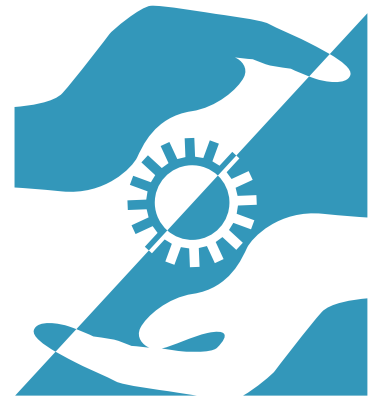




ÉCONOMIE DOMESTIQUE 11 ET 12

Formation en restauration 11 et 12

Étude de la famille 11 et 12

Étude des aliments 11 et 12

Étude des textiles 11 et 12

Ensemble de ressources intégrées 1998

Tous droits réservés © 1998 Ministry of Education of British Columbia

Avis de droit d’auteur

Toute reproduction, en tout ou en partie, sous quelque forme et par quelque procédé que ce soit, est interdite sans l’autorisation écrite préalable de la province.

Avis de propriété exclusive

Ce document contient des renseignements privés et confidentiels pour la province. La reproduction, la divulgation ou toute autre utilisation de ce document sont expressément interdites, sauf selon les termes de l’autorisation écrite de la province.

Exception limitée à l’interdiction de reproduire

La province autorise la copie et l’utilisation de cette publication en entier ou en partie à des fins éducatives et non lucratives en Colombie-Britannique et au Yukon par tout le personnel des conseils scolaires de la Colombie-Britannique, y compris les enseignants et les administrateurs, par les organismes faisant partie du Educational Advisory Council et identifiés dans l’arrêté ministériel, et par d’autres parties offrant directement ou indirectement des programmes scolaires aux élèves admissibles en vertu de la *School Act* ou *Independent School Act* (lois scolaires).

PRÉFACE : COMMENT UTILISER CET ENSEMBLE DE RESSOURCES INTÉGRÉES

Préface	III
---------------	-----

INTRODUCTION — ÉCONOMIE DOMESTIQUE 11 ET 12

Raison d'être	1
Le programme d'économie domestique	1
Composantes du programme d'études	2
Vue d'ensemble – Économie domestique M à 12	3
Organisation du programme d'Économie domestique 8 à 12	5
Stratégies d'enseignement proposées	6
Stratégies d'évaluation proposées	7
Considérations communes à tous les programmes	8
Ressources d'apprentissage	8
Considérations sur l'enseignement de l'économie domestique	9

PROGRAMME D'ÉTUDES — FORMATION EN RESTAURATION 11 ET 12

Description du cours	17
11 ^e année	18
12 ^e année	26

PROGRAMME D'ÉTUDES — ÉTUDE DE LA FAMILLE 11 ET 12

Description du cours	37
11 ^e année	38
12 ^e année	48

PROGRAMME D'ÉTUDES — ÉTUDE DES ALIMENTS 11 ET 12

Description du cours	61
11 ^e année	62
12 ^e année	72

PROGRAMME D'ÉTUDES — ÉTUDE DES TEXTILES 11 ET 12

Description du cours	85
11 ^e année	86
12 ^e année	96

ANNEXES — ÉCONOMIE DOMESTIQUE 11 ET 12

Annexe A : Résultats d'apprentissage prescrits	A-3
Annexe B : Ressources d'apprentissage	B-3
Annexe C : Considérations communes à tous les programmes	C-3
Annexe D : Mesure et évaluation	D-3
Annexe E : Remerciements	E-3
Annexe F : Glossaire	F-3

Afin d'éviter la lourdeur qu'entraînerait la répétition systématique des termes masculins et féminins, le présent document utilise le masculin pour désigner ou qualifier des personnes. Les lectrices et les lecteurs sont invités à tenir compte de ce fait lors de la lecture du document.

Cet Ensemble de ressources intégrées (ERI) fournit une partie des renseignements de nature générale dont les enseignants auront besoin pour la mise en oeuvre du programme d'Économie domestique 11 et 12. L'information contenue dans cet ERI sera aussi accessible sur Internet à l'adresse suivante : <http://www.bced.gov.bc.ca/irp/firp.htm>

L'INTRODUCTION

L'introduction fournit des renseignements généraux sur les cours d'Économie domestique 11 et 12 et en précise les points particuliers et les exigences spéciales. Elle décrit en outre la raison pour laquelle on enseigne l'économie domestique dans les écoles de la Colombie-Britannique.

LE PROGRAMME D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE 11 ET 12

La partie principale de ce document est constituée des huit cours du programme d'études d'Économie domestique 11 et 12. Le programme provincial prescrit pour les cours d'Économie domestique 11 et 12 est articulé autour des *composantes du programme*. Le corps de cet ERI est constitué de quatre colonnes qui fournissent de l'information sur chacune de ces composantes. Ces colonnes décrivent les éléments suivants :

- les résultats d'apprentissage prescrits au niveau provincial;
- les stratégies d'enseignement proposées pour atteindre ces résultats;
- les stratégies d'évaluation proposées pour déterminer dans quelle mesure les élèves ont atteint ces résultats;
- les ressources d'apprentissage *recommandées* au niveau provincial.

Résultats d'apprentissage prescrits

Les énoncés des résultats d'apprentissage représentent les normes de contenu du programme d'études provincial. Ils précisent les connaissances, les idées de fond, les concepts, les compétences, les attitudes et les enjeux pertinents à chaque matière. Ils expriment ce que les élèves d'une classe donnée sont censés savoir et faire. Clairement énoncés et exprimés de telle sorte qu'ils soient mesurables, ils commencent tous par l'expression : « On s'attend à ce que l'élève puisse... ». Les énoncés ont été rédigés de manière à faire appel à l'expérience et au jugement professionnel de l'enseignant au moment de la préparation de cours et de l'évaluation. Les résultats d'apprentissage sont des points de repère qui permettront l'utilisation de normes critérielles de performance. On s'attend à ce que le rendement des élèves varie par rapport aux résultats d'apprentissage. L'évaluation, la transmission des résultats et le classement des élèves en fonction de ces résultats d'apprentissage dépendent du jugement professionnel de l'enseignant, qui se fonde sur les directives provinciales.

Stratégies d'enseignement proposées

L'enseignement fait appel à la sélection de techniques, d'activités et de méthodes qui peuvent être utilisées pour répondre aux divers besoins des élèves et pour présenter le programme d'études officiel. L'enseignant est libre d'adapter les stratégies d'enseignement proposées ou de les remplacer par d'autres qui, à son avis, permettront à ses élèves d'atteindre les résultats prescrits. Ces stratégies ont été élaborées par des enseignants spécialistes et généralistes en vue d'aider leurs collègues; elles ne constituent que des suggestions.

Stratégies d'évaluation proposées

Les stratégies d'évaluation proposent diverses idées et méthodes permettant de documenter le rendement de l'élève. Certaines stratégies d'évaluation se rapportent à des activités précises, tandis que d'autres sont d'ordre général. Ces stratégies ont été élaborées par des enseignants spécialistes et généralistes en vue d'aider leurs collègues; elles ne constituent que des suggestions.

Ressources d'apprentissage recommandées au niveau provincial

Les ressources d'apprentissage recommandées pour l'ensemble de la province ont été examinées et évaluées selon des critères rigoureux par des enseignants de la Colombie-Britannique, en collaboration avec le ministère de l'Éducation. Ces ressources comprennent généralement le matériel destiné aux élèves, mais on y trouve aussi de l'information destinée principalement aux enseignants. On invite les enseignants et les districts scolaires à choisir les ressources d'apprentissage qu'ils estiment les plus pertinentes et les plus utiles à leurs élèves et à y ajouter le matériel et les ressources approuvées localement (conférenciers, expositions, etc., disponibles sur place).

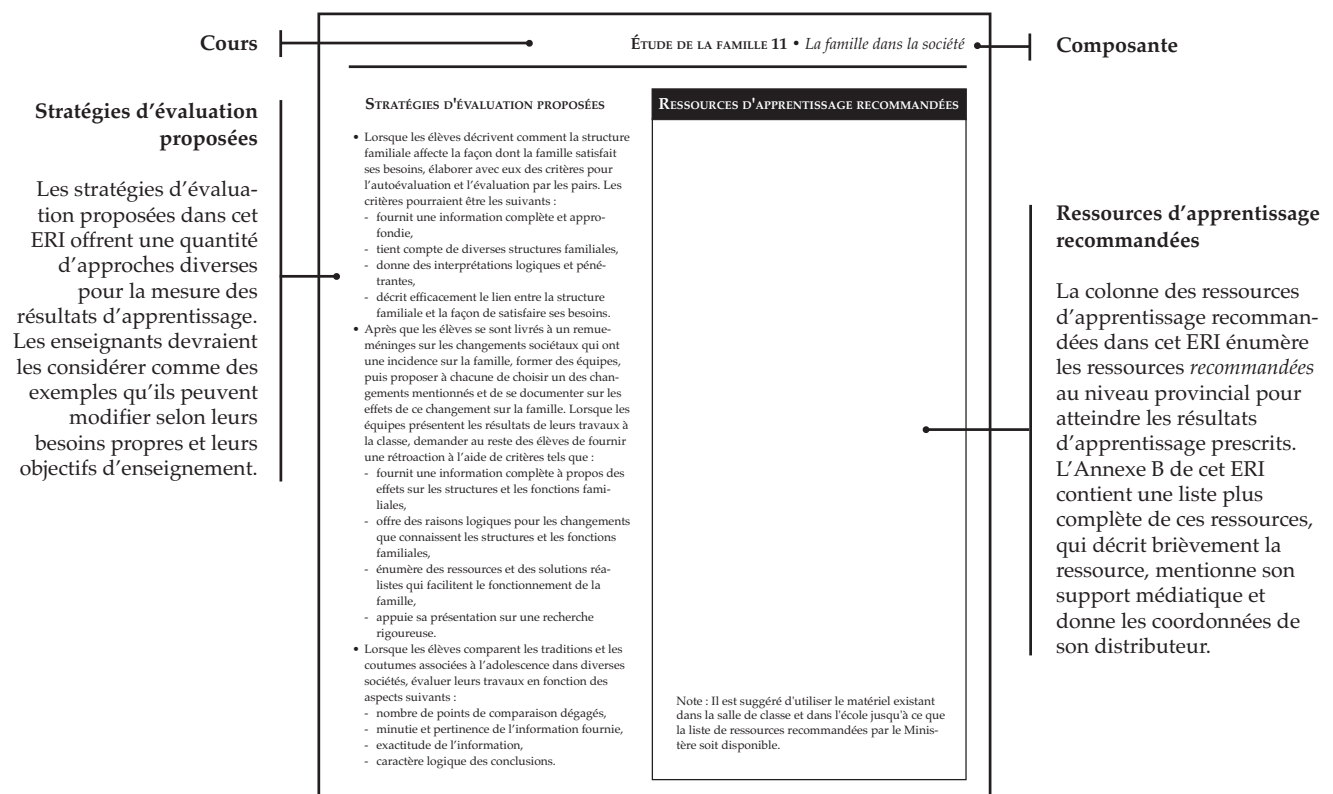
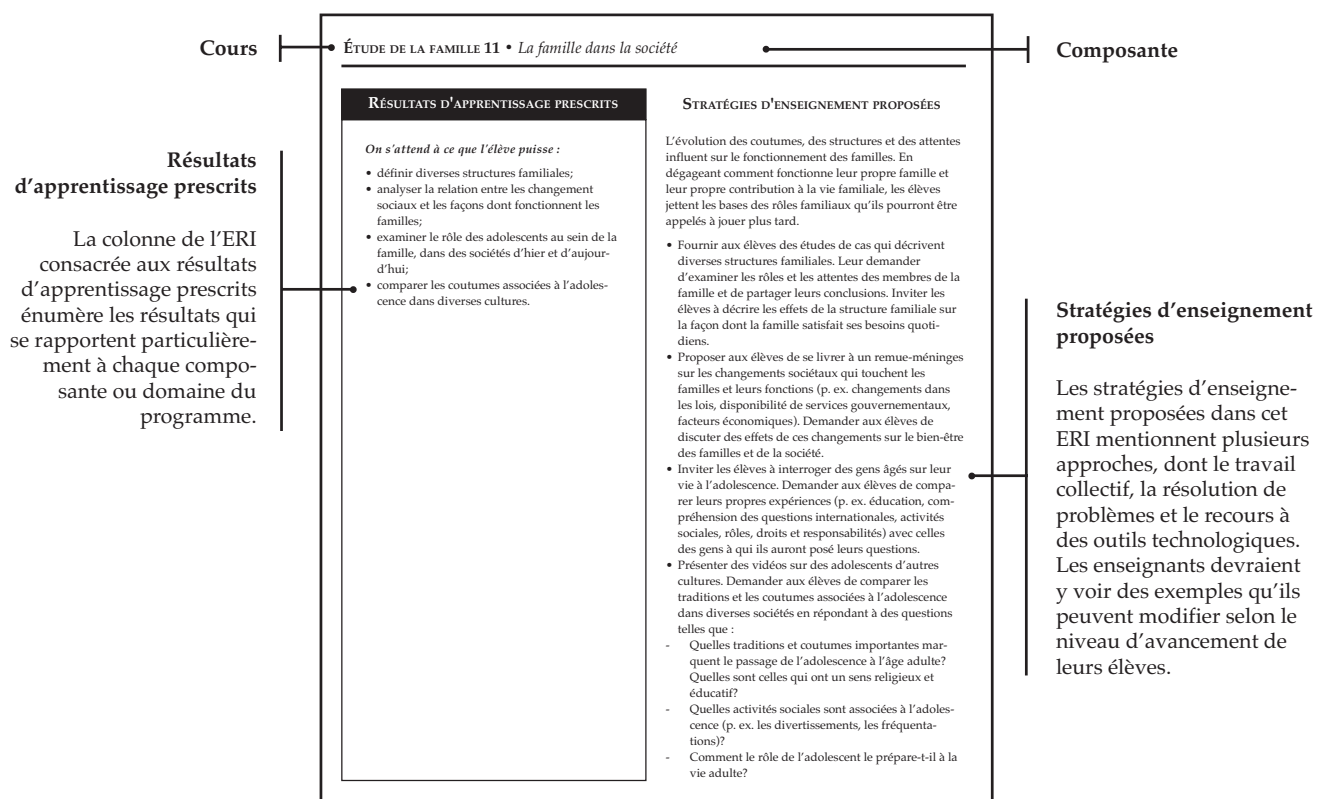
Les ressources recommandées au niveau provincial qui figurent dans la quatrième colonne de cet ERI sont celles qui traitent en profondeur de parties importantes du programme d'études ou celles qui appuient de façon précise une section particulière du programme. L'Annexe B présente une liste complète des ressources d'apprentissage recommandées à l'échelon provincial pour étayer ce programme d'études.

LES ANNEXES

Une série d'annexes fournit de l'information complémentaire sur le programme d'études et des ressources supplémentaires pour l'enseignant.

- L'Annexe A contient la liste des résultats d'apprentissage prescrits pour le programme, regroupés par cours, par composante et par année.
- L'Annexe B présente une liste complète des ressources recommandées à l'échelon provincial pour étayer ce programme d'études. Cette annexe sera mise à jour au fur et à mesure que de nouvelles ressources sont évaluées.
- L'Annexe C décrit les considérations communes à l'ensemble des programmes d'études. Ces considérations comprennent notamment l'égalité des sexes et l'égalité d'accès.
- L'Annexe D contient des renseignements utiles pour les enseignants sur la politique provinciale d'évaluation et de transmission des résultats. Des résultats d'apprentissage prescrits servent de modèles d'évaluation critérielle.
- L'Annexe E mentionne et remercie les personnes et les organismes qui ont pris part à l'élaboration de cet ERI.
- L'Annexe F contient la définition des termes propres à cet ERI.

PRÉFACE : COMMENT UTILISER CET ENSEMBLE DE RESSOURCES INTÉGRÉES (ERI)



Cet Ensemble de ressources intégrées constitue le programme officiel du Ministère pour les cours d'Économie domestique 11 et 12. L'élaboration de cet ERI a été guidée par les principes suivants :

- L'apprentissage nécessite la participation active de l'élève.
- Chacun apprend à sa façon et à son rythme.
- L'apprentissage est un processus à la fois individuel et collectif.

RAISON D'ÊTRE

La rapidité avec laquelle s'opèrent les changements sociaux, économiques et technologiques dans notre société ainsi que leur impact sur le travail et les relations personnelles et sociales sont une source de nombreuses tensions pour les familles et les jeunes. La diversité sociale qui a tendance à s'accroître a pour effet de modifier les besoins et les désirs. Les changements économiques se manifestent par un taux de participation plus élevé de la main-d'œuvre féminine ainsi que par le travail à l'extérieur des deux parents d'une famille. Au même moment, la complexité du marché où l'on trouve une infinie variété de services et de produits provenant de tous les coins du monde force les individus à faire des choix parfois difficiles pour satisfaire leurs besoins fondamentaux et ceux de leur famille, tels les soins primaires, le vêtement et la nourriture. L'effet des nouvelles technologies se manifeste aussi sur les ressources dont disposent les familles et les modes d'interaction humaine.

