



Supplément à l'ERI
ÉCONOMIE DOMESTIQUE 8 À 10 (1998)

*Contenu obligatoire des modèles de
programmes d'Économie domestique 10 :*

*Alimentation
Textiles
Étude de la famille*

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

Contexte	5
Exigences du programme du secondaire deuxième cycle.....	6
Économie domestique 8 à 12	7
Pour en savoir plus	8

MODÈLES DE PROGRAMMES POUR LE COURS D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE 10

Alimentation	10
Textiles.....	12
Étude de la famille	14

ANNEXE

Cours de compétences pratiques et de beaux-arts agréés par le Ministère.....	17
--	----

INTRODUCTION

Ce document est un supplément à l'Ensemble de ressources intégrées (ERI) d'Économie domestique 8 à 10 (1998).

CONTEXTE

En 2002-2003, le ministère de l'Éducation a révisé les exigences provinciales pour l'obtention du diplôme de fin d'études secondaires. À la suite de cette révision, le Ministère a décidé d'échelonner le programme du secondaire deuxième cycle sur trois ans plutôt que sur deux. Ainsi, dans le cadre du programme du secondaire deuxième cycle (2004), les élèves qui entreprennent leur 10^e année après le 30 juin 2004 obtiendront des crédits menant au diplôme de fin d'études secondaires en suivant un programme de trois ans, soit en 10^e, en 11^e et en 12^e année.

Par le passé, les écoles ne transmettaient pas les notes des cours de 10^e année au ministère de l'Éducation; celui-ci ne les incluait donc pas dans le relevé de notes des élèves et le calcul des crédits menant au diplôme de fin d'études. Les Ensembles de ressources intégrées (ERI) des matières de 10^e année faisant partie des beaux-arts et des compétences pratiques (1995-1998) étaient élaborés pour être présentés comme des cours échelonnés sur une année et étaient considérés comme des cours « généraux » permettant aux écoles de concevoir des programmes répondant aux besoins de leurs élèves.

Les nouvelles exigences du programme du secondaire deuxième cycle (2004) visent, entre autres choses, à offrir aux élèves de 10^e année plus de flexibilité et un choix plus grand au moment où ils choisissent les cours qui correspondent à leurs objectifs en matière d'études et de carrière. À cette fin, ce document explique le contenu obligatoire du modèle de programme de trois cours distincts d'économie domestique de 10^e année qui peuvent être offerts en plus du cours général d'Économie domestique 10 existant. Ce document ne remplace pas les résultats d'apprentissage prescrits pour le programme d'économie domestique de 10^e année décrits dans l'ERI d'Économie domestique 8 à 10 (1998). Chacun des cours décrits dans ce document **doit respecter à la fois les résultats d'apprentissage prescrits et le contenu obligatoire** du modèle de programme offert.

EXIGENCES DU PROGRAMME DU SECONDAIRE DEUXIÈME CYCLE

En vertu des exigences du programme du secondaire deuxième cycle (2004), tous les élèves doivent, de la 10^e à la 12^e année, accumuler au moins 4 crédits dans des matières du domaine des beaux-arts et/ou des compétences pratiques.

Pour satisfaire à ces exigences, les élèves peuvent suivre un des cours suivants :

- un cours du domaine des beaux-arts de 10^e, 11^e ou 12^e année valant 4 crédits et agréé par le Ministère;
- un cours du domaine des compétences pratiques de 10^e, 11^e ou 12^e année valant 4 crédits et agréé par le Ministère;
- un cours du domaine des beaux-arts de 10^e, 11^e ou 12^e année valant 2 crédits et agréé par le Ministère, plus un cours du domaine des compétences pratiques de 10^e, 11^e ou 12^e année valant 2 crédits et agréé par le Ministère.

Les cours de 11^e année agréés par les conseils ou les autorités scolaires dans les matières du domaine des compétences pratiques ou des beaux-arts ne répondent aux exigences pour l'obtention du diplôme de fin d'études que si leurs résultats d'apprentissage prescrits sont conformes à ceux de l'ERI de Compétences pratiques 11 et/ou de Beaux-Arts 11. Quant aux cours de 10^e et de 12^e année agréés par les conseils ou les autorités scolaires, ils ne satisfont pas aux exigences du domaine des compétences pratiques ou des beaux-arts pour l'obtention du diplôme de fin d'études.

