimentaires internationaux et régionaux * **Guides alimentaires des peuples autochtones** * Considérations d’ordre éthique concernant l’**appropriation culturelle** * Rôles et responsabilitésdes entreprises alimentaires  et des organismes gouvernementaux canadiens relativement à l’**étiquetage des denrées alimentaires** * **Stratégies de commercialisation et de promotion  des aliments**, et leurs répercussions sur des **groupes  de personnes particuliers** |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études sur l’alimentation 11e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| Prototypage   * Choisir, analyser de manière critique et utiliser une variété de **sources d’inspiration** et de **sources d’information** * 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 procédés pour la création et l’amélioration des produits alimentaires * Comparer, choisir et employer des **techniques qui facilitent** l’exécution  des tâches ou des procédés   Mettre à l’essai   * Relever des **sources de rétroaction** et y faire appel * Concevoir des **procédures d’essai adéquates** pour le prototype * Appliquer des recommandations faites à l’égard du concept en modifiant celui-ci   Réaliser   * Déterminer les outils, les technologies, les sources d’aliments, les processus,  les dépenses et le temps nécessaires à la production * Créer des produits alimentaires en tenant compte de sa propre évaluation,  de la rétroaction reçue et des résultats des procédures d’essai du prototype * **Communiquer** ses progrès tout au long du développement du produit, afin d’obtenir une rétroaction   Présenter   * Déterminer comment et à qui présenter le produit fini * Réfléchir de manière critique à son processus mental et à ses méthodes  de conception, et dégager de nouveaux objectifs de création * Évaluer sa propre capacité à travailler efficacement seul ou en équipe, notamment sa capacité à œuvrer dans un espace de travail efficace axé sur la collaboration  et à veiller au maintien de celui-ci * Relever et analyser de nouvelles occasions de conception, et envisager les façons de développer soi-même le concept ou de le faire développer par d’autres |  |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études sur l’alimentation 11e année**

**Normes d’apprentissage (suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétences disciplinaires** | **Contenu** |
| Compétences pratiques   * Mettre en pratique les **procédures de sécurité**, pour soi-même, pour ses collègues et pour les consommateurs, dans les milieux tant physiques que numériques * Déterminer et évaluer les compétences nécessaires à la réalisation du concept,  et élaborer des plans précis pour l’acquisition de ces compétences ou leur développement à long terme   Technologies   * Examiner les outils, les **technologies** et les systèmes existants et nouveaux,  afin de déterminer leur efficacité pour la réalisation du concept * Évaluer les répercussions, y compris les conséquences négatives possibles,  de ses choix technologiques * Analyser le rôle que jouent les technologies dans les changements sociétaux * Examiner l’influence des croyances culturelles, des valeurs et des positions éthiques sur le développement et l’utilisation des technologies, à l’échelle nationale et mondiale |  |