L'économie domestique tient compte des enjeux qui influent sur la vie familiale et quotidienne. Elle s'appuie sur des connaissances tirées de nombreuses autres disciplines et se sert des expériences et des besoins des élèves pour donner un sens à leur apprentissage dans des contextes personnel et

familial. Le but de l'économie domestique est d'aider les élèves à acquérir des compétences pratiques dans le domaine de l'alimentation, des textiles et des soins. Elle encourage également le développement de la pensée critique et l'aptitude à résoudre des problèmes, habiletés nécessaires à une gestion rationnelle des ressources. C'est ainsi que l'économie domestique contribue :

- à améliorer la qualité de vie familiale, actuelle et future, des élèves;
- à donner aux élèves le plus de ressources possible pour les aider à résoudre les problèmes qui surviennent dans la famille et dans le monde du travail;
- à encourager les élèves à devenir des citoyens responsables.

Le programme d'économie domestique

Le programme d'économie domestique aide les élèves à comprendre et à interpréter l'univers de la famille et du travail, puis à reconnaître et à résoudre les problèmes qui surviennent dans leur vie quotidienne. Le but des cours d'Économie domestique 11 et 12 est de fournir aux élèves la possibilité d'acquérir des connaissances, des compétences et des attitudes qu'ils peuvent appliquer dans leur vie personnelle et familiale actuelle et future ainsi que dans plusieurs secteurs clés de notre économie locale et mondiale. Plus précisément, ce programme d'études amène les élèves :

- à comprendre, à créer et à gérer des ressources humaines et économiques qui répondent aux besoins et aux désirs des individus et des familles;
- à prendre l'habitude d'examiner d'un oeil critique les techniques et les principes liés à l'achat, à la production et à la consommation d'articles textiles et alimentaires;
- à prendre soin d'autrui dans diverses situations et dans différents contextes.

Le présent programme d'études atteint cet objectif en offrant aux élèves la possibilité :

- de participer à des activités qui reflètent le travail des familles et des individus pour-suivant une carrière;
- d'examiner, de proposer et de mettre en place des moyens permettant de répondre aux besoins et aux désirs des individus et des familles;
- de s'exercer à la gestion de ressources pour devenir des producteurs et des consommateurs responsables;
- d'apprécier la diversité des cultures en ce qui a trait à la nourriture, aux textiles et aux soins donnés aux autres;
- d'étudier et d'appliquer des méthodes pour faciliter la croissance et le développement des individus à diverses étapes de leur vie, en s'attardant davantage sur la préadolescence.

Les tableaux des pages 3 à 5 résument l'apprentissage en économie domestique de la maternelle à la 12^e année.

COMPOSANTES DU PROGRAMME

Chaque cours du programme d'Économie domestique 11 et 12 a ses propres composantes, lesquelles figurent dans la description des cours individuels. Les composantes de chaque cours sont interdépendantes et aussi importantes les unes que les autres. Aucune durée n'a été proposée pour limiter le temps consacré à l'étude en classe de l'une ou l'autre de ces composantes. Les possibilités d'organisation du contenu de la matière sont illimitées, ce qui permet aux enseignants de tenir compte des besoins et des intérêts de leurs élèves. Le Ministère encourage les districts, les écoles et les enseignants à travailler en collaboration avec les élèves, les parents et les membres de la collectivité pour s'assurer de la pertinence des programmes.

Vue d'ensemble – Économie domestique M à 12

▼ De la maternelle à la 3^e année

Les élèves prennent conscience de la place qu'ils occupent au sein de la famille. Ils reconnaissent certains rôles que joue la famille dans une société et renforcent des compétences qui leur permettront d'apporter leur contribution aux activités de leur propre famille. Ils sont encouragés à adopter des comportements propices à l'établissement de bons rapports à la maison et en classe.

De la maternelle à la 3^e année, les élèves :

- étudient plusieurs types de groupes familiaux et décrivent les tâches habituelles de la vie familiale au quotidien;
- explorent diverses façons de consommer et de préserver les ressources dont disposent les familles;
- examinent la façon dont les personnes évoluent au cours de leur cycle de vie;
- commencent à comprendre les besoins et les désirs humains en ce qui a trait à la nourriture, à l'habillement, au logement, au besoin de se sentir protégé et en sécurité et au sentiment d'appartenance à un groupe.

▼ De la 4^e à la 7^e année

Les élèves réfléchissent au rôle de la famille dans diverses sociétés. Ils prennent conscience de l'importance de l'unité familiale pour le bien-être des individus et de la société. Ils évaluent les facteurs qui influent sur les façons dont une famille répond à ses besoins ainsi que sur les conséquences de ces actions.

De la 4^e à la 7^e année, les élèves :

- étudient les responsabilités familiales dans diverses sociétés;
- décrivent l'utilisation responsable des ressources communautaires et mondiales par la famille;
- choisissent et préparent des aliments simples à l'aide du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*;
- étudient divers types d'abris dans des milieux variés;
- utilisent des compétences pratiques et artistiques liées à l'utilisation des textiles;
- établissent le lien entre la satisfaction des besoins d'un individu et la façon dont il se développe au cours de son cycle de vie;
- s'exercent à communiquer de façon positive.

Suite du tableau à la page suivante.

Vue d'ensemble – Économie domestique M à 12 (suite)

▼ De la 8^e à la 10^e année

Les élèves participent à des exercices pratiques qui les préparent à une vie autonome et communautaire. Les activités faites en classe leur donnent l'occasion de préparer des aliments, d'utiliser des textiles et d'analyser les besoins individuels et familiaux. Ils apprennent à gérer leur temps, leur argent et leur énergie. Ils comprennent mieux ce qu'est une famille et améliorent leur capacité à s'occuper des autres et à leur donner des soins.

De la 8^e à la 10^e année, les élèves :

- utilisent les ressources, les techniques et les outils appropriés pour planifier et créer des plats et des articles textiles;
- étudient les facteurs qui influent sur l'évolution des besoins et des désirs des individus et des familles au fil des ans;
- examinent les problèmes relatifs à la croissance et au développement humains;
- s'exercent à adopter des attitudes et des comportements responsables lorsqu'ils prennent soin d'eux-mêmes et des autres;
- prennent plus clairement conscience des interrelations entre le travail des familles, le bénévolat, leur future carrière et le bien-être d'une société;
- établissent des critères visant à évaluer des produits et des services, et en tiennent compte.

▼ En 11^e et en 12^e année

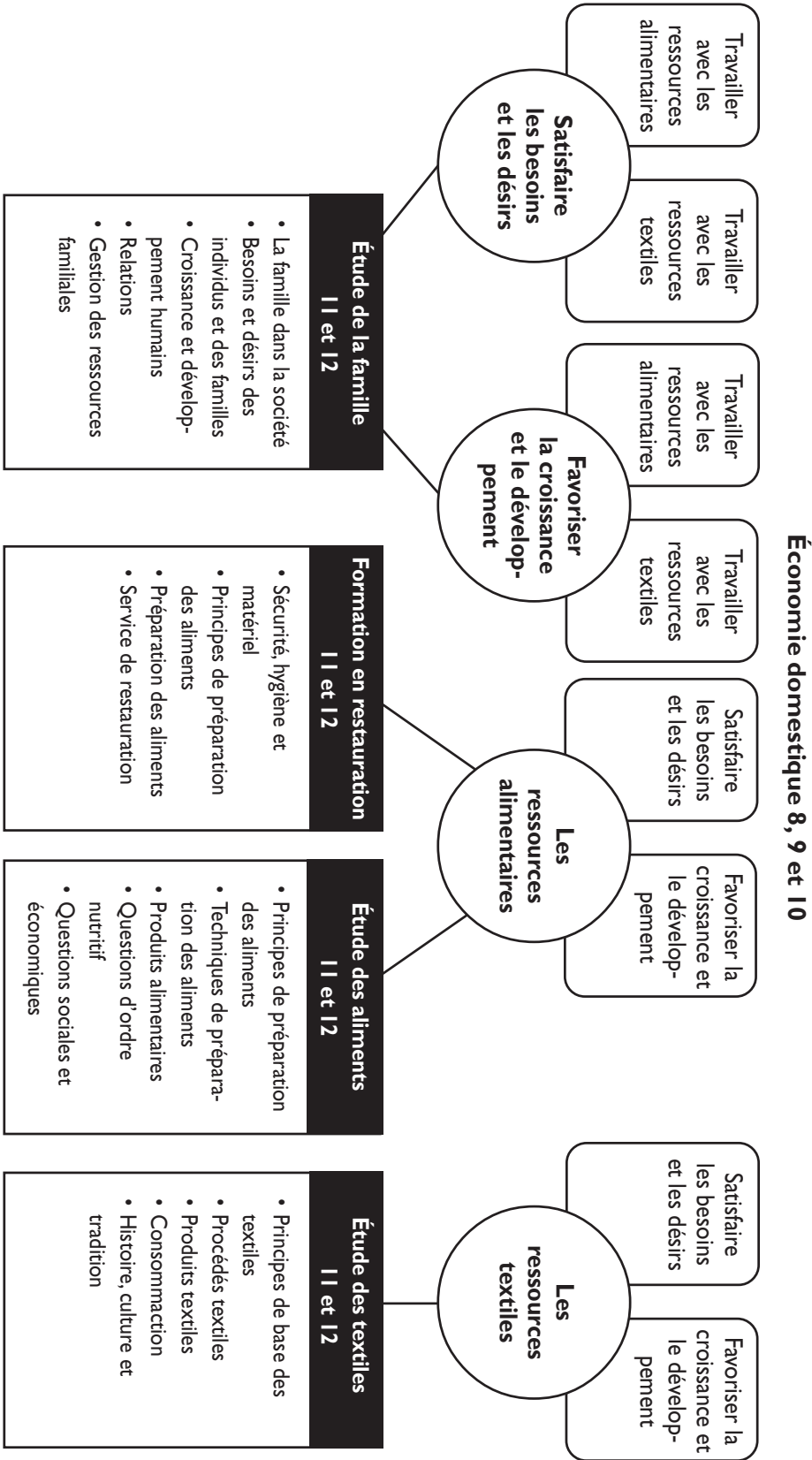
Les cours d'économie domestique offerts au secondaire sont de plus en plus spécialisés. Bien que le contenu de ces cours puisse se rapporter plus précisément à l'étude de la préparation et du service des aliments, de la production et de l'utilisation des textiles ou de la croissance et du développement humains au cours du cycle de vie, l'optique demeure la façon responsable de satisfaire les besoins et les désirs des individus et des familles. En ce sens, ces cours appuient la recherche d'une carrière et la façon de s'y préparer en encourageant chaque élève à acquérir de nombreuses connaissances de base utiles pour une formation particulière ou la poursuite de leurs études en vue d'une carrière.

Selon les cours suivis, les élèves de 11^e et de 12^e année :

- acquièrent les connaissances et les compétences nécessaires au domaine étudié;
- étudient les possibilités de travail et de carrière dans différents secteurs de l'industrie;
- analysent et évaluent des stratégies et des produits;
- décrivent ou utilisent la technologie adéquate pour réaliser des projets à la maison et dans l'industrie;
- réfléchissent aux implications mondiales de la prise de certaines décisions;
- utilisent les compétences appropriées pour améliorer leurs relations interpersonnelles à la maison et au travail.

Organisation du programme d'Économie domestique 8 à 12

Le tableau suivant montre la progression des cours de spécialité du programme d'Économie domestique 11 et 12 par rapport aux composantes du programme d'Économie domestique 8 à 10.



Aucun préalable n'est exigé pour suivre les cours d'économie domestique, quel que soit le niveau, de la 8^e à la 12^e année. Toutefois, le programme d'études prévoit, pour chaque niveau, des résultats d'apprentissage permettant aux élèves qui ont suivi un cours à un niveau inférieur d'approfondir leurs connaissances. Chaque composante du programme d'Économie domestique 8 à 10 porte sur un aspect particulier qui devient l'objet d'un cours spécialisé en 11^e et 12^e année.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Cet ERI propose des stratégies d'enseignement pour chaque composante et pour chaque classe. Ces suggestions ont pour but d'aider les enseignants, tant généralistes que spécialistes, à planifier leurs cours en vue d'atteindre les résultats d'apprentissage prescrits. Ces stratégies s'adressent à l'enseignant, à l'élève ou aux deux.

Pour chaque composante, une liste de stratégies particulières est présentée dans un énoncé de contexte qui explique comment les élèves de cet âge peuvent rendre compte de leur apprentissage, ce à quoi les enseignants peuvent s'attendre et comment ces renseignements peuvent servir à mieux planifier l'enseignement.

Il n'existe pas forcément de relations directes et exclusives entre les résultats d'apprentissage et les stratégies d'enseignement; ce mode d'organisation de l'ERI ne doit pas imposer un cadre rigide à l'enseignement. On s'attend à ce que les enseignants adaptent, modifient, combinent et organisent leurs stratégies d'enseignement de manière à répondre aux besoins des élèves et aux exigences locales.

Stratégies

Les élèves peuvent suivre les stratégies d'enseignement proposées individuellement, à deux ou en équipes. L'accent est mis sur ce qui suit :

- *Stratégies élargissant la portée de l'économie domestique*
Afin de reconnaître la pertinence et l'utilité de l'économie domestique, les élèves doivent appliquer leurs connaissances dans diverses situations réelles à la maison et au travail. L'économie domestique les aide à comprendre et à définir leur univers ainsi qu'à cerner et à résoudre les problèmes qui surviennent dans leur vie de tous les jours.

- *Stratégies favorisant le développement des aptitudes à travailler seul ou en groupe*
Le milieu familial, tout comme le milieu du travail, exigent qu'une personne travaille efficacement, seule et avec les autres, afin de résoudre des problèmes et de mener à bien ses tâches. Les élèves doivent faire eux-mêmes l'expérience de la dynamique du travail en groupe pour mieux saisir le processus de résolution de problèmes. Le travail en groupe exige certaines aptitudes dont la collaboration, la communication, le leadership et la coopération.
- *Stratégies utilisant la technologie*
La capacité d'utiliser la technologie pour résoudre des problèmes est une habileté essentielle, tant au travail qu'à la maison, et constitue un nouvel élément fondamental de l'éducation postsecondaire. En économie domestique, les élèves utilisent la technologie pour obtenir des informations, calculer, produire des articles textiles ou alimentaires, ou mieux présenter leurs idées. Ils réfléchissent aussi à la technologie et à ses effets positifs et négatifs sur les activités familiales.
- *Stratégies facilitant la gestion des ressources en classe, à la maison et dans la collectivité*
Toute personne, dans le cadre de sa vie personnelle et professionnelle, est tenue de gérer rationnellement des ressources. Dans les cours d'économie domestique, les élèves apprennent à gérer leur temps, leur argent et leur énergie, et acquièrent les compétences nécessaires pour répondre à leurs besoins et à ceux de leur famille.
- *Stratégies améliorant les aptitudes à la recherche et à la pensée critique*
Afin de faire des choix éclairés et responsables, les élèves doivent savoir écouter, observer et lire en exerçant leur esprit critique.

- *Stratégies exigeant la capacité de résoudre des problèmes*

Pour développer leurs compétences en matière de prise de décision et de résolution de problèmes, les élèves doivent identifier les problèmes et proposer des solutions. L'économie domestique donne aux élèves la possibilité de cerner les besoins, de poser eux-mêmes des problèmes réels ou inventés et de résoudre les problèmes présentés par les autres.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

Les stratégies d'évaluation proposées dans ce document décrivent différentes idées et méthodes pour recueillir des données sur le rendement des élèves et fournissent des exemples de critères permettant d'évaluer dans quelle mesure chaque élève atteint les résultats d'apprentissage prescrits. Les enseignants déterminent eux-mêmes les méthodes d'évaluation qui conviennent le mieux à la collecte de ces données.

Pour chaque composante du programme d'études, la colonne des stratégies d'évaluation contient des exemples précis. Certaines de ces stratégies portent sur des activités particulières; d'autres sont générales et pourraient s'appliquer à n'importe quelle activité.

Généralités sur l'évaluation

L'évaluation est le processus systématique de collecte de données sur l'apprentissage des élèves; elle sert à décrire ce que les élèves savent, ce qu'ils sont capables de faire et ce vers quoi tendent leurs efforts. À partir des données recueillies lors des évaluations, les enseignants déterminent le niveau de connaissance et le rendement de chaque élève. Ils utilisent cette information pour rendre compte aux élèves de leur progrès, pour préparer de nouvelles activités d'enseigne-

ment et d'apprentissage, pour établir les objectifs d'apprentissage ultérieurs et pour déterminer les secteurs nécessitant plus d'enseignement ou des interventions. Les enseignants déterminent l'objectif et les divers aspects de l'apprentissage sur lesquels ils feront porter l'évaluation. Ils choisissent le moment de la collecte des données ainsi que les méthodes, instruments et techniques d'évaluation les plus appropriés.

