**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études sur l’alimentation 12e 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 * Évaluer 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 complexes * **Éléments** de l’élaboration et  de la préparation de repas à plusieurs services * **Justice alimentaire** au sein de  la communauté locale et mondiale * **Sécurité et production alimentaires :** influence de la législation, de la réglementation  et des organismes publics * Facteurs intervenant dans les **politiques alimentaires** régionales  ou nationales * Perspectives concernant la **souveraineté alimentaire autochtone** * Considérations d’ordre éthique concernant l’**appropriation culturelle** |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études sur l’alimentation 12e 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 * Évaluer les commentaires critiques visant le concept, et appliquer les recommandations  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 fonction de sa propre évaluation, de la rétroaction reçue  et des résultats des procédures d’essai du prototype * **Communiquer** ses progrès tout au long du processus de fabrication, 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 conception * Évaluer sa propre capacité à travailler efficacement seul ou en équipe, notamment sa capacité à œuvrer au sein d’un espace de travail 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 | * Nutrition et allégations santé,  et leur évolution au fil du temps * Nature et élaboration de **philosophies alimentaires** par des personnes  ou des **groupes** * Perspectives d’emploi dans les secteurs des services et de la production alimentaires * **Habiletés interpersonnelles et compétences en consultation** |

**Domaine d’apprentissage : CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES   
 ET TECHNOLOGIES — Études sur l’alimentations 12e 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 |  |