Les écoles ont la possibilité de présenter dans ces matières des programmes qui répondent aux besoins de leurs élèves et de la communauté. Cependant, les conseils scolaires doivent offrir un choix de programmes d'études dans les domaines des beaux-arts et des compétences pratiques à tous les élèves tenus de suivre le programme du secondaire deuxième cycle 2004.

Veillez consulter l'annexe de ce document pour connaître la liste complète des cours du domaine des beaux-arts et de celui des compétences pratiques de la 10^e à la 12^e année agréés par le Ministère.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE 8 À 12

Le tableau suivant dresse la liste des cours actuels d'économie domestique de la 8^e à la 12^e année agréés par le Ministère.

	<ul style="list-style-type: none"> Économie domestique 8
	<ul style="list-style-type: none"> Économie domestique 9
	<ul style="list-style-type: none"> Économie domestique 10 : Cours général <p>Modèles de programmes d'Économie domestique 10 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Économie domestique 10 : Alimentation Économie domestique 10 : Textiles Économie domestique 10 : Étude de la famille
<ul style="list-style-type: none"> Économie domestique 11 : Formation en restauration Économie domestique 11 : Étude des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> Économie domestique 11 : Étude des textiles Économie domestique 11 : Étude de la famille
<ul style="list-style-type: none"> Économie domestique 12 : Formation en restauration Économie domestique 12 : Étude des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> Économie domestique 12 : Étude des textiles Économie domestique 12 : Étude de la famille

On encourage les écoles à donner aux élèves la possibilité de suivre plus d'un cours d'économie domestique à chaque année d'études. Chaque cours doit respecter tous les résultats d'apprentissage prescrits pour le niveau visé.

POUR EN SAVOIR PLUS

Les ressources suivantes comportent des renseignements complémentaires sur les cours, les exigences du programme du secondaire deuxième cycle et d'autres politiques pertinentes.

Ensembles de ressources intégrées (ERI)

Les Ensembles de ressources intégrées renferment les résultats d'apprentissage prescrits pour chaque matière et année d'études ainsi que les stratégies d'enseignement et d'évaluation proposées afin de présenter ces résultats d'apprentissage à l'intérieur d'une vaste gamme de structures de cours. Le texte complet de tous les ERI paraît dans le site <http://www.bced.gov.bc.ca/irp/irp.htm>

Handbook of Procedures

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les autres méthodes permettant de satisfaire aux exigences du programme du secondaire deuxième cycle en matière de compétences pratiques, veuillez consulter le *Handbook of Procedures* du ministère de l'Éducation.
<http://www.bced.gov.bc.ca/exams/handbook/handbook.htm>

Politique concernant les beaux-arts et les compétences pratiques

Document d'orientation politique : *Fine Arts and Applied Skills Requirements in the Graduation Program*
http://www.bced.gov.bc.ca/policy/policies/fine_arts_and_applied.htm

Exigences pour le domaine des beaux-arts et/ou des compétences pratiques : *Programme du secondaire deuxième cycle 2004*
http://www.bced.gov.bc.ca/graduation/finearts_qa.pdf

Numéros de cours

La liste des numéros de cours agréés par le Ministère se trouve dans le *Course Information Book*.
<http://www.bced.gov.bc.ca/graduation/courseinfo/>

MODÈLES DE PROGRAMMES POUR LE COURS D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE 10

L'ERI d'Économie domestique 8 à 10 (1998) est conçu de manière à permettre une certaine souplesse dans l'organisation et la mise en œuvre du programme d'études et à tenir compte des programmes déjà en place dans les écoles de la Colombie-Britannique.

Étant donné les divers modes de prestation du programme d'économie domestique et afin d'offrir aux élèves plus de flexibilité et un choix plus grand en ce qui a trait aux nouvelles exigences du programme du secondaire deuxième cycle, les résultats d'apprentissage des cours d'économie domestique de 10^e année ont été conçus pour être présentés dans le cadre d'un certain nombre de modèles de programmes (cours) précis, qui doivent chacun respecter un contenu obligatoire distinct.