L'évaluation se concentre sur les aspects critiques ou significatifs de l'apprentissage que l'élève devra manifester. Il est tout à l'avantage des élèves de comprendre clairement les objectifs d'apprentissage et les résultats que l'on attend d'eux.

L'évaluation consiste en l'interprétation des données de mesure en vue de décisions ultérieures (objectifs d'apprentissage, décisions relatives à l'enseignement, préparation de cours, etc.). On évalue le rendement de l'élève à partir d'informations recueillies au cours d'activités de mesure. L'enseignant a recours à sa perspicacité, à ses connaissances et à son expérience des élèves ainsi qu'à des critères précis qu'il établit lui-même, pour juger de la performance de l'élève relativement aux résultats d'apprentissage visés.

L'évaluation s'avère bénéfique pour les élèves lorsqu'elle est pratiquée de façon régulière et constante. Lorsqu'on la considère comme un moyen de stimuler l'apprentissage et non pas comme un jugement définitif, elle permet de montrer aux élèves leurs points forts et de leur indiquer des moyens de les développer davantage. Les élèves peuvent utiliser cette information pour réorienter leurs efforts, faire des plans et choisir leurs objectifs d'apprentissage pour l'avenir.

L'évaluation du rendement des élèves se fonde sur un grand nombre de méthodes et d'instruments divers, allant de l'évaluation

d'un portfolio aux épreuves écrites. Pour plus de renseignements à ce sujet, consulter l'Annexe D.

Généralités sur le Programme provincial d'évaluation des apprentissages

Le Programme provincial d'évaluation des apprentissages rassemble des données sur la performance des élèves dans toute la province. Les résultats de ces évaluations sont utilisés dans l'élaboration et la révision des programmes d'études et fournissent de l'information sur l'enseignement et l'apprentissage en Colombie-Britannique. Lorsque cela était approprié, l'information provenant de ces évaluations a influencé les stratégies d'enseignement proposées dans cet ERI.

Cadres de référence provinciaux

Les cadres de référence provinciaux peuvent aussi aider les enseignants à évaluer les compétences que les élèves acquièrent dans divers programmes d'études. Ces cadres sont les suivants :

- *Evaluating Reading Across Curriculum* (RB 0034) pour l'évaluation de la lecture.
- *Cadre de référence en écriture* (RB 0076) pour l'évaluation de l'écriture.
- *Evaluating Problem Solving Across Curriculum* (RB 0053) pour l'évaluation de la résolution de problèmes.
- *Evaluating Group Communication Skills Across Curriculum* (RB 0051) pour l'évaluation de la communication.
- *Evaluating Mathematical Development Across Curriculum* (RB 0052) pour l'évaluation de la compétence mathématique.

On peut aussi se procurer une série de manuels d'évaluation destinés à faciliter la

constitution et l'enrichissement du répertoire de moyens d'évaluation :

- *Évaluation du rendement* (XX 0293)
- *Évaluation de portfolios* (XX 0294)
- *Rencontres centrées sur l'élève* (XX 0292)
- *Autoévaluation de l'élève* (XX 0295)

INTÉGRATION DES CONSIDÉRATIONS COMMUNES À TOUS LES PROGRAMMES

Tout au long de l'élaboration et de la révision de ce programme d'études, l'équipe de rédaction a veillé à ce que les questions relatives à la pertinence, à l'égalité des sexes et à l'égalité d'accès soient traitées dans cet ERI. Ces considérations ont été incorporées dans les résultats d'apprentissage prescrits, les stratégies d'enseignement proposées et les stratégies d'évaluation de cet ERI, pour les catégories suivantes :

- Orientation pratique du programme
- Introduction au choix de carrière
- English as a Second Language (ESL) / Mesures d'accueil
- Environnement et durabilité
- Études autochtones
- Égalité des sexes
- Technologie de l'information
- Éducation aux médias
- Multiculturalisme et antiracisme
- Science-Technologie-Société
- Besoins particuliers

Pour plus de détails, consulter l'Annexe C intitulée *Considérations communes à tous les programmes*.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE

Le ministère de l'Éducation cherche à doter le milieu d'apprentissage de ressources abondantes. Dans ce but, il confie à des enseignants en activité l'évaluation de ressources destinées aux enseignants et aux élèves.

Les ressources évaluées comprennent notamment des imprimés, des vidéos, des logiciels et des documents multimédias. On s'attend à ce que les enseignants choisissent leurs ressources parmi celles qui satisfont aux critères provinciaux et qui conviennent à leurs besoins pédagogiques et à leurs élèves. Les enseignants qui désirent utiliser des ressources non recommandées par la province pour répondre à des besoins locaux doivent les soumettre au processus d'approbation de leur district local.

L'enseignant qui utilise des ressources d'apprentissage doit jouer un rôle d'appui à l'apprentissage. Cependant, les élèves devraient avoir une certaine liberté dans le choix des ressources destinées à des usages tels que la lecture ou la recherche individuelle. Il est important que les enseignants utilisent de nombreuses ressources pour aider les élèves de toutes les classes à atteindre les résultats d'apprentissage prescrits. L'approche multimédia est souhaitable.

Un certain nombre de ressources ont été choisies pour faciliter l'intégration des considérations communes à tous les programmes. Le Ministère tient compte aussi des élèves ayant des besoins particuliers au cours de l'évaluation et de l'annotation des ressources d'apprentissage. De plus, il existe des versions adaptées de certaines ressources (livres en braille ou livres-cassettes).

Les ressources d'apprentissage destinées aux écoles de la Colombie-Britannique appartiennent à l'une des deux catégories suivantes : *ressources recommandées pour l'ensemble de la province* et *ressources évaluées localement*.

Toutes les ressources utilisées dans les écoles doivent porter la mention *recommandée* ou être approuvées selon la politique d'évaluation et d'approbation du district.

Ressources recommandées pour l'ensemble de la province

Les ressources d'apprentissage qui ont fait l'objet du processus d'évaluation provincial et qui ont été approuvées par décret ministériel portent la mention *matériel recommandé*. Une liste de ces ressources figure à l'Annexe B de chaque ERI.

Ressources évaluées localement

Certaines ressources d'apprentissage peuvent être approuvées conformément à des politiques de district scolaire qui précisent le processus local d'évaluation et de sélection.

Ressources sur Internet

Certains enseignants ont trouvé sur Internet (le Web) des ressources d'apprentissage utiles. Aucun matériel de cette source n'a été évalué par le Ministère, notamment à cause de la nature dynamique de ce média.

CONSIDÉRATIONS SUR L'ENSEIGNEMENT DE L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

En choisissant et en élaborant des activités d'apprentissage, l'enseignant devra tenir compte de la sécurité, de l'égalité entre les sexes, de certains aspects délicats du contenu, des divers besoins des élèves ainsi que des installations.

La sécurité

La nature même de l'économie domestique exige l'établissement de mesures de sécurité appropriées dès que les élèves commencent leurs études. Il incombe à l'enseignant de s'assurer que les élèves sont conscients des dangers présents dans les installations et qu'ils observent les procédures établies. L'éducation en matière de sécurité demande un renforcement constant.

Il est impératif que les enseignants se posent les questions suivantes avant, durant et après toute activité :

- Les élèves ont-ils été mis en garde contre les dangers présents dans l'espace de travail?
- Les élèves ont-ils été mis au courant des normes de sécurité appropriées pour la maison, l'école et le milieu de travail?
- Les outils et le matériel sont-ils en bon état et rangés convenablement?
- Les élèves ont-ils reçu des instructions précises sur la façon d'utiliser et de manier correctement les outils et le matériel?
- Les élèves sont-ils adéquatement supervisés?
- Les élèves portent-ils des chaussures et des vêtements appropriés?
- Les élèves respectent-ils les règles et les procédures d'usage établies?
- L'éclairage et la ventilation des installations sont-ils suffisants pour une activité donnée?
- Les élèves choisissent-ils des tâches qui correspondent à leurs compétences?
- Les élèves font-ils preuve de maîtrise de soi et de respect pour la sécurité des autres?
- Les élèves suivent-ils les pratiques de propreté et d'hygiène pour prévenir la propagation d'une maladie d'origine alimentaire?
- Les denrées périssables sont-elles conservées à la bonne température pour éviter tout danger d'intoxication alimentaire?

Les enseignants devraient choisir eux-mêmes les activités, les techniques et les projets pour s'assurer que les règles de sécurité puissent être appliquées. La liste qui précède n'est pas complète, mais elle sert de guide pour créer un milieu où les élèves peuvent apprendre en toute sécurité.

L'égalité entre les sexes

Le système éducatif s'est engagé à aider tous les élèves à réussir dans leur vie quotidienne. Cette aide est particulièrement importante dans les matières où les filles ou les garçons sont sous-représentés. Les méthodes d'enseignement, les activités d'apprentissage, le matériel d'évaluation et l'environnement de la classe doivent mettre en valeur les expériences et les talents des élèves des deux sexes. Les enseignants doivent veiller à ce que les ressources éducatives soient exemptes de parti pris contre l'un ou l'autre sexe et être conscients du danger d'en laisser passer lorsqu'ils enseignent ou planifient un projet.

Les stratégies d'enseignement suivantes les aideront à mettre en oeuvre un programme d'études d'économie domestique exempt de stéréotypes :

- Inviter des conférenciers et des conférencières.
- Présenter des exemples de cas atypiques (p. ex. des familles où le père élève seul ses enfants; des hommes tenant une boutique de vêtements, des cadres supérieurs femmes dans le secteur de la fabrication textile, des chefs femmes).
- Adopter un enseignement qui reconnaît les différences entre les intérêts, les expériences et les façons d'apprendre des jeunes filles et ceux des jeunes garçons (inclure, par exemple, la fabrication de vêtements de sport, le rembourrage, et la création de l'insigne d'un club sportif dans des projets touchant les textiles); sensibiliser les élèves au fait que les services communautaires tels que les soins à domicile et les groupes de soutien sont des façons de favoriser la croissance et le développement humains; faire des études de cas qui présentent des femmes et des hommes occupant les rôles principaux; souligner

l'importance des sujets faisant appel à la technologie, notamment la création de dessins assistée par ordinateur et les recherches sur Internet).

- Lutter contre les stéréotypes d'ordre sexuel, les partis pris, les pressions subies dans la société, au travail et à la maison.
- Offrir des possibilités d'apprentissage qui augmentent la confiance en soi et avivent l'intérêt pour des rôles non traditionnels (p. ex. pour les garçons, étudier des questions relatives à la nutrition; pour les filles, des études en gestion financière).
- Étudier les effets d'ordre moral, social, et historique en plus des applications techniques de l'économie domestique.
- Insister sur l'importance de l'économie domestique dans la vie quotidienne et le milieu de travail.

Contenu délicat

Certains éléments du programme d'Économie domestique 11 et 12 traitent de sujets relatifs aux activités et aux responsabilités familiales que certains élèves et leurs parents pourraient trouver délicats.

Voici quelques lignes directrices qui serviront à aborder ces questions délicates :

- Demander de suivre une formation adéquate avant d'aborder l'enseignement d'un champ d'études nouveau, inconnu ou qui peut présenter un contenu délicat. Prendre conscience des problèmes qui pourraient survenir en traitant de questions relatives aux familles perturbées.
- S'assurer de l'appui de l'administration de l'école avant de commencer l'enseignement de sujets délicats.
- Offrir aux parents la possibilité de participer à l'apprentissage de leurs enfants.
- Encourager la pensée critique, éviter de prendre parti, de dénigrer ou de mettre en valeur un point de vue particulier.
- Connaître la législation et les politiques provinciales s'appliquant à la divulgation des cas de mauvais traitements infligés aux enfants ou de tout autre problème.

Confidentialité

La *Freedom of Information and Protection of Privacy Act* (loi sur l'accès à l'information et sur la protection de la vie privée) s'applique aux districts, aux écoles, aux enseignants et aux élèves ainsi qu'aux programmes d'études. Les recommandations qui s'adressent aux enseignants, aux administrateurs scolaires et au personnel des districts sont les suivantes :

- Connaître la loi et les lignes directrices relatives à la collecte, à la protection, à l'utilisation et à la divulgation des renseignements personnels des élèves.
- Connaître les lignes de conduite de l'école et du district en ce qui a trait aux dispositions de cette loi et à la façon dont elle s'applique à tous les cours, y compris l'économie domestique.
- Réduire au minimum le type et le nombre de renseignements personnels inscrits et s'assurer qu'ils ne servent qu'à des buts pédagogiques valables.
- Informer les élèves qu'ils seront les seuls à inscrire les renseignements les concernant, sauf s'ils ont consenti à ce que les enseignants obtiennent ces renseignements auprès d'autres personnes, y compris leurs parents.
- Indiquer aux élèves la raison de la demande de renseignements personnels dans le cadre du programme d'études.
- S'assurer que toute information personnelle utilisée pour évaluer les progrès d'un élève est à jour, exacte et complète.
- Connaître les limites du droit d'accès des parents aux renseignements personnels de leurs enfants.

Procédures et règles de conduite dans la salle de classe

Afin de créer un climat de classe favorable à l'apprentissage du programme d'économie domestique — c'est-à-dire un climat propice au libre arbitre et à l'expression de points de vue différents — il est recommandé, dès le début du cours :

- de faire participer les élèves à l'établissement des règles de conduite pour les discussions en classe (p. ex. témoigner du respect aux autres en les écoutant attentivement, en utilisant un langage approprié et en s'engageant à respecter le caractère confidentiel d'un renseignement personnel partagé);
- d'encourager l'analyse critique et l'ouverture d'esprit.

Élèves ayant des besoins particuliers

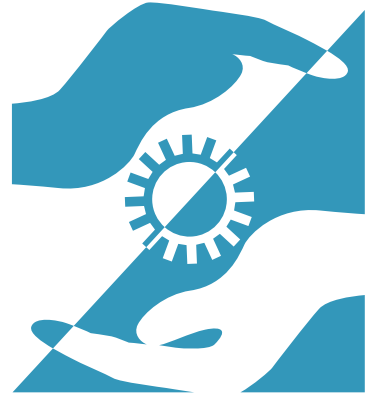
Il est impératif pour un grand nombre d'élèves ayant des besoins particuliers d'acquérir des compétences et des connaissances concernant la famille, les relations sociales et la vie pratique. Certains d'entre eux ont besoin d'une assistance considérable pour établir des stratégies efficaces afin de vivre de façon autonome et d'entretenir des liens avec les autres.

Il faut donc adapter les méthodes d'enseignement et d'évaluation aux besoins de tous les élèves, y compris ceux dont les besoins sont particuliers. Si l'enseignant prévoit que ces derniers vont atteindre, voire dépasser les résultats d'apprentissage prescrits pour le programme d'Économie domestique 11 et 12, il peut suivre les méthodes d'évaluation et le système d'inscription des notes habituels. Par contre, si l'enseignant prévoit qu'ils ne pourront atteindre ces résultats en raison de leurs handicaps, il devra indiquer les modifications apportées à leur plan d'apprentissage personnalisé (PAP).

Les stratégies suivantes pourront aider les élèves ayant des besoins particuliers à réussir leur apprentissage en économie domestique :

- *Adapter le milieu d'apprentissage*
 - Proposer des activités et des expériences coopératives afin d'encourager les élèves à travailler en groupes de deux ou en équipe.
 - Varier la façon de disposer les sièges pour favoriser les interactions.
- *Adapter les présentations*
 - S'exprimer ouvertement et avec enthousiasme pour inciter tous les élèves à participer.
 - Illustrer ou présenter les nouveaux concepts à l'aide de modèles.
 - Tenir compte des intérêts et des expériences des élèves et les relier à d'autres domaines du programme d'études.
 - Demander à des camarades ou à des bénévoles bilingues d'aider les élèves dont la langue maternelle n'est pas le français.
 - Modifier le rythme des activités et de l'apprentissage au besoin.
- *Adapter le matériel*
 - Utiliser des applications multisensorielles et pragmatiques.
 - Utiliser des techniques rendant plus claire l'organisation des activités (codage couleur des étapes menant à la résolution de problèmes et à la réalisation de projets).
 - Utiliser du matériel concret que l'élève pourra manipuler ou du matériel imprimé en gros caractères.
 - Utiliser des représentations visuelles, verbales et matérielles.
 - Utiliser du matériel traduit pour communiquer des renseignements (sur les règles de sécurité, par exemple).

