**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 :*  Conception  Comprendre 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 |