Les trois tableaux « Contenu obligatoire du modèle de programme » présentés à partir de la page suivante décrivent le cadre pédagogique à l'intérieur duquel les résultats d'apprentissage prescrits du cours d'Économie domestique 10 peuvent être offerts. Les cours d'économie domestique de 10^e année approuvés, pour lesquels l'information relative au modèle de programme est fournie ci-dessous, sont les suivants :

- Économie domestique 10 : Alimentation (HEFF 10)
- Économie domestique 10 : Textiles (HETF 10)
- Économie domestique 10 : Étude de la famille (HESF 10)

En plus des cours décrits brièvement dans ce supplément, les écoles peuvent continuer à offrir le cours d'Économie domestique 10 : Cours général (HEGF 10), qui correspond au programme d'études publié au départ dans l'ERI d'Économie domestique 8 à 10 (1998).

Dans chacun des nouveaux cours d'économie domestique de 10^e année, les enseignants donnent aux élèves la possibilité d'atteindre les résultats d'apprentissage prescrits pour cette matière tout en mettant l'accent sur un domaine en particulier. Les enseignants doivent donc préparer leurs cours en fonction des résultats d'apprentissage prescrits et du contenu obligatoire particuliers au cours en question.

Les tableaux intitulés « Contenu obligatoire du modèle de programme » présentés dans les pages suivantes décrivent ce contenu en fonction des éléments suivants :

- la planification et la résolution de problèmes : connaissances préalables, imagination créatrice et esprit critique;
- les contextes : liens entre les connaissances et les considérations personnelles, culturelles, économiques et sociales;
- la compétence technique : aptitudes à mettre en pratique certaines compétences précises.

Ces trois catégories ne servent ni à remplacer ni à annuler les composantes du programme d'études d'Économie domestique 10. Elles sont plutôt utilisées afin de fournir une autre façon de voir les exigences du cours et de souligner les points communs qui existent entre les divers sujets liés aux compétences pratiques.

Les élèves qui suivent plus d'un cours d'économie domestique de 10^e année doivent atteindre les résultats d'apprentissage ayant trait au contenu de chaque cours pour lequel ils obtiendront des crédits; par exemple, l'élève doit satisfaire aux exigences du contenu des modèles de programmes Alimentation (HEFF 10) et Textiles (HETF 10) pour obtenir les crédits de ces deux cours.

Contenu obligatoire du modèle de programme : Alimentation 10 (HEFF 10)

Le cours d'Alimentation 10 doit comporter le contenu suivant pour satisfaire aux exigences des résultats d'apprentissage prescrits du programme d'Économie domestique 10.

Planification et résolution de problèmes :

connaissances préalables, imagination créatrice et esprit critique nécessaires pour choisir, préparer et servir des aliments

- connaissance des problèmes de sécurité alimentaire potentiels et des précautions appropriées à prendre au moment de préparer des aliments, y compris :
 - l'hygiène (p. ex. pour prévenir le botulisme et les intoxications alimentaires causées par les salmonelles)
 - la manipulation des appareils chauffants et des aliments chauds (p. ex. pour éviter les incendies, les vapeurs brûlantes, les brûlures causées par l'huile chaude, le réchauffement inégal des aliments au micro-ondes)
 - les façons de réagir aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures)
- planification de menus pour toutes sortes de circonstances et en fonction de besoins alimentaires spéciaux, dont :
 - les différents stades de la vie (nourrissons, adolescents, femmes enceintes)
 - les problèmes de santé courants dans la société actuelle (p. ex. obésité, diabète, maladie cardiaque)
 - les régimes végétariens (description, comparaison et évaluation de divers régimes végétariens)
 - les critères pour préparer des repas comportant plusieurs plats
- sensibilisation à la nutrition, y compris les points suivants :
 - détermination (définition, exemples) et importance des catégories de nutriments de base requis pour avoir un mode de vie sain (p. ex. protéines, glucides simples et complexes, matières grasses, vitamines et minéraux)
 - comparaison de recettes (valeur nutritive, modifications et substitutions permettant de rendre plus saines des recettes qui ne le sont pas)
 - préoccupations concernant la valeur nutritive des aliments cuits en grande friture et avantages des méthodes de cuisson pouvant remplacer la grande friture
 - habitudes alimentaires saines et malsaines
 - aliments à consommer quotidiennement (déjeuner, repas du midi, souper et collations) d'après le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*
 - évaluation de modes alimentaires (p. ex. régimes à la mode) et corrections à apporter à certains mythes alimentaires (p. ex. de grandes quantités de vitamine C permettent d'éviter le cancer et le rhume)
- recherche d'information sur les aliments et leur préparation, y compris :
 - les critères permettant d'évaluer la fiabilité des renseignements et des recettes
 - le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*
- connaissance des principes de préparation des aliments et des mesures de sécurité s'appliquant à la cuisson en grande friture ainsi qu'à l'utilisation de l'amidon (féculents) et de diverses formes de protéines digestibles (p. ex. viandes, produits laitiers, noix) :
 - équipement et ustensiles appropriés
 - description des méthodes de cuisson pertinentes (p. ex. conséquences d'une mauvaise méthode de cuisson des protéines)
 - détermination de différentes sortes d'amidon (de féculents) et description de leurs caractéristiques
- évaluation de produits alimentaires commerciaux :
 - interprétation de l'information indiquée sur les étiquettes des produits alimentaires
 - analyse des étiquettes des aliments pour en connaître la valeur nutritive
 - critères d'évaluation des produits alimentaires commerciaux
- présentation des aliments (p. ex. couleur et texture, façons de mettre le couvert)