- *Adapter les méthodes d'assistance*
 - Demander à des camarades volontaires d'aider les élèves.
 - Demander à des aides-enseignants de travailler avec les élèves.
 - Travailler en collaboration avec des conseillers et des aides-enseignants pour préparer des stratégies et des activités de résolution de problème appropriées.
- *Adapter les méthodes d'évaluation*
 - Permettre aux élèves de manifester leur compréhension des notions d'économie domestique de diverses façons (affiches, maquettes de présentation, casse-tête ou mots croisés, jeux de société).
 - Modifier les outils d'évaluation en fonction des besoins des élèves (examens oraux, tests à livre ouvert et tests sans durée prescrite).
 - Fixer des buts réalistes.
 - Utiliser des logiciels qui permettent aux élèves de se familiariser avec le traitement de texte, puis d'inscrire et de suivre leurs résultats.
 - Enregistrer les présentations individuelles sur cassette audio ou vidéo.
- *Permettre aux élèves d'élargir et d'utiliser leurs connaissances*
 - Varier la quantité de travail à terminer dans des délais donnés.
 - Simplifier, au besoin, la formulation des questions en fonction du niveau de compréhension des élèves.
 - Fournir aux élèves des occasions de mettre en pratique leurs habiletés.
 - Concevoir des activités d'apprentissage créatives et des activités de pensée critique destinées aux élèves dont les dons ou les talents sont exceptionnels.



PROGRAMME D'ÉTUDES

Formation en restauration 11 et 12

La Formation en restauration 11 et 12 porte sur la préparation de masse des aliments et le service. Les élèves développent les habiletés nécessaires à la préparation commerciale des aliments en participant à des activités reliées à la réception, à l'entreposage et à la présentation d'aliments nourrissants. Ils ont également des occasions d'adopter les attitudes exigées des professionnels de la restauration et de s'exercer au service à la clientèle.

Les élèves tiennent compte de leur sécurité et de celle de leurs clients lorsqu'ils manipulent du matériel et des aliments, gèrent le milieu de travail et préviennent les intoxications alimentaires. En apprenant à préparer et à présenter les aliments avec créativité, ils prennent conscience de leur signification sociale et culturelle. Les élèves acquièrent également une compréhension de base des facteurs économiques reliés à l'exploitation d'une entreprise du secteur de l'alimentation, notamment l'achat, la comptabilité des coûts de revient et le contrôle des portions.

Les élèves qui suivent les cours de Formation en restauration 11 et 12 peuvent mettre en pratique leurs habiletés à la maison et dans des établissements de restauration publics. Ils choisissent souvent d'utiliser leur formation pour obtenir un emploi de débutant dans l'industrie florissante du tourisme ou de poursuivre des carrières dans l'industrie alimentaire.

Nota : Le programme d'études de Formation en restauration 11 et 12 proposé dans le présent ERI ne fait pas partie de l'entente provinciale d'équivalences (1996) pour la Formation professionnelle en cuisine, niveau 1. Cette entente porte sur le programme de Formation professionnelle en cuisine (lignes A à K, 1994).

LE PROGRAMME DE FORMATION EN RESTAURATION 11 ET 12

Les résultats d'apprentissage prescrits pour la Formation en restauration 11 et 12 sont regroupés en quatre composantes interdépendantes :

- Sécurité, hygiène et matériel
- Principes de préparation des aliments
- Préparation des aliments
- Services alimentaires

Sécurité, hygiène et matériel

Les élèves prennent conscience de la nécessité de toujours se préoccuper de la sécurité et de l'hygiène dans les établissements de restauration publics. Ils se servent de leurs connaissances sur la manipulation des aliments et du matériel pour respecter les objectifs en matière de santé publique et individuelle; ainsi, ils créent et entretiennent un milieu sans danger pour eux-mêmes, pour leurs collègues et pour leurs clients.

Principes de préparation des aliments

Les élèves apprennent à comprendre les principes scientifiques et esthétiques de la préparation de masse des aliments qui les mènent à l'obtention de produits standard. Ils appliquent ces principes en adaptant des recettes aux divers besoins de la clientèle.

Préparation des aliments

Les élèves observent et mettent en pratique tout un éventail de modes de préparation de masse des aliments; ils apprennent aussi à préparer des aliments nutritifs, appétissants et savoureux de façon rentable et rapide.

Services alimentaires

Les élèves apprennent le rôle que joue l'industrie de la restauration dans l'économie moderne et en explorent les possibilités d'emploi. Ils adoptent les attitudes et acquièrent les compétences et le professionnalisme exigés par l'industrie alimentaire.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- se servir en toute sécurité d'appareils de cuisine et de matériel commerciaux;
- exploiter et entretenir un milieu de travail en vertu des normes du ministère de la Santé et de la Commission des accidents du travail;
- obtenir l'attestation de FOODSAFE, niveau 1;
- montrer qu'il comprend le lien entre l'hygiène personnelle et la manipulation salubre des aliments.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les gens qui travaillent dans l'industrie de la restauration doivent savoir que la façon dont ils préparent et servent les aliments risque d'affecter leur santé et celle de leurs clients. Les élèves apprennent l'importance de l'hygiène personnelle et de la sécurité dans la restauration.

- Proposer aux élèves du cycle supérieur de guider les nouveaux élèves lorsqu'ils font le tour des stations de laboratoire et d'expliquer comment utiliser et entreposer efficacement et sans danger le matériel. Puis demander aux nouveaux élèves de dessiner des plans détaillés indiquant les stations de travail en cuisine, les aires d'entreposage, les modèles de circulation et l'emplacement du matériel.
- Inviter un inspecteur du service des incendies à venir discuter en classe de la sécurité-incendie au travail (p. ex. utilisation des extincteurs, méthodes à suivre pour éteindre les incendies courants en cuisine, mesures préventives). Demander à la classe de dresser une liste des consignes de sécurité en cas d'incendie.
- Se livrer à un remue-ménages avec la classe pour dresser une liste des règles d'hygiène personnelle à suivre dans la cuisine. Afficher ces règles et garder une liste de contrôle qui indique le nombre de jours consécutifs au cours desquels toute la classe a respecté l'ensemble des critères de propreté personnelle.
- Jumeler les élèves et leur demander de se documenter sur des questions de santé (p. ex. contaminants chimiques et biologiques des aliments, intercontamination des aliments, intoxications alimentaires) et de présenter les résultats de leurs recherches à la classe. Les élèves doivent expliquer les liens entre leur hygiène personnelle et la salubrité des aliments.
- Demander aux élèves de consulter Internet, des articles de journaux et des magazines spécialisés pour se documenter sur les causes des intoxications alimentaires dans des endroits publics. Puis leur proposer de créer un panneau d'affichage mentionnant les règles à suivre en matière de salubrité des aliments.
- Placer des boîtes de Pétri scellées (contenant des cultures bactériennes sur de la gélose) dans divers endroits ayant des températures différentes. Les élèves doivent observer et noter la croissance bactérienne. Leur demander de tirer des conclusions sur l'effet de la température sur la croissance bactérienne et d'établir un lien entre cette connaissance et l'entreposage des aliments. (Se débarrasser de façon appropriée des échantillons ayant servi à l'expérience.)

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Après avoir montré comment utiliser et entreposer les appareils culinaires, demander aux élèves d'énumérer les consignes d'utilisation de ce matériel. Noter dans quelle mesure les élèves :
 - nomment les consignes d'utilisation dans le bon ordre,
 - insistent sur la sécurité lorsqu'ils utilisent du matériel ou des appareils particuliers,
 - mentionnent le nettoyage, l'entretien et l'entreposage qui conviennent au matériel.
- Après avoir dressé des listes des règles d'hygiène personnelle à respecter dans les cuisines commerciales et avoir observé les élèves au travail à leurs stations, vérifier si les élèves satisfont aux normes suivantes :
 - lavage des mains en règle,
 - tablier propre,
 - port d'une résille,
 - chaussures et vêtements appropriés,
 - propreté générale.
- Dans la cuisine, présenter une simulation qui fait ressortir des pratiques d'hygiène et de sécurité déficientes. Vérifier si les élèves peuvent :
 - reconnaître les situations potentiellement dangereuses,
 - énumérer les pratiques qui contreviennent aux normes de la Commission des accidents du travail,
 - expliquer en quoi ces pratiques alimentaires sont contraires aux lignes directrices de FOODSAFE,
 - suggérer des améliorations aux pratiques d'hygiène.
- Lorsque les élèves se documentent sur les questions d'hygiène et de salubrité (p. ex. sur les contaminants chimiques et biologiques, les traitements antiparasitaires), leur demander de préparer des comptes rendus oraux, écrits ou multimédias. Établir avec les élèves les critères d'une liste de contrôle ou d'une échelle d'évaluation qui servira pour l'évaluation par les pairs et l'autoévaluation. La liste pourrait comprendre les critères suivants :
 - l'information est claire, exacte et pertinente,
 - les principales questions de sécurité sont énumérées,
 - les pratiques d'hygiène sont mises en évidence,
 - les conséquences pour les pratiques de travail générales et particulières à la cuisine sont expliquées,
 - la présentation est accrocheuse et intéressante, et elle incite à agir.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire l'organisation et le fonctionnement d'un établissement de restauration;
- se servir de la terminologie qui s'applique à la restauration;
- se servir des unités de mesure métriques, impériales et américaines;
- se montrer capable de lire et de comprendre des recettes;
- décrire les principes de cuisson;
- décrire comment les principes de nutrition peuvent s'appliquer à la préparation des aliments;
- décrire les principes des achats, de la réception, de l'entreposage et de la gestion des déchets dans un établissement de restauration.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Pour réussir en cuisine, il ne suffit pas simplement de savoir suivre une recette. Les élèves apprennent également les principes de préparation des aliments afin d'être capables d'adapter des recettes à d'autres usages.

- Faire la démonstration des techniques de mesure et de l'utilisation appropriée du matériel. Les élèves travaillent en équipes à la mesure précise d'ingrédients en utilisant les unités de mesure métriques, impériales et américaines.
- Distribuer une recette dont les étapes du mode d'emploi sont en désordre. Chaque élève doit replacer les étapes dans le bon ordre afin de réussir la préparation du produit alimentaire.
- Pour illustrer les principes de l'émulsion, séparer une sauce ou une vinaigrette émulsionnée et montrer comment en refaire la liaison. Demander aux élèves de résumer la méthode à suivre dans leurs journaux.
- Inviter un boucher à venir montrer comment dépecer une demi-carasse de viande. Demander aux élèves de décrire le lien entre l'endroit de la carcasse d'où provient la coupe, le mode de cuisson approprié et la tendreté du produit une fois cuit.
- Demander aux élèves de préparer et de faire cuire des boules de gluten en utilisant plusieurs sortes de farine. Les élèves notent leurs observations sur le développement du gluten et son effet sur les produits de boulangerie.
- Mener une discussion avec la classe sur les choix d'aliments sains offerts à la cafétéria de l'école. Demander aux élèves de créer et d'afficher des collages d'aliments mettant en opposition des aliments sains et des aliments mauvais pour la santé.
- Diviser la classe en quatre équipes selon les groupes alimentaires du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*. Demander à chaque équipe de se documenter sur les principes de cuisson reliés à la préparation des aliments faisant partie de son groupe alimentaire puis de partager ses résultats avec la classe.
- Proposer aux élèves d'étudier les effets potentiels de l'industrie de la restauration sur l'environnement. Leur demander de poser des questions à des directeurs d'hôtels ou de centres de villégiature afin de connaître les méthodes de gestion des déchets qu'ils utilisent dans leurs établissements.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Après que les élèves ont replacé dans le bon ordre les étapes d'une recette, leur demander de préparer le produit alimentaire. Vérifier s'ils peuvent :
 - envisager les diverses possibilités et en trouver le bon ordre,
 - suivre toutes les étapes dans le bon ordre,
 - déterminer les techniques qui conviennent et le matériel requis,
 - réussir à créer le produit exigé.
- Lorsque les élèves se documentent sur les principes de cuisson des quatre groupes alimentaires, établir avec eux des critères d'évaluation. Ces critères pourraient être l'identification et la description :
 - des principes de nutrition utilisés dans la préparation des aliments,
 - des modes de cuisson qui permettent de conserver les nutriments,
 - des principes de conservation des nutriments dans l'entreposage des aliments,
 - des pratiques de conservation des nutriments dans la présentation des aliments.
- Organiser la visite d'une cuisine commerciale. Demander aux élèves de noter comment se font la gestion et le recyclage des déchets, et de décrire le processus des achats et de la réception des denrées. Les inviter à inscrire dans leurs journaux les ressemblances et les différences qu'ils remarquent entre la cuisine commerciale et la cuisine de la cafétéria où ils travaillent. Vérifier s'ils :
 - notent adéquatement les ressemblances et les différences,
 - justifient les différences,
 - notent les pratiques efficaces pour la gestion et le recyclage des déchets.
- Demander aux élèves de préparer un produit alimentaire en suivant tous la même recette. Comparer les résultats en discutant des raisons qui pourraient justifier les différences dans la consistance, la qualité et le contrôle des portions. Noter dans quelle mesure les élèves :
 - mesurent correctement les ingrédients,
 - comprennent la terminologie utilisée dans la recette,
 - utilisent les bonnes techniques pour la préparation d'un aliment donné,
 - suivent les étapes dans le bon ordre,
 - contrôlent bien la température et la durée de cuisson.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il a les compétences nécessaires pour préparer les aliments à une station d'aliments chauds, une station d'aliments froids et une station de boulangerie;
- maîtriser les techniques requises pour :
 - la préparation des bouillons, des soupes et des sauces,
 - la préparation des pâtes, du riz et des légumes,
 - la préparation des produits de boulangerie,
 - la préparation des salades et des sandwiches,
 - la cuisson des aliments protéiques lors de la préparation de la viande, de la volaille et des œufs;
- avoir recours aux principes de gestion efficace du temps lorsqu'il prépare des aliments;
- appliquer les principes du contrôle des portions et de la qualité.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

En préparation des aliments et en restauration, pour réussir, il faut savoir préparer des plats savoureux, appétissants et nutritifs de façon rentable et rapide. Les élèves développent ces compétences en préparant divers produits tout au long de leur programme sur la restauration.

- Prévoir la rotation des produits à la station d'aliments chauds pour permettre aux élèves d'utiliser diverses méthodes de cuisson. Par exemple, leur faire cuire des œufs bénédicte (pocher), une chaudière de légumes (mijoter), des fettucine (bouillir), des languettes de poulet (frir à la poêle), de la dinde (rôtir), des pommes de terre duchesse (cuire au four), des brochettes (cuire au gril), des hamburgers (griller), du bœuf braisé (cuire à l'étuvée) et du riz pilaf (sauter).
- Demander aux élèves d'effectuer à deux des expériences qui montreront les effets de la chaleur, de l'acidité et des alcalis sur la pigmentation, la texture et le goût des légumes.
- Prévoir la rotation des produits à la station des aliments froids pour permettre aux élèves d'utiliser diverses méthodes de préparation. Par exemple, leur faire préparer des salades (moulées, d'accompagnement, comme plat principal, comme dessert) et des sandwiches (simples, ouverts, club, de fantaisie). Dans la mesure du possible, choisir des recettes canadiennes.
- Prévoir la rotation des produits à la station de boulangerie pour permettre aux élèves d'utiliser diverses méthodes de préparation. Par exemple, leur faire préparer des pains éclair, des tartes, des biscuits, des gâteaux et des glaces.
- Demander aux élèves de noter dans un tableau les procédés utilisés pour préparer des soupes au poulet, du désossage du poulet jusqu'à la préparation du bouillon et de la soupe. Leur proposer de faire des variantes en préparant eux-mêmes le bouillon et en utilisant une base de soupe commerciale. Leur demander de comparer les deux produits quant au goût, à la valeur nutritive, au coût et au temps de préparation.
- Inviter les élèves à préparer à deux un produit (p. ex. des scones au fromage) en suivant une recette type. Leur demander de comparer le rendement, le goût, la texture et l'apparence des produits qu'ils confectionnent. Inciter les élèves à se servir de cette information pour expliquer l'importance du contrôle des portions et de la qualité dans la restauration commerciale.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Proposer aux élèves de tenir des journaux ou des portfolios où ils noteront les recettes qu'ils préparent, les dates auxquelles ils travaillent à chacune des stations et les visites auxquelles ils participent. Demander aux élèves d'autoévaluer régulièrement leur travail. Les phrases modèles pourraient être les suivantes :
 - Les recettes des produits alimentaires que j'ai très bien réussies sont _____. J'attribue ce succès à _____.
 - Je modifierais la préparation de _____ en _____.
 - J'ai utilisé ma créativité ou mon habileté à résoudre des problèmes lorsque j'ai préparé _____.
 - Les améliorations que j'ai apportées à mon organisation du travail sont _____. Cela se voit à _____.
 - Les stratégies efficaces que j'ai utilisées pour gérer mon temps sont _____.
- Avant que les élèves ne préparent des produits alimentaires, discuter des techniques et des pratiques précises à suivre ainsi que des critères d'évaluation qui s'appliquent. En voici des exemples :
 - les pratiques de manipulation salubre des aliments sont respectées,
 - le bon matériel est utilisé de façon sécuritaire,
 - les instructions sont suivies dans le bon ordre,
 - les techniques de préparation et de cuisson conviennent au produit alimentaire,
 - le résultat satisfait aux normes établies pour le produit alimentaire.
- Demander à chacun des élèves d'adapter une recette, d'en prévoir la préparation, de la suivre et de présenter le produit ainsi obtenu. Les critères d'évaluation pourraient être les suivants :
 - la recette indique un choix original d'ingrédients,
 - les ingrédients sont préparés comme il se doit pour le type de produit,
 - les épices, les plantes aromatiques et les assaisonnements en rehaussent le goût,
 - le temps de cuisson est optimal (ni trop cuit ni pas assez cuit).
 - la présentation est appétissante, attrayante et à la température idéale.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- reconnaître et évaluer les facteurs qui touchent l'industrie de la restauration;
- servir des aliments et des boissons de façon professionnelle;
- décrire les possibilités d'emploi dans l'industrie de la restauration;
- décrire les compétences, les attitudes et les comportements nécessaires pour trouver un emploi dans l'industrie de la restauration;
- montrer qu'il comprend les enjeux reliés à l'emploi dans l'industrie de la restauration.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les compétences acquises dans les cours de Formation en restauration 11 sont transférables au marché du travail. Les élèves se servent de leurs expériences en classe pour adopter les attitudes et acquérir les compétences et le professionnalisme exigés par l'industrie de la restauration.

