**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 |  |

| **CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES ET TECHNOLOGIES — Études sur l’alimentation  Compétences disciplinaires – Approfondissements 12e année** |
| --- |
| * **contraintes :** facteurs limitatifs, comme la disponibilité des technologies et des ressources, les coûts, l’espace, les matériaux, le temps et l’impact environnemental * ***Prototypage* :** p. ex.l’essaides étapes et des ingrédients nécessaires à la création d’un produit alimentaire ou la création d’échantillons pour l’essai d’un produit alimentaire * **sources d’inspiration** **:** p. ex. des expériences personnelles, l’exploration des perspectives et du savoir des peuples autochtones, le milieu naturel, des lieux, des influences culturelles, les médias sociaux et des professionnels * **sources d’information** **:** p. ex. des professionnels, des experts issus de communautés inuites, métisses et des Premières Nations, des sources secondaires, des fonds de connaissances collectifs au sein de communautés et de milieux axés sur la collaboration * **techniques qui facilitent** **:** p. ex. l’emploi de mesures approximatives ou précises selon les circonstances, ou encore l’utilisation d’un produit alimentaire préparé d’avance * **sources de rétroaction :** p. ex. des pairs, des utilisateurs, des spécialistes des communautés métisses, inuites et des Premières Nations,  ainsi que d’autres spécialistes ou professionnels, en ligne ou hors ligne * **procédures d’essai adéquates** **:** notamment la détermination des personnes et du moment adéquats pour les dégustations, et les normes  qu’il convient d’appliquer aux produits * **communiquer :** notamment la dégustation par d’autres personnes, ainsi que la cession, la commercialisation et la vente des produits * **procédures de sécurité** **:** notamment la salubrité des aliments, la santé et la littératie numérique * **technologies** **:** outils qui accroissent les capacités humaines |

| **CONCEPTION, COMPÉTENCES PRATIQUES ET TECHNOLOGIES — Études sur l’alimentation  Contenu – Approfondissements 12e année** |
| --- |
| * **Éléments :** p. ex. les méthodes, l’équipement, les saveurs, la nutrition, la gestion du temps, les proportions, l’originalité, les températures  et les ingrédients * **Justice alimentaire :** p. ex. la souveraineté alimentaire, la sécurité alimentaire, les droits des travailleurs et l’éthique en matière de vie animale * **Sécurité et production alimentaires** **:** p. ex. l’emballage, la réglementation agricole, les activités de vente au détail et l’indication de la date d’expiration * **politiques alimentaires :** guides alimentaires nationaux et régionaux, programmes de restauration scolaire, commandite d’entreprise, taxes  sur les aliments, Initiative canadienne pour la publicité sur les aliments et les boissons destinée aux enfants (IPE) * **souveraineté alimentaire autochtone** **:** droit des peuples autochtones du monde entier de déterminer leurs politiques visant l’alimentation  et l’aménagement du territoire, relativement à l’agriculture, à la chasse et à la cueillette de nourriture * **appropriation culturelle :** utilisation ou présentation de motifs, de thèmes, de « voix », d’images, de connaissances, de récits, de recettes  ou de pratiques de nature culturelle sans autorisation ou sans mise en contexte adéquate, ou encore d’une manière qui dénature l’expérience vécue par les personnes appartenant à la culture d’origine * **philosophies alimentaires :** approches relatives à l’utilisation et la consommation des aliments * **groupes :** p. ex. des organisations, des familles, des conseils scolaires et des communautés * **Habiletés interpersonnelles et compétences en consultation :** p. ex. la communication et la collaboration professionnelles |