<p>Contextes : liens entre les connaissances en alimentation et les considérations personnelles, culturelles, économiques et environnementales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • facteurs qui influent sur les choix alimentaires (p. ex. besoins physiques, besoins psychologiques, ressources, héritage culturel, mise en marché des aliments) • raisons pouvant mener à suivre un régime végétarien • conséquences, à l'échelle mondiale, de décisions particulières en matière d'alimentation et d'achat des aliments • préoccupations quant aux effets sur la santé de mauvaises habitudes alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> – diminution du niveau d'énergie et du bien-être – carences nutritionnelles – maladies et problèmes de santé (p. ex. hypercholestérolémie, maladie cardiaque, diabète, obésité, troubles de l'alimentation, cancers, troubles digestifs) – raisons de suivre des pratiques sûres d'entreposage et de préparation des aliments (p. ex. pour éviter les blessures ainsi que la dégradation et la contamination des aliments) • facteurs qui influent sur la production et les disponibilités alimentaires, particulièrement de nos jours, au Canada (recherche et discussion) • comparaison entre des produits alimentaires commerciaux et des produits similaires faits à la maison (p. ex. en fonction du coût, du temps de préparation requis, du goût et de la valeur nutritive) • origines culturelles des menus, recettes et ingrédients étudiés (c.-à-d. types de cuisine ethnique et de cuisine régionale connus au Canada) • emplois et carrières liés au domaine de l'alimentation
<p>Compétence technique : aptitudes à suivre les étapes de préparation des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> • mise en pratique de techniques de préparation des aliments, dont : <ul style="list-style-type: none"> – intégration de compétences en planification (p. ex. enchaînement des tâches, gestion du temps) – sélection et utilisation adéquate de l'équipement et des ustensiles nécessaires à certaines tâches de préparation des aliments – pratiques sécuritaires au moment de manipuler et de préparer des aliments et de travailler avec l'équipement – grande friture – cuisson de différents types d'amidon ou de féculents (p. ex. pâtes, riz, pommes de terre, agents épaississants comme la fécule de maïs) – cuisson des aliments protéiques (en utilisant diverses méthodes de cuisson) – utilisation des glucides complexes • préparation de repas comportant plusieurs plats • préparation des aliments en fonction de buts différents et de besoins alimentaires spéciaux, y compris les aliments répondant aux besoins des végétariens et ceux convenant à différents stades de la vie et problèmes de santé • capacité de suivre correctement des directives (c.-à-d. recettes, mesures de sécurité) • sélection de recettes et de produits alimentaires commerciaux sains et sûrs en fonction de critères établis (dont la valeur nutritive)

Contenu obligatoire du modèle de programme : Textiles 10 (HETF 10)

Le cours de Textiles 10 doit comporter le contenu suivant pour satisfaire aux exigences des résultats d'apprentissage prescrits du programme d'Économie domestique 10.

Planification et résolution de problèmes :

connaissances préalables, imagination créatrice et esprit critique nécessaires pour confectionner, choisir et entretenir des produits textiles