- Inviter les élèves à regarder des émissions de télévision et des messages publicitaires durant deux heures et à noter toute la nourriture qui y apparaît ou qui y est mentionnée. Leur demander d'analyser le rôle des médias sur les choix alimentaires des consommateurs et sur les tendances dans l'industrie de la restauration.
- Demander aux élèves de poser des questions à des représentants d'établissements de restauration de leur choix pour s'informer des procédures de démarrage, de dotation en personnel et de financement reliées à l'exploitation d'un établissement de restauration. Les élèves présentent ensuite les résultats des entrevues à la classe.
- Demander aux élèves de se documenter sur l'évolution de l'industrie de la restauration (p. ex. organisation des cuisines, utilisation de la technologie, questions reliées à l'emploi, compétences requises) et de présenter les résultats dans de brefs comptes rendus.
- Avec la classe, se livrer à un remue-méninges portant sur l'importance de l'apparence personnelle dans le succès du service à la clientèle. Demander aux élèves de dresser une liste des normes acceptables dans ce domaine.
- Demander aux élèves, en équipes, de simuler des plaintes formulées par les clients. Les autres élèves commentent chaque présentation et offrent des solutions de rechange pour chaque scénario.
- Proposer aux élèves de trouver et de décrire des occasions où ils ont traité des clients de façon négative. Leur demander de cerner des changements de comportement qu'ils adopteraient désormais pour obtenir des résultats plus positifs.
- Prévoir une sortie à un salon professionnel, un hôtel, un hôpital ou un établissement postsecondaire au cours de laquelle les élèves se documenteront sur les emplois, le matériel et les tendances dans l'industrie de la restauration du Canada. Leur demander de présenter les résultats de leurs recherches sous forme de comptes rendus ou de portfolios.
- Inviter un conférencier (p. ex. un directeur du service des aliments et des boissons, un conseiller en emploi) à venir discuter en classe des problèmes qui touchent l'industrie de la restauration (questions reliées aux minorités, au sexe et/ou à la santé des employés, aux emplois saisonniers, à l'aspect économique). Demander aux élèves de résumer la discussion dans leurs journaux.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Observer régulièrement les attitudes, les compétences et le degré de professionnalisme des élèves, puis noter ces observations et les conserver dans des dossiers. Vérifier dans quelle mesure les élèves :
 - ont une apparence soignée et convenable,
 - ont une conduite appropriée avec les clients,
 - collaborent avec les membres de leur équipe,
 - sont ponctuels et fiables,
 - font preuve d'autonomie.
- Après que les élèves ont simulé des situations impliquant des clients insatisfaits, leur proposer de discuter de chacune des présentations et de l'évaluer. Les critères d'évaluation pourraient être les suivants :
 - la mise en situation est réaliste et détaillée,
 - l'élève affiche un comportement adéquat avec le client,
 - l'élève utilise des stratégies de résolution de problèmes pour régler la situation.
- Demander aux élèves de se documenter sur les possibilités d'emploi dans l'industrie de la restauration. Les encourager à utiliser diverses sources, notamment des entrevues (en personne, au téléphone ou par courriel) avec des gens du secteur qui sont très au courant des enjeux pertinents. Les élèves peuvent présenter les résultats de leurs recherches oralement ou par écrit. Vérifier si :
 - la recherche est complète, rigoureuse et repose sur des sources diverses,
 - les études, la formation et les compétences sont mises en évidence,
 - les avantages et les inconvénients des emplois sont énumérés,
 - les principaux enjeux reliés à l'emploi sont dégagés,
 - l'information, claire, est organisée et présentée de façon logique.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il sait utiliser efficacement le matériel et les appareils culinaires commerciaux;
- évaluer son milieu de travail en vertu des normes du ministère de la Santé et de la Commission des accidents du travail;
- décrire le lien entre l'hygiène personnelle et la santé publique;
- utiliser des techniques de manipulation salubre des aliments.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Lorsqu'ils travaillent à la cafétéria de l'école, les élèves appliquent leurs connaissances sur la manipulation des aliments et du matériel pour respecter les objectifs en matière de santé publique et individuelle. Ils reconnaissent que, par leurs gestes, ils créent et entretiennent un milieu sans danger pour eux-mêmes, pour leurs collègues et pour leurs clients.

- Inciter les élèves à organiser et à présenter une séance d'initiation au laboratoire à l'intention des nouveaux élèves en attirant leur attention sur :
 - l'emplacement du matériel à chaque station,
 - l'utilisation du matériel,
 - l'importance de la propreté personnelle,
 - les travaux courants en matière de préparation d'aliments
 - les procédures pour la réception et l'entreposage,
 - les attentes en matière d'hygiène et de nettoyage.
 Demander aux élèves d'appuyer leur présentation à l'aide d'affiches ou de vidéocassettes.
- Demander à chacun des élèves de décrire les étapes nécessaires pour manipuler sans danger un appareil culinaire (p. ex. tranche-viande, four à convection, mélangeur industriel, plaque chauffante).
- Inviter un inspecteur sanitaire à venir discuter avec les élèves des critères utilisés pour évaluer les établissements de restauration en Colombie-Britannique et à donner un aperçu des conséquences juridiques dans les cas de non-conformité. Demander à l'invité de simuler une inspection des installations scolaires devant les élèves. Les élèves doivent noter les points cruciaux de l'entreposage et de la préparation.
- Proposer aux élèves de se servir de catalogues et de magazines spécialisés pour se documenter sur le matériel, la technologie et les tendances du marché dans l'industrie de la restauration. (Si possible, emmener les élèves chez un fournisseur de restaurants ou à un salon professionnel.) Demander aux élèves d'évaluer des appareils en fonction des normes de santé et de sécurité et en fonction de leur efficacité et de leur rentabilité.
- Demander aux élèves de montrer comment manipuler sans danger des couteaux en leur faisant préparer des carottes de diverses manières (en tranches, julienne, en dés, brunoise, en morceaux, émincées).
- Prévoir la visite d'un établissement de restauration afin de se documenter sur l'aménagement de la cuisine, les dispositifs d'hygiène et de sécurité, la technologie utilisée, le comportement professionnel des employés et toute particularité de l'établissement. Encourager les élèves à résumer leurs observations dans leurs journaux.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Demander aux élèves du cycle supérieur de montrer aux nouveaux le fonctionnement des appareils culinaires, leur utilisation sécuritaire, les soins réguliers et l'entretien à y apporter. Encourager les débutants à reprendre la démonstration. Discuter des critères d'évaluation et dresser une liste de contrôle qui comprend les aspects importants à relever pour chaque appareil.
- Après la visite de l'inspecteur sanitaire, demander aux élèves de créer des affiches mettant en évidence les normes utilisées pour l'inspection des établissements de restauration. Discuter avec les élèves en vue d'établir des critères semblables aux suivants :
 - l'information est complète, précise et pertinente,
 - les justifications des lignes directrices sont dégagées,
 - l'attention porte sur les questions de sécurité et de santé,
 - le message est clair et a une portée importante,
 - l'information est présentée clairement et organisée de façon logique.
- Lorsque les élèves se documentent sur le matériel, la technologie et les tendances du marché, les encourager à interroger des fournisseurs de restaurants (au téléphone, en personne ou par courriel). Avec les élèves, établir des critères de présentation pour leurs recherches. Par exemple :
 - la recherche est rigoureuse et exacte,
 - l'information est pertinente, actuelle et contient des exemples de nouvelles technologies,
 - des possibilités et des options sont explorées pour divers types de débouchés en restauration,
 - la présentation est organisée de façon logique et retient l'attention de l'auditoire.
- Après que les élèves ont inscrit leurs observations dans leurs journaux (p. ex. après la visite d'un établissement de restauration), noter dans quelle mesure ils ont inclus :
 - des observations précises et pénétrantes,
 - des résumés clairs et complets qui font ressortir les points importants,
 - des comparaisons entre le matériel et les moyens technologiques utilisés dans une cuisine professionnelle et ceux d'une cuisine familiale,
 - des conclusions sensées sur les différences qu'ils ont remarquées.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il comprend différentes méthodes pour convertir les recettes d'un système de mesure en un autre;
- élaborer une gamme de menus basés sur les tendances sociales, les besoins alimentaires et les influences culturelles;
- montrer qu'il comprend comment doivent s'effectuer la réception, l'entreposage et le contrôle des stocks;
- expliquer et utiliser la terminologie reliée à la restauration commerciale;
- décrire les principes de cuisson des protéines, des féculents et des légumes.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

À mesure qu'ils assimilent les principes de la préparation et de la cuisson des aliments, les élèves sont capables d'adapter et de créer des recettes pour une foule de circonstances. En appliquant les principes de cuisson, ils augmentent leurs habiletés à innover plus tard, lorsqu'ils prépareront et serviront des aliments.

- Demander aux élèves de se servir d'un logiciel pour convertir des recettes d'un système de mesure en un autre, adapter le rendement des recettes et effectuer des analyses nutritionnelles.
- Proposer aux élèves d'utiliser Internet ou d'autres sources pour obtenir des menus de restaurant et illustrer comment les tendances alimentaires et culturelles influent sur la disponibilité des spécialités culinaires. Les inviter à planifier des menus en fonction de thèmes sociaux ou culturels ou de régimes spéciaux.
- Prévoir une sortie à une cuisine de l'air ou dans un établissement semblable afin de se documenter sur les menus offerts aux clients suivant un régime particulier (p. ex. les préceptes religieux, les allergies alimentaires, le végétarisme). Pour aider leurs propres clients qui suivent des régimes particuliers, les élèves pourraient préparer des étiquettes énumérant tous les ingrédients des produits vendus à la cafétéria de l'école.
- Inviter les élèves à faire une recherche sur les origines culturelles et les usages des plantes aromatiques et des épices. Leur proposer de trouver et de préparer des recettes mettant en vedette ces assaisonnements.
- Présenter une vidéo pour réviser comment s'effectuent la réception, l'entreposage et le contrôle des stocks alimentaires. Demander aux élèves d'appliquer l'information acquise lorsqu'ils agissent à titre de gestionnaires des stocks ou d'acheteurs adjoints à la cafétéria.
- Énumérer les principes d'attendrissage des protéines de la viande par des méthodes mécaniques et chimiques. Prévoir la rotation des menus de façon que les élèves puissent expérimenter ces méthodes pendant les activités en classe.
- Pour montrer les effets de la chaleur sur le tissu conjonctif, demander aux élèves de comparer des durées, des températures et des modes de cuisson proposés dans diverses recettes de mets à la viande et au poisson.
- Pour montrer les effets de la chaleur sur les préparations à base de féculents, faire la démonstration d'une recette standard de sauce béchamel. Demander aux élèves d'en préparer une petite quantité et de commenter les résultats.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Demander aux élèves d'apporter de la maison leur recette préférée de muffin ou de pain éclair et de convertir les mesures du système impérial au système métrique à l'aide de tables de conversion. Leur demander également de convertir le rendement de 6 à 24 portions. Suggérer aux élèves de vérifier leurs conversions à l'aide d'un logiciel. Noter dans quelle mesure :
 - leurs conversions calculées à la main correspondent aux valeurs données par le logiciel,
 - ils adaptent les quantités au rendement désiré.
- Lorsque les élèves élaborent des menus en fonction d'influences culturelles, de tendances sociales et de régimes particuliers, les encourager à utiliser un grand nombre de sources (comme Internet, des livres de recettes, des groupes culturels, des diététistes). Discuter de critères tels que les suivants :
 - la recherche est complète, rigoureuse et pertinente,
 - les recettes choisies conviennent au thème ou à la particularité,
 - les recettes proviennent de sources diverses,
 - les recettes choisies sont variées,
 - les recettes tiennent compte des principes de nutrition,
 - les recettes sont originales et appétissantes, et sortent de l'ordinaire.
- Lorsque les élèves se documentent sur les épices et les plantes aromatiques, noter dans quelle mesure ils peuvent :
 - déterminer les origines des épices et des plantes aromatiques,
 - cerner quelles cultures les utilisent dans leurs plats,
 - trouver des recettes provenant de diverses régions du monde qui représentent différents types de repas ou de menus,
 - expliquer comment les plantes aromatiques ou les épices modifient le goût,
 - créer leurs propres recettes ou trouver des usages originaux pour les épices et les plantes aromatiques.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il a les compétences nécessaires pour préparer des aliments aux stations d'aliments chauds, d'aliments froids et de boulangerie;
- employer les techniques requises pour :
 - la cuisson des aliments protéiques en préparant de la viande, du poisson, de la volaille, des produits laitiers et des fruits de mer,
 - la cuisson des féculents en préparant des céréales et des légumineuses,
 - la cuisson de plats-minute en préparant des sandwiches chauds et froids, des salades et des hors-d'œuvre,
 - la préparation de desserts et de produits de boulangerie,
 - la garniture et la présentation des aliments;
- appliquer les principes du contrôle des portions, de la qualité et des coûts;
- utiliser son temps efficacement.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

En travaillant avec divers ingrédients, les élèves apprennent des techniques aux applications multiples. Leur expérience de plus en plus grande les amène à avoir confiance en eux lorsqu'ils préparent des aliments.

- Prévoir la rotation des aliments à la station d'aliments chauds afin de donner aux élèves la chance d'essayer plusieurs modes de cuisson. Ils pourraient apprendre à préparer des coquilles Saint-Jacques, du couscous, de la soupe épicée aux haricots noirs, du chili con carne et un gratin dauphinois.
- Faire la rotation de la production à la station d'aliments froids pour permettre aux élèves de préparer divers produits comme des sandwiches de fantaisie, des canapés, des crudités et des vinaigrettes et sauces à salade.
- Prévoir la rotation des menus de la station de boulangerie pour permettre aux élèves d'utiliser plusieurs techniques. Les recettes pourraient comprendre des pâtisseries, des pains à la levure, des crèmes anglaises, des gâteaux au fromage et des desserts congelés.
- Inviter un spécialiste à venir montrer comment décorer des gâteaux, cuire des confiseries ou dépecer de la viande. Demander aux élèves de s'entraîner aux techniques ainsi montrées.
- Se servir de démonstrations faites par l'enseignant ou un invité, ou de présentations multimédias, pour présenter aux élèves des recettes difficiles (p. ex. poitrine de poulet farcie, carré d'agneau, roulade de bœuf, paupiettes de saumon).
- Encourager les élèves à tenir des portfolios avec des photos de leur travail. Les inviter à exposer leurs portfolios et à faire une démonstration de garniture de plats ou d'autres techniques de présentation des aliments lors d'une journée portes ouvertes à l'école.
- Prévoir une semaine thématique pour présenter des spécialités culinaires du Canada et d'autres cultures à la cafétéria. Demander aux élèves d'en faire la promotion, de se documenter sur les divers produits alimentaires et de les préparer en privilégiant la qualité et le contrôle efficace des portions et des coûts.
- Demander à la classe de préparer tous les plats d'une réception pour des élèves des écoles élémentaires situées dans la zone de recrutement de leur propre école en veillant à tenir compte du contrôle des portions, des coûts et de la qualité et à inclure un calendrier de travail, la répartition des tâches et les commandes d'épicerie. Les élèves préparent ensuite les aliments et les servent à leurs invités.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Avec les élèves, élaborer une liste de contrôle ou une échelle d'évaluation où ils noteront leurs observations quotidiennes lors de leur passage aux diverses stations. Les critères pourraient être les suivants :
 - pratiques alimentaires sécuritaires et bonne hygiène,
 - utilisation sécuritaire et entretien du matériel et des appareils,
 - autonomie,
 - collaboration et travail d'équipe,
 - gestion du temps,
 - gestion du contrôle de la qualité et des coûts.
- Lorsque les élèves préparent des plats particuliers comme des sandwiches, distribuer des feuilles de rétroaction ou d'évaluation à faire remplir par l'enseignant, les élèves et les clients. Les critères pourraient être les suivants :
 - Différentes sortes de pain sont utilisés pour rehausser la couleur et le goût des sandwiches,
 - les légumes utilisés en garniture sont frais et croquants,
 - les garnitures à la viande, au poisson, aux œufs, au fromage ou à la volaille sont bien préparées et présentées,
 - les sandwiches de fantaisie prennent diverses formes (triangles, carrés, roulés, etc.),
 - les sandwiches sont savoureux; le pain convient bien à la garniture des divers sandwiches,
 - la garniture rehausse l'apparence.
- Proposer à chacun des élèves de choisir un produit de la cafétéria et d'en évaluer le coût. Leur demander de déterminer le coût des ingrédients et de recommander des solutions de rechange pour faire baisser les coûts tout en gardant une valeur nutritionnelle comparable. Les critères d'évaluation pourraient être les suivants :
 - l'évaluation du coût est exacte pour les quantités utilisées,
 - le coût total du produit est exact,
 - les solutions proposées ont les mêmes ou de meilleurs éléments nutritionnels que le produit original,
 - les solutions sont plus rentables,
 - le choix des solutions de rechange est original.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- proposer des stratégies appropriées pour gérer les relations avec la clientèle;
- évaluer les possibilités d'emploi dans l'industrie de la restauration;
- montrer qu'il a les compétences, les attitudes et les comportements nécessaires pour trouver un emploi dans l'industrie de la restauration;
- montrer qu'il comprend les questions sociales, financières et environnementales reliées à l'industrie de la restauration;
- commenter la présentation des aliments dans un établissement commercial;
- élaborer un plan pour promouvoir un produit alimentaire.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

L'essor de l'industrie de la restauration a créé une demande pour des employés sachant bien préparer et servir les aliments. Les élèves explorent les emplois qu'offre l'industrie et apprennent à valoriser les compétences et la formation requises.

