**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 :*ConceptionComprendre 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
 |  |