- détermination des éléments et des principes de la conception d'articles textiles (p. ex. à l'aide d'échantillons ou d'illustrations de vêtements qui rendent compte de ces éléments et principes)
- propriétés (p. ex. chaleur, imperméabilité à l'eau, durabilité, imbibition par capillarité) de fibres, fils ou tissus naturels et synthétiques (p. ex. polyester et tissus spécialisés servant à la confection de vêtements de sport ou à des usages médicaux) :
 - procédés permettant de réunir fibres et fils naturels et synthétiques (p. ex. tissage, tricot, liage, feutrage)
 - détermination de la teneur en fibres textiles de divers échantillons
- évaluation de la performance de certains apprêts de tissus (p. ex. apprêt permanent, antistatique)
- modes d'entretien (lavage, séchage, repassage) de diverses fibres textiles (p. ex. laine, coton, polyester) et de certains types de produits textiles (p. ex. sacs de couchage), y compris :
 - l'interprétation des symboles d'entretien sur les étiquettes
 - les techniques et les produits appropriés pour enlever les taches
- interprétation des patrons commerciaux, y compris :
 - l'information indiquée sur la pochette du patron
 - l'information indiquée sur les différentes pièces du patron et sur le feuillet technique
 - la signification des symboles utilisés
- but et importance de diverses techniques de confection de vêtements, y compris :
 - coutures et finitions
 - couture de soutien
 - rasage, amincissage, encochage et pressage des coutures
 - pinces (à une et à deux pointes, et leur disposition)
 - parementures (du type utilisé dans les projets), et bandes de taille
 - entoilage (y compris l'importance de choisir le bon type d'entoilage et de l'utiliser de manière appropriée)
 - couture avec ampleur, assemblage (du type utilisé dans les projets)
- critères devant permettre de choisir des textiles et des modèles de vêtements convenant aux nourrissons et aux adolescents; comparaison entre l'achat de vêtements pour nourrissons et adolescents, et leur confection
- planification d'une garde-robe personnelle en fonction des besoins et des ressources (p. ex. selon un budget précis) et des principes de la conception, dont le calcul du coût de vêtements confectionnés à la maison comparativement au coût de vêtements équivalents prêts-à-porter
- planification de la gestion du temps pour la réalisation de projets textiles (p. ex. instruments, équipement et fournitures permettant de gagner du temps)

<p>Contextes : liens entre les connaissances en matière de textiles et les considérations personnelles, culturelles, économiques et environnementales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analyse des raisons (p. ex. modestie, sécurité, statut social) pour lesquelles les gens portent certains types de vêtements (dont les uniformes, les costumes culturels) dans diverses cultures et situations • création et confection de vêtements propres à diverses cultures, notamment les vêtements drapés façonnés dans une seule pièce de tissu • facteurs qui influent sur les achats de vêtements et d'articles textiles par les consommateurs (p. ex. facteurs socioéconomiques, influence des médias, répercussions à l'échelle mondiale et questions environnementales) • conditions dans lesquelles les articles textiles sont fabriqués (procédé, environnement, conditions de travail) • description de divers moyens de recycler des vêtements • énumération et description d'emplois et de carrières liés à l'industrie du textile (p. ex. mise en marché, création de mode, production, artisanat, entreprise de confection à la maison, design intérieur, costumes de théâtre)
<p>Compétence technique : aptitudes à suivre les étapes de la confection de produits textiles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • démonstration de la façon d'utiliser en toute sécurité certains outils et appareils, dont : <ul style="list-style-type: none"> – une machine à coudre – une surjeteuse – un fer à repasser – une coupeuse rotative – des ciseaux • réalisation de projets individuels à l'aide de patrons commerciaux, y compris : <ul style="list-style-type: none"> – l'intégration de compétences en planification (p. ex. gestion du temps) – la sélection de patrons commerciaux appropriés (p. ex. taille et allure voulue) – la détermination du type et de la quantité de tissu ainsi que des articles de mercerie nécessaires – la prise de mesures pour déterminer la bonne taille – la sélection de la méthode de marquage et le transfert sur le tissu des marques indiquées sur le patron – le prétrécissement du tissu, le redressage du sens du tissu, le traçage, la disposition en fonction du sens du tissu et la coupe – la couture • sélection et mise en pratique, à partir de projets individuels, de techniques de confection appropriées, dont les techniques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> – couture de soutien – coutures et finitions – rasage et amincissage des coutures, encochage, et réduction de l'excédent – pressage (p. ex. utilisation d'instruments de pressage appropriés et de la bonne température du fer) – pinces à une et à deux pointes (y compris technique de pressage) – parementures et bandes de taille – entoilage – fermetures (p. ex. fermeture éclair centrée, fermeture éclair sous rabat, boutons et boutons posés à la machine, agrafes et maillons) – couture avec ampleur, assemblage (diverses méthodes) – ourlets (couture retournée, points en zigzag, surjetés, invisibles, coulés, ruban à ourlets) – application de divers types d'ornements (p. ex. broderies à la main ou à la machine, perles, garnitures, appliqués) • confection d'un vêtement ou d'un jouet pour bébé, avec toutes les étapes de planification (p. ex. article sûr dont les boutons et les ornements ne se défont pas afin d'éviter que l'enfant ne s'étouffe avec ces éléments)

Contenu obligatoire du modèle de programme : Étude de la famille 10 (HESF 10)

Le cours Étude de la famille 10 doit comporter le contenu suivant pour satisfaire aux exigences des résultats d'apprentissage prescrits du programme d'Économie domestique 10.