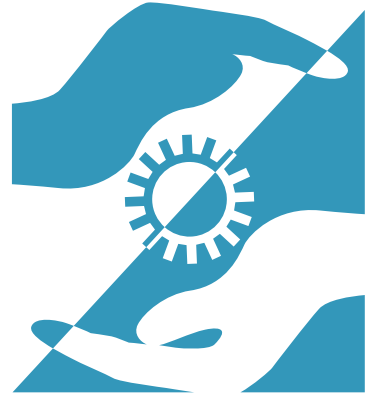
- Demander aux élèves de préparer des feuillets qui décrivent des situations pouvant présenter des défis quant au service à la clientèle (p. ex. des clients accompagnés d'enfants, des clients récalcitrants ou en état d'ébriété). Les amener à proposer des stratégies pour faire face à ces situations. Inviter un conférencier à venir commenter les propositions des élèves.
- Faire en sorte que les élèves acquièrent de l'expérience de travail dans des établissements de restauration du voisinage comme des restaurants, des hôpitaux ou d'autres institutions. Leur demander de poser des questions au personnel en place à propos des habiletés requises et des possibilités d'emploi. Encourager les élèves à noter leurs expériences dans leurs journaux et à évaluer leur aptitude à ces emplois.
- Avec la classe, se livrer à un remue-ménages portant sur les questions reliées à l'industrie de la restauration (p. ex. représentation hommes-femmes, problèmes de santé publique, facteurs économiques locaux, gestion des ressources et des déchets). Jumeler les élèves, puis leur demander de se documenter sur l'un des problèmes mentionnés et de faire une présentation sur le sujet.
- Proposer aux élèves de visiter des établissements de restauration du voisinage pour étudier le décor des salles, l'aménagement de l'espace, la disposition des tables et la présentation des aliments. Leur demander de présenter les résultats de leur travail à la classe, puis discuter du lien entre ces éléments et le service auquel les clients peuvent s'attendre.
- Inviter la classe à préparer et à effectuer une étude de marché afin de déterminer les préférences pour un produit alimentaire donné. Les élèves pourraient ensuite coordonner dans l'école un concours de la meilleure recette pour ce produit et faire connaître la recette gagnante au moyen d'échantillons, de publicité et d'affiches.
- Demander aux élèves d'élaborer et de mettre en œuvre une stratégie publicitaire pour les plats qui figurent au menu de la cafétéria de l'école.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves proposent des stratégies pour régler les problèmes de relations avec les clients, établir avec eux des critères d'évaluation comme les suivants :
 - tient compte de la complexité des problèmes,
 - évite de stéréotyper les clients,
 - respecte les droits et la dignité de toutes les parties,
 - propose des stratégies réalistes et réalisables,
 - présente un travail complet, de nature positive.
- Demander aux élèves de se documenter en équipes sur des emplois particuliers de l'industrie de la restauration, et de déterminer les compétences, la formation et les études qu'ils exigent. Les élèves présentent ensuite, visuellement et/ou oralement, les résultats de leurs recherches à la classe. Noter dans quelle mesure ils :
 - sont précis quant aux exigences de l'emploi,
 - utilisent diverses sources pour trouver l'information (p. ex. services d'orientation, agences gouvernementales, visites de lieux de travail, entrevues avec des gens qui travaillent dans le milieu),
 - présentent l'information de façon claire et intéressante.
- Proposer aux élèves d'évaluer les pratiques et les politiques de recyclage à l'école ou à la cafétéria. Leur demander d'effectuer à deux ou en équipes d'autres recherches sur les problèmes environnementaux et de recommander des améliorations ou de nouveaux programmes à mettre en place à la cafétéria et à la cuisine. Vérifier si :
 - les recommandations conviennent au lieu et aux participants,
 - la planification est complète et rigoureuse,
 - les propositions présentent des améliorations significatives en matière de recyclage, de gestion des déchets et de protection de l'environnement.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.



PROGRAMME D'ÉTUDES

Étude de la famille 11 et 12

L'Étude de la famille 11 et 12 porte sur les interrelations entre l'individu, la famille et la société. Les élèves approfondissent leur connaissance du fonctionnement de la famille au sein de la société et acquièrent des compétences en communication interpersonnelle par le biais de diverses activités : entrevues, recherches, présentations visuelles et orales, études de cas, jeux de rôles et engagement communautaire.

Les élèves étudient également comment les changements qui se produisent sur les plans social, économique et technologique influent sur les interactions entre les gens. On les encourage à partager les résultats de leurs recherches avec d'autres groupes scolaires et communautaires.

Les élèves qui suivent les cours d'Étude de la famille 11 et 12 peuvent appliquer les connaissances qu'ils acquièrent dans leurs propres familles aussi bien que dans leur milieu de vie. Ils pourront choisir de poursuivre leur exploration des relations humaines et familiales en entreprenant des études postsecondaires en sciences sociales ou en optant pour des emplois dans les services sociaux.

LE PROGRAMME D'ÉTUDE DE LA FAMILLE 11 ET 12

Les résultats d'apprentissage prescrits en Étude de la famille 11 et 12 sont regroupés en cinq composantes interdépendantes :

- La famille dans la société
- Besoins et désirs des individus et des familles
- Croissance et développement humains
- Relations
- Gestion des ressources familiales

La famille dans la société

En examinant les tendances dans les formes et les fonctions de la famille, les élèves approfondissent leur compréhension des problèmes sociaux qui touchent les individus et les familles du Canada. Ils explorent également des stratégies d'action pour aborder ces problèmes.

Besoins et désirs des individus et des familles

Les élèves étudient les facteurs (p. ex. la santé, la situation économique et politique) qui influent sur les besoins et les désirs des individus et des familles. Ils évaluent les ressources disponibles et explorent les stratégies à utiliser pour faire face à diverses circonstances.

Croissance et développement humains

Les élèves étudient diverses théories de la croissance et du développement humains et apprennent comment un comportement attentionné conditionne le développement de l'être humain tout au long de sa vie. Ils définissent et mettent en pratique un comportement empreint de sollicitude correspondant à divers groupes d'âge.

Relations

Les élèves étudient l'importance des relations pour le bien-être de l'individu tout au long de sa vie et examinent les facteurs qui affectent les relations humaines. En outre, ils définissent et développent des aptitudes à communiquer de façon positive en vue d'améliorer les relations.

Gestion des ressources familiales

Les élèves apprennent à gérer de façon responsable leurs ressources personnelles et familiales (notamment le temps, l'argent, l'énergie et les compétences) et à reconnaître que ces ressources changent tout au long de la vie. En outre, ils évaluent de quelle manière ces compétences en gestion peuvent s'appliquer sur le marché du travail.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- définir diverses structures familiales;
- analyser la relation entre les changements sociaux et les façons dont fonctionnent les familles;
- examiner le rôle des adolescents au sein de la famille, dans des sociétés d'hier et d'aujourd'hui;
- comparer les coutumes associées à l'adolescence dans diverses cultures.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

L'évolution des coutumes, des structures et des attentes influent sur le fonctionnement des familles. En dégagant comment fonctionne leur propre famille et leur propre contribution à la vie familiale, les élèves jettent les bases des rôles familiaux qu'ils pourront être appelés à jouer plus tard.

- Fournir aux élèves des études de cas qui décrivent diverses structures familiales. Leur demander d'examiner les rôles et les attentes des membres de la famille et de partager leurs conclusions. Inviter les élèves à décrire les effets de la structure familiale sur la façon dont la famille satisfait ses besoins quotidiens.
- Proposer aux élèves de se livrer à un remue-méninges sur les changements sociétaux qui touchent les familles et leurs fonctions (p. ex. changements dans les lois, disponibilité de services gouvernementaux, facteurs économiques). Demander aux élèves de discuter des effets de ces changements sur le bien-être des familles et de la société.
- Inviter les élèves à interroger des gens âgés sur leur vie à l'adolescence. Demander aux élèves de comparer leurs propres expériences (p. ex. éducation, compréhension des questions internationales, activités sociales, rôles, droits et responsabilités) avec celles des gens à qui ils auront posé leurs questions.
- Présenter des vidéos sur des adolescents d'autres cultures. Demander aux élèves de comparer les traditions et les coutumes associées à l'adolescence dans diverses sociétés en répondant à des questions telles que :
 - Quelles traditions et coutumes importantes marquent le passage de l'adolescence à l'âge adulte? Quelles sont celles qui ont un sens religieux et éducatif?
 - Quelles activités sociales sont associées à l'adolescence (p. ex. les divertissements, les fréquentations)?
 - Comment le rôle de l'adolescent le prépare-t-il à la vie adulte?

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves décrivent comment la structure familiale affecte la façon dont la famille satisfait ses besoins, élaborer avec eux des critères pour l'autoévaluation et l'évaluation par les pairs. Les critères pourraient être les suivants :
 - fournit une information complète et approfondie,
 - tient compte de diverses structures familiales,
 - donne des interprétations logiques et pénétrantes,
 - décrit efficacement le lien entre la structure familiale et la façon de satisfaire ses besoins.
- Après que les élèves se sont livrés à un remue-méninges sur les changements sociétaux qui ont une incidence sur la famille, former des équipes, puis proposer à chacune de choisir un des changements mentionnés et de se documenter sur les effets de ce changement sur la famille. Lorsque les équipes présentent les résultats de leurs travaux à la classe, demander au reste des élèves de fournir une rétroaction à l'aide de critères tels que :
 - fournit une information complète à propos des effets sur les structures et les fonctions familiales,
 - offre des raisons logiques pour les changements que connaissent les structures et les fonctions familiales,
 - énumère des ressources et des solutions réalistes qui facilitent le fonctionnement de la famille,
 - établit des liens pertinents entre les changements sociétaux et leurs effets sur les fonctions au sein de sa propre famille,
 - appuie sa présentation sur une recherche rigoureuse.
- Demander aux élèves de noter leurs observations et leurs réactions après avoir interrogé des gens âgés sur leur adolescence. Les inviter à réfléchir sur deux ou trois des choses les plus intéressantes qu'ils ont apprises, et à noter leurs réflexions. Examiner leurs réflexions pour évaluer la portée de leur compréhension et de leur introspection.
- Lorsque les élèves comparent les traditions et les coutumes associées à l'adolescence dans diverses sociétés, évaluer leurs travaux en fonction des aspects suivants :
 - nombre de points de comparaison dégagés,
 - minutie et pertinence de l'information fournie,
 - exactitude de l'information,
 - caractère logique des conclusions.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- examiner des théories des besoins humains qui s'appliquent aux individus et aux familles;
- examiner les facteurs qui influent sur la façon dont les individus et les familles satisfont leurs besoins et leurs désirs;
- analyser les problèmes de santé mentale et physique des adolescents qui peuvent nuire au fonctionnement de l'individu et de la famille;
- dégager des sources de stress positif et de stress négatif pour les adolescents;
- employer des techniques de gestion du stress appropriées;
- se documenter sur des emplois se rapportant à la prestation de services aux individus et aux familles.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Pour prendre des décisions personnelles et familiales adéquates et responsables, il faut comprendre la nature humaine. Les élèves examinent les théories des besoins de l'être humain ainsi que les facteurs qui influent sur les besoins et les désirs des familles (p. ex. la santé, la situation économique et politique). Les élèves explorent aussi comment les individus et les familles élaborent des stratégies pour faire face à diverses situations.

- Revoir les théories des besoins de l'être humain (p. ex. selon Maslow) avec la classe. Les élèves se servent de ces théories pour décrire comment les individus et les familles satisfont leurs besoins lorsqu'ils emménagent dans un nouveau milieu.
- Proposer aux élèves de se documenter sur les facteurs politiques, sociaux et économiques liés à la pauvreté au Canada. Leur demander de discuter de la façon dont les personnes ayant peu ou pas de revenus arrivent à satisfaire leurs besoins et leurs désirs.
- Demander aux élèves d'étudier et de décrire les facteurs économiques et politiques qui influent sur la façon dont les familles de diverses cultures satisfont leurs besoins et leurs désirs physiologiques et sociologiques. Par exemple, les inviter à considérer les effets de la *Loi sur les Indiens* et des pensionnats sur les familles autochtones ou les répercussions des lois sur l'immigration sur les familles asiatiques au Canada.
- Jumeler les élèves et demander à chaque paire d'étudier un phénomène lié à des facteurs de santé mentale ou physique (p. ex. dépression, incapacité physique, cancer, troubles de l'alimentation, maladies transmises sexuellement). Demander à chaque paire de faire une présentation en classe décrivant la nature du phénomène, son effet possible sur les adolescents et les familles et les services de soutien disponibles.
- Présenter une vidéo sur la gestion du stress. Inviter les élèves à définir des sources possibles de stress et leurs effets sur la vie familiale. Demander à chaque élève de créer une affiche illustrant des techniques de gestion positive du stress.
- Inviter chaque élève à concevoir et à préparer une présentation visuelle sur les emplois reliés au soutien à la famille (p. ex. conseiller en économie domestique, travailleur en garderie, travailleur social, diététiste). Demander aux élèves de se documenter sur les perspectives d'emploi dans ces domaines.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Demander aux élèves, en équipes, de se documenter sur les stratégies que les familles de diverses cultures utilisent pour satisfaire leurs besoins et leurs désirs, puis de faire des comptes rendus de leurs recherches. Dans ces comptes rendus, considérer dans quelle mesure les élèves peuvent :
 - définir adéquatement de telles stratégies,
 - décrire efficacement les différences entre les besoins et les désirs des familles de leur propre culture et ceux des familles d'autres cultures,
 - décrire correctement les facteurs politiques et économiques qui influent sur les besoins et les désirs des familles.
- Avant que les élèves présentent leurs comptes rendus sur les phénomènes liés à des facteurs de santé, revoir les résultats d'apprentissage qui s'appliquent et élaborer avec la classe des critères pour la rétroaction par les pairs. Faire en sorte que les critères privilégient le contenu plutôt que les techniques de présentation.
- Après que les élèves ont présenté leurs affiches illustrant les techniques de gestion du stress, leur demander d'énumérer des sources de stress positif et de stress négatif. Proposer à chaque élève de choisir une source courante de stress négatif, de trouver des techniques permettant de gérer ce stress et de concevoir une étude de cas qui explique en détail les stratégies que pourrait suivre une personne aux prises avec un tel stress. Les élèves peuvent choisir de préparer un plan d'action pour les gens qu'ils décrivent. Ramasser les réponses des élèves et vérifier s'ils peuvent :
 - définir avec précision des sources de stress positif et de stress négatif,
 - énumérer des techniques de gestion du stress appropriées,
 - cerner des stratégies systématiques et réalistes pour faire face à des facteurs de stress précis.
- Lorsque les élèves font les présentations visuelles sur les emplois reliés aux services à la famille, vérifier si :
 - l'information est organisée de façon logique,
 - la recherche est complète, rigoureuse et repose sur des sources diverses,
 - les études, la formation et les compétences requises sont mises en évidence,
 - la présentation des résultats est claire.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire la croissance et le développement des adolescents;
- évaluer diverses théories de la croissance et du développement humains;
- analyser les influences agissant sur la croissance et le développement au cours de l'adolescence;
- analyser les services auxquels les adolescents peuvent faire appel dans les situations nécessitant des soins;
- définir les comportements empreints de sollicitude qui favorisent un milieu sain et attentionné.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

L'adolescence se caractérise par des tâches développementales particulières, dont la réussite dépend de nombreux facteurs, notamment l'estime de soi, les relations personnelles et les changements physiques. Les élèves explorent les comportements attentionnés et les questions connexes qui peuvent affecter le développement de l'adolescent.