Planification et résolution de problèmes :

connaissances préalables, imagination créatrice et esprit critique nécessaires pour améliorer son aptitude à prendre soin de sa famille

- croissance et développement du nourrisson à partir de sa conception, y compris les aspects suivants :
 - stades du développement prénatal, périodes cruciales du développement et techniques permettant de diagnostiquer à un stade précoce des problèmes éventuels (p. ex. ultrasons, amniocentèse)
 - facteurs qui influent sur le développement prénatal et causes des anomalies congénitales
 - méthodes d'accouchement, déroulement de l'accouchement, et rôles de la mère, du père et des autres membres de la famille durant la période périnatale
 - signification et caractéristiques des liens d'attachement entre parents et enfants pour les jeunes enfants, la mère et le père (p. ex. troubles affectifs)
 - traits particuliers des nouveau-nés (p. ex. capacités, individualité, aspects vulnérables)
 - stades de développement d'un nourrisson (sur les plans physique, mental, affectif et social) et acquisition de compétences (y compris une première sensibilisation aux différentes théories du développement humain)
- besoins et désirs des nourrissons, de la naissance à 24 mois, dont les besoins nutritionnels et les moyens de les combler :
 - allaitement maternel versus alimentation au biberon (p. ex. attitudes, aspect pratique, avantages sur les plans de la santé et de la nutrition, coûts)
 - comparaison entre divers types d'aliments pour bébés (p. ex. coûts et valeur nutritive)
- description des préoccupations liées à la sécurité des nourrissons (p. ex. environnement, habillement, jouets)
- évaluation de jeux du commerce destinés aux nourrissons (p. ex. valeur éducative, coût, sécurité)
- enjeux, difficultés (sur les plans économique, social, affectif) et options liés à certaines situations familiales, y compris :
 - le soutien aux enfants ayant un handicap physique ou mental (les nourrissons en particulier, dont les prématurés)
 - la monoparentalité (surtout avec un nourrisson)
 - l'adoption d'enfants
 - les familles reconstituées
- comparaison entre diverses options de services d'aide à l'enfance en milieu familial et en milieu professionnel
- conséquences de soins inadéquats ou inappropriés (p. ex. effets de la négligence ou de l'abus)
- méthodes pour se documenter sur les ressources d'aide à l'enfance :
 - pour les enfants (p. ex. garderies pour nourrissons, pour tout-petits et pour enfants d'âge préscolaire)
 - pour ceux qui ont un handicap ou une maladie chronique