- Demander aux élèves de se documenter sur les théories de la croissance et du développement humains (p. ex. selon Piaget, Erikson, Adler, Rogers). Les inviter à décrire comment ces théories peuvent se refléter dans leur propre développement.
- Inviter les élèves en équipes à préparer des présentations visuelles ou orales sur les facteurs qui influent sur la croissance et le développement de l'adolescent (p. ex. les relations personnelles ou familiales, l'école, l'alimentation, la consommation d'intoxicants). Leur demander d'inclure dans leurs présentations des exemples d'effets positifs et négatifs. Offrir aux groupes l'occasion de présenter leurs travaux devant une classe de 7^e ou de 8^e année.
- Demander à chaque élève de préparer une présentation visuelle ou une histoire illustrant les changements auxquels peut s'attendre un jeune au cours de l'adolescence. Leur suggérer de tenir compte des aspects de la croissance touchant les plans intellectuel, social, affectif, spirituel et physique. Inviter les élèves à exposer leurs présentations visuelles et à partager leurs histoires avec la classe.
- Jumeler les élèves, puis leur demander de trouver et d'analyser des services communautaires qui s'adressent aux adolescents. Leur proposer de planifier une promotion à l'échelle de l'école pour diffuser l'information à l'aide de divers médias (p. ex. panneaux d'affichage, messages, affiches, conférenciers à l'heure du dîner).
- Avec la classe, se livrer à un remue-ménages sur les comportements empreints de sollicitude. Inviter un conférencier (p. ex. un professionnel des soins de santé) à venir discuter de l'importance, dans la croissance et le développement des adolescents, de leur accorder de l'attention et de prendre soin d'eux. Distribuer des études de cas de pratiques attentionnées pour les individus et pour les familles, que les élèves devront commenter.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Après que les élèves ont mis en commun leurs recherches sur les théories de croissance et de développement humains, leur demander de choisir la position d'un théoricien, de la résumer et d'y réagir. Vérifier si le résumé comprend :
 - les principaux points de la théorie choisie,
 - des exemples précis de la façon dont la théorie décrit la croissance et le développement de l'être humain à diverses étapes de la vie,
 - des liens pertinents entre la théorie choisie et la vie personnelle de l'élève.
- Après que les équipes ont fait leurs présentations sur la croissance et le développement de l'adolescent devant une classe d'élèves plus jeunes, leur demander d'autoévaluer leurs travaux en se basant sur des critères tels que :
 - notre message était clair,
 - nous avons présenté des renseignements importants et exacts,
 - nous avons répondu aux questions d'une manière réfléchie, en donnant de l'information pertinente et exacte,
 - nous avons utilisé des exemples qui se rapportaient aux expériences d'élèves plus jeunes,
 - nos aides visuelles ont contribué à mettre en valeur et à clarifier des points importants.
- Lorsque les élèves créent des présentations visuelles ou des histoires qui illustrent les changements au cours de l'adolescence, vérifier s'ils :
 - considèrent divers types de changements,
 - donnent de l'information exacte,
 - abordent en détail des facteurs ou des exemples auxquels les autres, y compris l'enseignant, n'ont peut-être pas pensé.
- Lorsque les élèves commentent des études de cas portant sur les pratiques attentionnées, leur demander de présenter leurs appréciations sous forme de jeux de rôles basés sur les études. Avec les élèves, élaborer des critères qui pourront servir à l'évaluation par les pairs et par l'enseignant, tels que :
 - montre une compréhension évidente du scénario,
 - se sert de renseignements exacts pour analyser la situation,
 - inclut des détails qui reflètent une compréhension approfondie des pratiques attentionnées,
 - offre une interprétation logique et réfléchie.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- analyser diverses aptitudes à communiquer et techniques de communication;
- décrire les effets possibles des relations sur le bien-être d'une personne;
- analyser les problèmes sociaux qui ont une incidence sur les relations des adolescents;
- expliquer l'évolution des relations que les jeunes peuvent vivre au cours de l'adolescence.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les relations changent tout au long de l'adolescence. Les élèves analysent les facteurs qui influent sur leurs relations et étudient un vaste éventail d'aptitudes à communiquer et de techniques de communication permettant de faire face à l'évolution de ces relations.

- Utiliser des textes et des aides visuelles pour illustrer une discussion sur les aptitudes à communiquer et les techniques de communication (p. ex. la reformulation, l'interrogation, l'empathie, la résolution de conflits, les signes non verbaux). Puis demander aux élèves de simuler à deux ces aptitudes et ces techniques pendant que les autres élèves les observent et font des commentaires sur l'efficacité de leur communication.
- Proposer aux élèves d'interroger leurs pairs pour trouver les gestes, les expressions et les mots couramment utilisés par les adolescents. Dresser une liste en classe et inviter les élèves à décrire leurs réactions lorsque des gens d'autres groupes d'âge utilisent ces formes de communication. Leur demander d'évaluer l'efficacité de ces formes et de discuter de l'importance de la clarté en communication.
- Suggérer aux élèves de décrire les aspects positifs et négatifs de divers types de communication (p. ex. conversation face à face, conversation téléphonique, messagerie vocale, courriel et rédaction de lettres).
- Inviter un conférencier à venir discuter en classe de la résolution de conflits. Demander aux élèves de préparer en équipes des vidéos ou des sketches illustrant des techniques de résolution de conflits que les autres élèves commenteront. Inviter les élèves à décrire dans leurs journaux comment la résolution de conflits positive ou négative peut influencer sur le bien-être.
- Demander aux élèves de faire une recherche sur l'incidence que les comportements empreints de sollicitude, contrôlants ou violents peuvent avoir sur les relations au fil du temps. Les inviter à partager les résultats de leurs travaux.
- Diriger un remue-méninges sur l'effet sur les relations familiales du temps consacré aux passe-temps (p. ex. jeux informatisés, sports, musique).
- Montrer des vidéos qui décrivent les relations types des adolescents. Demander aux élèves d'illustrer leurs propres relations à l'aide d'arbres conceptuels. Les inviter à nommer les relations importantes dans leur vie et à décrire pourquoi elles sont importantes, agréables ou à améliorer.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Fournir aux élèves des occasions fréquentes d'interagir avec des partenaires, en équipes et avec l'ensemble de la classe, afin d'analyser et de mettre en pratique diverses aptitudes à communiquer et techniques de communication. Noter dans quelle mesure les élèves peuvent :
 - poser des questions pour élargir et clarifier l'information,
 - transmettre de leur propre chef de l'information et des idées,
 - appuyer leurs opinions de détails, d'exemples et de raisons logiques,
 - utiliser les stratégies qui conviennent pour améliorer la communication.
- Lorsque les élèves présentent des vidéos ou des sketches illustrant les techniques de résolution de conflits, vérifier s'ils peuvent :
 - créer une situation de conflit réaliste – pas trop simplifiée,
 - illustrer des stratégies efficaces (p. ex. manifester un comportement assuré),
 - démontrer efficacement le passage du conflit négatif à la résolution positive,
 - montrer les effets de ces techniques sur les gens ou les groupes touchés,
 - établir des liens avec l'information fournie par le conférencier invité.
- Avec la classe, se livrer à un remue-méninges sur les problèmes sociaux (p. ex. harcèlement sexuel, pauvreté, racisme) qui touchent les relations des adolescents. Former des équipes, et inviter chacune d'elles à choisir et à analyser en profondeur un problème social puis à déterminer les relations des adolescents sur lesquelles il a une incidence. Avec les élèves, énumérer les exigences de la tâche (p. ex. longueur, format du travail) et fournir ou établir des critères tels que :
 - détermine de façon claire et logique les liens entre le problème social et les relations des adolescents,
 - inclut de l'information pertinente et exacte,
 - présente une analyse rigoureuse qui va au-delà des liens superficiels,
 - détermine des stratégies réalistes pour la résolution du problème, s'il y a lieu,
 - offre une opinion ou un point de vue qui dénote une certaine réflexion et qui découle logiquement des raisons et des exemples fournis,
 - établit des liens logiques avec les autres sujets et problèmes reliés à l'adolescence.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire des moyens par lesquels les individus et les familles se procurent les ressources nécessaires à la satisfaction de leurs besoins et désirs;
- élaborer des stratégies pour gérer les ressources familiales;
- reconnaître le rapport entre les valeurs personnelles et familiales et les achats de consommation;
- analyser la relation entre les pratiques du marché et le comportement de consommateur dans la famille;
- montrer qu'il comprend le rapport entre le travail effectué dans la famille et les compétences exigées par le marché du travail.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Pour se procurer les nécessités de la vie et se payer des luxes, les familles doivent gérer efficacement leurs ressources telles que le temps, l'argent, l'énergie et les compétences. Les élèves apprennent que le travail fait dans la famille permet de développer des compétences qui serviront sur le marché du travail.

- À l'aide d'études de cas, proposer aux élèves de créer des affiches (p. ex. en forme d'horloge ou de graphique) pour illustrer l'utilisation du temps, de l'argent, de l'énergie et des compétences. Leur demander d'analyser les usages de ces ressources et de proposer des moyens d'en augmenter l'efficacité.
- Fournir des études de cas montrant comment diverses familles répartissent les ressources en fonction de facteurs tels que la taille de la famille, l'importance accordée aux études, aux voyages, aux loisirs, aux biens matériels et aux placements. Demander aux élèves d'évaluer les stratégies qu'utilise chaque famille pour gérer ses ressources.
- Inviter chacun des élèves à se servir d'un logiciel pour élaborer un budget mensuel à l'intention d'un adolescent qui a un emploi d'été loin de chez lui. Demander aux élèves de tenir compte de l'hébergement, de la nourriture, des services publics, du transport, des vêtements de travail et des loisirs. Les amener à déterminer les valeurs révélées par leurs budgets.
- Demander aux élèves quelle incidence les situations de crise (p. ex. perte d'emploi, maladie, divorce) peuvent avoir sur la gestion des ressources familiales. Les encourager à proposer des moyens de répartir les ressources pour faire face à de tels imprévus.
- Demander aux élèves d'établir une liste, par ordre de priorité, des articles qu'ils aimeraient acheter et de montrer comment cette liste reflète leurs valeurs.
- Proposer aux élèves de préparer à deux des présentations à faire en classe sur la façon dont la publicité cible des groupes particuliers selon la culture, le sexe ou l'âge. Leur demander de décrire les conséquences de la publicité sur les décisions d'achats de la famille.
- Inviter un conseiller en emploi à venir discuter en classe de la façon dont les compétences acquises à la maison peuvent servir sur le marché du travail. Demander aux élèves de préparer des diagrammes présentant les compétences acquises au sein de la famille et de se livrer à un remue-ménages sur les emplois faisant appel à chacune d'elles. Leur demander de mettre à jour leur CV afin d'y inclure les compétences acquises à la maison.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves analysent les études de cas afin d'élaborer des stratégies visant à gérer plus efficacement les ressources, vérifier s'ils peuvent :
 - noter adéquatement l'utilisation du temps, de l'argent, de l'énergie et des compétences,
 - établir des liens logiques entre les habitudes de vie et l'utilisation des ressources,
 - offrir des stratégies réalistes et pertinentes pour améliorer la gestion,
 - donner un aperçu de l'impact de ces stratégies sur l'individu et, s'il y a lieu, sur la famille,
 - élaborer une estimation précise et réaliste de l'efficacité de chaque stratégie proposée.
- Lorsque les élèves analysent les études de cas illustrant la répartition des ressources, vérifier s'ils :
 - reconnaissent et classent adéquatement les diverses ressources que possèdent les familles,
 - résument efficacement comment ces ressources sont réparties en fonction des besoins et des désirs,
 - reconnaissent les modèles, les stratégies et les valeurs qui influent sur la façon dont les ressources familiales sont acquises et réparties,
 - proposent des solutions de rechange qui correspondent aux valeurs, aux besoins et aux désirs des familles.
- Après que les élèves ont discuté de la façon dont les valeurs influent sur les achats de consommation, les amener à travailler en équipes à créer des collages pour représenter ce qu'ils ont saisi. À côté de chaque collage, afficher une feuille pour les commentaires des autres élèves. Lorsque tous les élèves ont examiné et commenté les collages, leur demander d'effectuer une autoévaluation qui comprendra des résumés des commentaires que leur propre travail a suscités.
- Passer en revue les CV des élèves pour vérifier s'ils sont capables de faire des liens entre les compétences acquises à la maison et celles qu'exige le marché du travail.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- reconnaître les enjeux auxquels fait face la famille dans une société multiculturelle et planétaire;
- analyser les tendances actuelles dans la famille canadienne;
- comparer les coutumes et les traditions de familles de différentes cultures;
- décrire les stratégies à adopter face aux problèmes sociaux qui affectent la famille.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

La famille est confrontée à de nombreux enjeux dans la société multiculturelle d'aujourd'hui. Les élèves analysent les tendances familiales au Canada afin de dégager les problèmes sociaux et mondiaux qui peuvent les toucher ainsi que leurs familles.

- Proposer aux élèves d'étudier divers facteurs culturels qui peuvent toucher la famille canadienne (p. ex. façons d'élever les enfants, rôles sexuels, pratiques religieuses, modèles de communication, mariage entre membres d'un même groupe) et d'en faire un compte rendu.
- Avec la classe, se livrer à un remue-méninges sur les défis de l'emploi pour les nouveaux Canadiens. Puis demander aux élèves répartis en groupes d'examiner les possibilités d'emploi pour ces personnes. Leur suggérer de concevoir un kiosque pour aider les nouveaux Canadiens à trouver un emploi, en mettant l'accent sur les compétences requises, les ressources communautaires disponibles pour se recycler, et les droits et les responsabilités des employés et des employeurs. Inviter des conseillers en emploi à venir commenter le kiosque.
- Demander aux élèves de consulter Internet ou d'autres sources pour étudier les statistiques démographiques portant sur les familles canadiennes au cours des dernières années (p. ex. nombre moyen d'enfants, professions, taux de natalité et de décès, niveaux de revenu disponible). Demander aux élèves de préparer un graphique montrant les changements d'une année à l'autre. Les encourager à proposer des raisons justifiant ces changements.
- Inviter les élèves à faire des présentations sur les fêtes célébrées dans diverses régions du monde (p. ex. Pâques, Nouvel an chinois, Ramadan, Hanoukka). Leur demander de décrire l'origine de chacune et sa signification pour la famille.
- Proposer aux élèves de nommer des cérémonies familiales (p. ex. baptême, attribution du nom, bar-mitsva, mariage, funérailles) et de discuter de leur signification dans la vie d'un individu.
- Inviter un conférencier à venir discuter des coutumes autochtones et des défis auxquels font face les familles autochtones d'aujourd'hui. Jumeler les élèves et demander à chaque paire de se documenter sur une coutume amérindienne et sur sa signification pour la famille. Les élèves partagent ensuite les résultats de leurs recherches avec la classe. Leur demander de réunir dans un portfolio divers articles sur un problème vécu par les autochtones et d'y inclure des stratégies d'intervention.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves analysent les statistiques démographiques sur les familles canadiennes, vérifier dans quelle mesure ils :
 - recueillent et évaluent de l'information pertinente en provenance de sources variées,
 - présentent une information complète et exacte,
 - incluent des données statistiques particulières,
 - tirent des conclusions logiques et font des généralisations à partir des données,
 - présentent des hypothèses sensées à propos des causes fondamentales des tendances qu'ils dégagent.
- Demander aux élèves, individuellement ou à deux, de décrire une famille fictive ou réelle à partir de données démographiques actuelles et de leurs propres observations sur les tendances se manifestant dans leur milieu. Insister sur l'importance d'appuyer leurs descriptions sur des données actuelles et sur leur connaissance du milieu. Les inviter ensuite à comparer leurs descriptions avec les tendances reconnues au sein des familles canadiennes :
 - Quelles sont les ressemblances et les différences?
 - À quoi sont-elles dues?
 - Cerner quelques-uns des facteurs qui contribuent aux différences individuelles par rapport à une tendance sociale.