<p>Contextes : liens entre les connaissances concernant la famille et les considérations personnelles, culturelles, économiques et environnementales (p. ex. différences entre les cultures, décisions à prendre comme consommateur, marché du travail)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analyse des facteurs qui influent sur les consommateurs de produits pour la grossesse et les nourrissons (p. ex. influences du marketing, ressources disponibles, coûts liés au fait d'avoir des enfants, attentes de la société) • conséquences, à l'échelle mondiale, de décisions portant sur des produits pour nourrissons • analyse des facteurs qui influent sur les choix des familles en matière de soins à donner aux enfants • activités de loisir auxquelles participent parents et enfants (p. ex. options accessibles dans la communauté, avantages et inconvénients d'activités particulières, éléments à considérer au moment de faire des choix) • comparaison entre les méthodes d'accouchement et d'éducation des enfants dans diverses cultures (attitudes à leur égard et expériences vécues) • énumération et description d'emplois et de carrières liés à la prestation de soins (aux enfants et aux personnes ayant des besoins particuliers en matière de santé)
<p>Compétence technique : aptitudes à manifester des compétences et des attitudes liées à la prestation de soins précis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • mise en pratique des compétences quant au choix et à la préparation des aliments dans le cadre de la prestation de soins, y compris : <ul style="list-style-type: none"> – la sélection et la préparation d'aliments pour nourrissons (y compris ceux qui ont des problèmes médicaux et des allergies alimentaires) – la sélection et la préparation de déjeuners, de repas du midi, de soupers et de collations à partir du <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> • manifestation de compétences et d'attitudes concernant la préparation à la venue d'un bébé et les soins à lui donner, y compris : <ul style="list-style-type: none"> – la recherche et la planification (p. ex. déterminer les produits de première nécessité, en établir le coût, prévoir un budget et faire des choix en fonction de ce dernier, surtout en ce qui a trait aux articles textiles comme les vêtements, la literie et les jouets appropriés) – la création d'un environnement physique sûr (réel, simulé ou illustré) – la participation à des soins constants, opportuns et appropriés (p. ex. en donnant ou en simulant les soins à donner jour et nuit à un enfant) – l'évaluation des responsabilités associées au fait d'être parent • interaction avec de jeunes enfants, y compris : <ul style="list-style-type: none"> – la planification d'activités éducatives pour des jeunes d'âges différents; participation à ces activités – l'observation d'enfants à différents stades de leur développement (noter ses observations concernant la motricité, les jouets utilisés, l'interaction avec les autres enfants, l'acquisition du langage) • évaluation des besoins de la communauté en ce qui concerne la prestation de soins, y compris : <ul style="list-style-type: none"> – la détermination des forces et des faiblesses en matière de services après s'être documenté sur les services offerts – la formulation de suggestions visant à améliorer la situation

Annexe :

Cours de compétences pratiques et de beaux-arts agrés par le Ministère

Les tableaux suivants dressent la liste de tous les cours de la 10^e à la 12^e année des domaines des compétences pratiques et des beaux-arts agréés par le Ministère; ces cours sont décrits dans les ERI de 1995 à 2004 (pouvant être consultés en ligne à l'adresse suivante : <http://www.bced.gov.bc.ca/irp/irp.htm>).

COMPÉTENCES PRATIQUES

10 ^e année	11 ^e année	12 ^e année
	<ul style="list-style-type: none"> Compétences pratiques 11 (2 crédits) 	
<ul style="list-style-type: none"> Éducation aux affaires 10 : Cours général Éducation aux affaires 10 : Communications d'affaires Éducation aux affaires 10 : Entrepreneuriat Éducation aux affaires 10 : Finance et économie Éducation aux affaires 10 : Marketing 	<ul style="list-style-type: none"> Comptabilité 11 Applications informatiques de gestion 11 Marketing 11 	<ul style="list-style-type: none"> Comptabilité 12 Gestion de l'information d'entreprise 12 Gestion des données 12 Économie 12 Entrepreneuriat 12 Comptabilité financière 12 Innovation en gestion 12 Marketing 12
<ul style="list-style-type: none"> Économie domestique 10 : Cours général Économie domestique 10 : Alimentation Économie domestique 10 : Textiles Économie domestique 10 : Étude de la famille 	<ul style="list-style-type: none"> Formation en restauration 11 Étude de la famille 11 Étude des aliments 11 Étude des textiles 11 	<ul style="list-style-type: none"> Formation en restauration 12 Étude de la famille 12 Étude des aliments 12 Étude des textiles 12
<ul style="list-style-type: none"> Technologie de l'information 10 	<ul style="list-style-type: none"> Technologie de l'information et des communications : Communication numérique appliquée 11 Technologie de l'information et des communications : Systèmes informatiques 11 Technologie de l'information et des communications : Programmation par ordinateur 11 Technologie de l'information et des communications : Développement de médias numériques 11 	<ul style="list-style-type: none"> Technologie de l'information et des communications : Communication numérique appliquée 12 Technologie de l'information et des communications : Systèmes informatiques 12 Technologie de l'information et des communications : Programmation par ordinateur 12 Technologie de l'information et des communications : Développement de médias numériques 12

10 ^e année	11 ^e année	12 ^e année
<ul style="list-style-type: none"> • Formation technologique 10 : Cours général • Formation technologique 10 : Dessin technique et design • Formation technologique 10 : Électronique • Formation technologique 10 : Mécanique • Formation technologique 10 : Travail des métaux • Formation technologique 10 : Travail du bois 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologie automobile 11 • Charpenterie et menuiserie 11 • Dessin technique et design 11 • Électronique 11 • Travail des métaux 11 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologie automobile 12 • Technologie automobile 12 : Électricité et électronique • Technologie automobile 12 : Réparation de carrosserie et finition • Technologie automobile 12 : Groupe motopropulseur • Charpenterie et menuiserie 12 • Charpenterie et menuiserie 12 : Ébénisterie • Charpenterie et menuiserie 12 : Travail du bois avec CNC • Charpenterie et menuiserie 12 : Construction résidentielle • Charpenterie et menuiserie 12 : Produits d'artisanat en bois • Dessin technique et design 12 • Dessin technique et design 12 : Design niveau avancé • Dessin technique et design 12 : Architecture et design d'habitat • Dessin technique et design 12 : Génie et dessin mécaniques • Dessin technique et design 12 : Visualisation technique • Électronique 12 • Électronique 12 : Systèmes analogiques • Électronique 12 : Systèmes numériques • Électronique 12 : Robotique • Travail des métaux 12 : Transformation des métaux niveau avancé • Travail des métaux 12 : Usinage des métaux niveau avancé • Travail des métaux 12 : Soudage niveau avancé • Travail des métaux 12 : Métallurgie d'art et bijouterie • Travail des métaux 12 : Travail des métaux avec CNC • Travail des métaux 12 : Forgeage et fonderie • Travail des métaux 12 : Tôlerie

BEAUX-ARTS

10 ^e année	11 ^e année	12 ^e année
	<ul style="list-style-type: none"> • Beaux-arts 11 (2 crédits) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Danse 10 : Cours général • Danse 10 : Interprétation • Danse 10 : Chorégraphie 	<ul style="list-style-type: none"> • Danse : Chorégraphie 11 • Danse : Interprétation 11 	<ul style="list-style-type: none"> • Danse : Chorégraphie 12 • Danse : Interprétation 12
<ul style="list-style-type: none"> • Art dramatique 10 : Cours général • Art dramatique 10 : Interprétation théâtrale • Art dramatique 10 : Production théâtrale 	<ul style="list-style-type: none"> • Art dramatique : Cinéma et télévision 11 • Interprétation théâtrale 11 : Jeu dramatique • Interprétation théâtrale 11 : Mise en scène et scénarisation • Production théâtrale 11 	<ul style="list-style-type: none"> • Art dramatique : Cinéma et télévision 12 • Interprétation théâtrale 12 : Jeu dramatique • Interprétation théâtrale 12 : Mise en scène et scénarisation • Production théâtrale 12 : Technique théâtrale • Production théâtrale 12 : Gestion théâtrale
<ul style="list-style-type: none"> • Musique 10 : Cours général • Musique 10 : Chorale de concert • Musique 10 : Chorale de jazz • Musique 10 : Orchestre d'harmonie • Musique 10 : Orchestre de jazz • Musique 10 : Orchestre à cordes • Musique 10 : Guitare 	<ul style="list-style-type: none"> • Musique chorale 11 : Choeur de concert • Musique chorale 11 : Jazz vocal • Musique instrumentale 11 : Orchestre d'harmonie • Musique instrumentale 11 : Ensemble de jazz • Musique instrumentale 11 : Orchestre à cordes • Musique instrumentale 11 : Guitare • Musique : Composition et technologie 11 	<ul style="list-style-type: none"> • Musique chorale 12 : Choeur de concert • Musique chorale 12 : Jazz vocal • Musique instrumentale 12 : Orchestre d'harmonie • Musique instrumentale 12 : Ensemble de jazz • Musique instrumentale 12 : Orchestre à cordes • Musique instrumentale 12 : Guitare • Musique : Composition et technologie 12
<ul style="list-style-type: none"> • Arts visuels 10 : Cours général • Arts visuels 10 : Céramique et sculpture • Arts visuels 10 : Dessin et peinture • Arts visuels 10 : Arts médiatiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Fondements de l'art 11 • Arts visuels en atelier 11 : Céramique et sculpture • Arts visuels en atelier 11 : Dessin et peinture • Arts visuels en atelier 11 : Textiles et fibres • Arts visuels en atelier 11 : Gravure et graphisme • Arts visuels : Arts médiatiques 11 	<ul style="list-style-type: none"> • Fondements de l'art 12 • Arts visuels en atelier 12 : Céramique et sculpture • Arts visuels en atelier 12 : Dessin et peinture • Arts visuels en atelier 12 : Textiles et fibres • Arts visuels en atelier 12 : Gravure et graphisme • Arts visuels : Arts médiatiques 12