Vérifier si les élèves sont capables de se servir de leurs connaissances sur la famille et sur les tendances et les questions actuelles pour tirer des conclusions logiques et des généralisations significatives.
- Demander aux élèves de travailler en équipes à l'étude d'un problème social qui touche la famille, à la production d'un compte rendu et à la détermination de stratégies d'intervention possibles. Pour juger des habiletés des élèves à évaluer ces stratégies et les inciter à l'autoévaluation, poser des questions telles que :
 - Que saviez-vous au départ de ce problème social?
 - Quelles stratégies ont déjà été mises en œuvre?
 - Lesquelles se sont révélées les plus efficaces? Pourquoi?
 - Quel rôle pouvez-vous jouer?
 - Quelles stratégies votre groupe a-t-il dégagées?
 - Quelle différence la mise en œuvre de ces stratégies fera-t-elle?

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- analyser l'impact des choix comportementaux de chacun sur les autres membres de la famille;
- évaluer les ressources communautaires qui peuvent aider les familles à satisfaire leurs besoins et leurs désirs;
- concevoir des stratégies pour satisfaire les besoins des familles en situation de crise;
- concevoir et évaluer des habitations qui répondent aux besoins de logement tout au long de la vie.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Savoir répondre aux besoins et aux désirs de la famille en diverses circonstances est une habileté essentielle à la vie familiale. Les élèves évaluent les facteurs qui peuvent avoir une incidence sur la vie familiale. Ils apprennent à repérer les ressources qui soutiennent les familles et à élaborer des stratégies pour faire face aux situations de crise.

- Avec la classe, préparer une liste de comportements individuels qui ont des répercussions sur les familles (p. ex. éducation et activités de loisirs, activité ou inactivité physique, habitudes alimentaires, pratiques religieuses, activités sexuelles, passe-temps). Demander aux élèves d'analyser les effets de ces comportements sur les individus et sur la famille.
- Diriger une discussion en classe concernant l'influence de la famille, des pairs, des médias et de la société sur les comportements individuels. Demander aux élèves de décrire les effets de ces comportements individuels sur les autres membres de la famille.
- Diriger un remue-méninges afin de déterminer les besoins particuliers des familles d'immigrants ou de réfugiés. Demander aux élèves de se documenter sur les services communautaires offerts à ces familles et de partager les résultats de leurs recherches avec la classe.
- Distribuer aux élèves des études de cas décrivant des situations de crise (p. ex. divorce, décès, perte d'emploi, longue maladie, catastrophe naturelle, accident, incendie dans la maison). Demander aux élèves de travailler en équipes afin de concevoir des plans d'action permettant de répondre aux besoins et aux désirs des familles qui vivent de telles situations. Leur demander de mettre leurs plans en commun.
- Demander aux élèves de déterminer divers moyens de satisfaire les besoins de logement (p. ex. appartements, maisons, maisons mobiles). Présenter des études de cas décrivant diverses situations où des personnes ou des familles ont besoin d'un logement. Inviter les élèves à analyser chacune des situations et à proposer une solution de logement appropriée.
- Demander aux élèves d'adapter un plan d'aménagement de base pour répondre à divers besoins en matière de logement (p. ex. familles avec jeunes enfants, personnes à mobilité réduite, entreprises à domicile). Les élèves doivent défendre leurs adaptations.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Après que les élèves ont énuméré les comportements individuels qui ont des répercussions sur la famille, leur demander de travailler seuls ou à deux pour analyser comment le membre principal d'une famille fictive influe sur les autres par ses comportements. Les élèves doivent :
 - cerner, en donnant des exemples précis, les comportements qui ont des répercussions sur la famille,
 - pour chaque choix comportemental, indiquer qui est touché; noter s'il s'agit d'un effet positif ou négatif et expliquer pourquoi.
 Évaluer la rigueur des réponses, la spécificité des explications, la logique de l'analyse et la compréhension.
- Demander aux élèves de préparer à deux ou en équipes un livret sur les ressources communautaires en trouvant, en énumérant et en évaluant les ressources du milieu qui peuvent aider les familles à satisfaire leurs besoins et leurs désirs. Pour donner aux autres la chance d'apporter leurs conseils et suggestions, les élèves pourraient élaborer des feuilles de rétroaction en vue de guider leur analyse :
 - information exacte et à jour,
 - organisation en catégories logiques reliées aux besoins et désirs,
 - clarté et objectivité de l'évaluation de chacune des ressources.
- Lorsque les équipes créent et présentent leurs plans d'action pour répondre aux besoins des familles en situation de crise, noter dans quelle mesure elles peuvent :
 - déterminer correctement les fonctions essentielles,
 - reconnaître correctement les valeurs à considérer,
 - déterminer clairement les stratégies permettant de répondre aux besoins immédiats,
 - décrire comment les valeurs peuvent changer en situation de crise.
- Lorsque les élèves adaptent un plan d'aménagement pour diverses situations de logement, vérifier s'ils peuvent :
 - dresser des listes complètes des considérations et des exigences dans chaque situation,
 - établir des priorités,
 - proposer des adaptations qui répondent aux exigences,
 - tenir compte des exigences pratiques,
 - conserver les éléments essentiels (p. ex. cuisine, salle de bains).

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire les changements qui se produisent dans la croissance et le développement de l'être humain, de la naissance à la mort;
- évaluer les facteurs qui influent sur la croissance et le développement de l'être humain;
- proposer des plans d'action responsables en vue de développer une attitude bienveillante favorisant l'épanouissement de soi et d'autrui;
- comparer et mettre en contraste diverses philosophies et pratiques en matière d'éducation des enfants;
- reconnaître des pratiques reliées à la mort, à l'agonie et au deuil dans diverses cultures.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

L'être humain se développe sur les plans physique, intellectuel, affectif, social et spirituel tout au long de sa vie. Pour favoriser ce développement continu, l'adulte a l'importante responsabilité d'adopter une philosophie axée sur l'attention et les soins. Celle-ci doit englober l'adulte concerné, ses enfants et les autres membres de la famille. Les élèves explorent les occasions de prendre soin des autres à l'école, dans la famille et dans leur milieu.

- Faire une sortie dans une garderie. Demander aux élèves de faire un compte rendu sur les divers aspects du développement humain qu'ils observent.
- Aller visiter un centre pour personnes âgées. Proposer aux élèves d'interroger les gens sur leur passé et sur l'effet du vieillissement au niveau de leur développement.
- Inviter les élèves à utiliser l'information recueillie lors des visites pour comparer et mettre en contraste divers moyens de prendre soin des gens à différentes étapes de la vie.
- Présenter une vidéo traitant de la violence envers les personnes âgées. Demander aux élèves de trouver des statistiques sur ce phénomène au Canada. Leur demander de réfléchir à leurs propres attitudes face aux personnes âgées et de décrire les comportements qui conviennent pour s'occuper des personnes âgées dans leurs familles et dans leur milieu.
- Proposer aux élèves de simuler des caractéristiques physiologiques courantes chez les personnes âgées (p. ex. arthrite, vision restreinte). Inviter les élèves à effectuer des tâches simples (comme boucler une ceinture) et à discuter de leurs expériences.
- Demander aux élèves de créer des affiches décrivant les philosophies et les pratiques d'éducation des enfants relatives à diverses questions (p. ex. soins aux nourrissons et discipline, soins de santé et éducation, socialisation). Inviter les élèves à décrire et à défendre une philosophie en matière d'éducation des enfants.
- Demander aux élèves de se documenter sur les pratiques reliées à la mort et au deuil dans diverses cultures, et de présenter les résultats de leurs recherches à la classe. Inviter un conférencier à venir discuter des étapes de la perte d'un être cher et du deuil qui suit. Proposer que les élèves visitent un salon funéraire ou un hospice afin de se renseigner sur les divers services qui y sont offerts.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves comparent des moyens de prendre soin des gens à diverses étapes de la vie, vérifier ce qui suit :
 - détermination juste des besoins sociaux, affectifs, physiques, intellectuels et spirituels de chaque groupe,
 - analyse logique des ressemblances et des différences au niveau de ces besoins,
 - détermination des comportements empreints de sollicitude reliés à chacun des besoins, dans chaque situation,
 - explication claire et sensée des raisons pour lesquelles ces comportements sont différents ainsi que des façons dont ils diffèrent;
 - une ou plusieurs conclusions et généralisations qui découlent logiquement de l'information présentée.
- Demander aux élèves de travailler en équipes afin de proposer des sujets liés à l'éducation des enfants ou au vieillissement, de se documenter sur ces sujets et d'en discuter librement. Inviter chaque équipe à choisir une formule pour sa présentation (p. ex. table ronde, étude de cas avec analyse, jeu de rôles suivi d'une discussion). Les membres de l'équipe doivent également remettre un résumé écrit de leurs points de vue. Les critères pourraient être les suivants :
 - énonce clairement sa position,
 - donne des raisons ou des exemples qui appuient sa position,
 - utilise une information précise et pertinente pour contrer les oppositions,
 - procure des réponses novatrices et réfléchies en lien avec des connaissances et des activités antérieures.
- Lorsque les élèves décrivent et défendent des philosophies en matière d'éducation des enfants, vérifier s'ils font porter l'attention sur :
 - les comportements attentionnés et empreints de sollicitude,
 - les besoins des enfants et des parents,
 - les stratégies visant à aider les enfants à atteindre leur plein potentiel,
 - les relations entre les autres membres de la famille.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- étudier l'impact des coutumes, des lois et des événements politiques sur les relations;
- analyser les divers types de relations et leur développement tout au long de la vie;
- proposer et évaluer des stratégies pour régler les problèmes de relations;
- analyser des stratégies pour établir et entretenir des relations et pour y mettre fin.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les relations évoluent tout au long de la vie et sont influencées par de nombreux facteurs extérieurs. Les élèves examinent les types de relations qu'ils pourront connaître au cours de leur vie et proposent des stratégies pour les aborder adéquatement.

- Proposer aux élèves de se documenter sur une gamme de facteurs qui ont une incidence sur les relations à la maison et au travail (p. ex. coutumes de mariage, contraception, maladies transmises sexuellement, divorce, événements politiques, droit du travail, technologie, femmes au travail). Leur demander de décrire comment les individus, les familles et la société peuvent être touchés par ces facteurs.
- Demander aux élèves de relever différents types de relations (p. ex. familiales, avec les pairs, professionnelles) et de décrire leurs répercussions sur le bien-être de l'individu. Leur demander d'interviewer des adultes pour savoir comment leurs relations ont évolué depuis l'adolescence. Encourager les élèves à prévoir comment leurs propres relations pourraient évoluer avec le temps.
- Inciter les élèves à créer des jeux de société basés sur les facteurs qui déterminent le développement des relations tout au long de la vie (p. ex. communication, mobilité, violence, mariage, naissance, décès, activités partagées, travail); leur proposer de jouer à ces jeux en équipes. Leur demander de décrire comment les individus peuvent se constituer des réseaux de soutien en fonction des situations de la vie.
- Inviter un travailleur social à venir discuter en classe des relations de violence. Présenter une vidéo qui explique comment briser le cycle de violence, puis souligner les ressources de soutien disponibles. Les élèves préparent à deux des affiches sur la violence en y intégrant des statistiques canadiennes, les symptômes, les droits et les responsabilités des individus, la disponibilité des ressources de soutien et les stratégies pour traiter des situations de violence.
- Demander aux élèves de créer des « livres de recettes » sur les relations qui comprennent des « recettes » pour réussir un mariage ou une relation à long terme. Les recettes pourraient comprendre des stratégies efficaces pour s'occuper des finances, de l'éducation des enfants, des relations avec les proches et les amis, du logement, des emplois, de la religion et des conflits.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Après que les élèves se sont documentés sur les facteurs qui influencent les relations, leur demander de créer des mobiles pour illustrer ce qu'ils ont appris sur l'établissement et l'entretien de relations positives. Lorsque les élèves présentent leurs mobiles, vérifier s'ils peuvent dégager :
 - les facteurs qui influencent les relations,
 - des stratégies permettant d'établir des relations positives,
 - des facteurs associés aux relations malsaines,
 - des moyens de régler les problèmes dans les relations.
- Avant que les élèves créent des jeux de société basés sur les facteurs qui influent sur les relations tout au long de la vie, établir des critères semblables aux suivants :
 - les principaux facteurs qui touchent les relations sont mentionnés,
 - les diverses étapes de la vie sont clairement définies,
 - les liens entre les facteurs et les étapes de la vie sont clairs et logiques,
 - le jeu exige ou améliore la compréhension des relations et des étapes de la vie,
 - le jeu est clair et facile à suivre.
- Après la présentation faite par un conférencier sur les relations de violence, encourager la réflexion et l'autoévaluation au moyen des énoncés suivants :
 - J'ai appris trois choses intéressantes aujourd'hui : _____ .
 - Je me pose deux questions : _____ .
 - L'une des stratégies pour régler le problème serait de _____ .
 - Mon évaluation de la stratégie est _____ .
 - J'établis le lien suivant entre la présentation du conférencier et l'information dont nous avons discuté en classe : _____ .

Noter dans quelle mesure les élèves analysent les stratégies permettant de régler les problèmes dans les relations.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- comparer et évaluer diverses pratiques financières et examiner l'incidence qu'elles ont sur la gestion des ressources familiales;
- concevoir des stratégies de gestion des ressources pour répondre aux besoins et aux désirs de la famille tout au long de la vie;
- analyser l'impact des pratiques de gestion des ressources familiales sur la collectivité locale et sur la collectivité mondiale.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les familles doivent évaluer sérieusement les options qui s'offrent à elles afin de gérer leurs ressources de façon efficace et responsable. Les élèves examinent comment les décisions des consommateurs touchent la société.

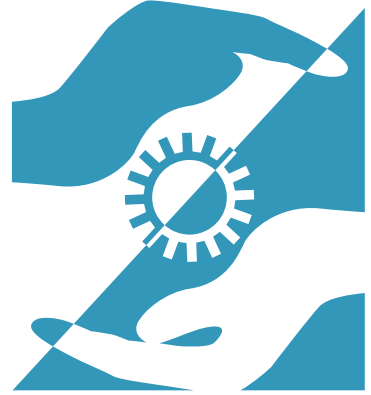
- Demander aux élèves de se livrer à un remue-méninges sur les avantages et les inconvénients de divers modes de financement offerts aux familles qui font des achats importants (p. ex. négociation d'un emprunt, utilisation d'une carte de crédit ou d'une carte bancaire, paiement en argent). Leur demander de comparer le coût réel de l'achat d'un appareil électroménager selon deux modes de financement différents.
- Proposer aux élèves de se livrer à un remue-méninges en équipes pour trouver les grandes dépenses qu'on effectue habituellement à diverses étapes de la vie (p. ex. ameublement, dépenses reliées à l'éducation des enfants, frais de scolarité, planification de la retraite). Demander à chaque élève de préparer une affiche présentant un tableau de ces dépenses tout au long de la vie. Les élèves doivent concevoir et défendre des stratégies pour financer ces dépenses.
- Inviter des conférenciers à venir discuter avec les élèves de divers placements financiers (p. ex. REER, fonds communs de placement, actions, obligations) et de la façon dont ils peuvent être utiles aux familles à diverses étapes de la vie. À partir de cette information, les élèves proposent des plans financiers pour les études, l'achat d'une maison ou la retraite.
- Demander aux élèves de faire une recherche sur les répercussions locales et mondiales des choix de consommation comme l'achat d'un aliment ou d'un vêtement particulier. Leur proposer de présenter leurs résultats à la classe en décrivant les répercussions environnementales, politiques, sociales, économiques ou technologiques de ces décisions de consommateurs.
- Avec la classe, se livrer à un remue-méninges pour dresser la liste des tâches familiales qu'une famille peut confier à quelqu'un de l'extérieur (p. ex. garde des enfants, entretien de la maison et du jardin, décoration intérieure, préparation des repas). Demander aux élèves de discuter des avantages et des inconvénients d'embaucher des gens pour exécuter ces tâches. Les amener à expliquer quels effets cette pratique pourrait avoir sur les familles, les collectivités et les sociétés.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves comparent les coûts de deux modes de financement différents pour l'achat d'un appareil électroménager, vérifier s'ils donnent :
 - des descriptions claires des deux modes,
 - des calculs exacts,
 - des conclusions qui s'appuient sur les calculs,
 - des explications logiques de leurs résultats.
- Élaborer avec les élèves des critères pour leurs affiches représentant sous forme de tableaux les grandes dépenses de la vie. Par exemple :
 - l'idée maîtresse est claire; toutes les images et tous les renseignements sont pertinents,
 - l'impact global reflète bien le thème,
 - le choix des images et des étiquettes dénote la compréhension des stratégies financières,
 - les stratégies choisies conviennent aux étapes de la vie,
 - la défense des stratégies choisies repose sur une information exacte et un raisonnement logique.
- Après que les élèves ont utilisé l'information fournie par les conférenciers pour proposer des plans financiers, encourager la réflexion et les inviter à répondre aux questions suivantes, à des fins d'évaluation :
 - Quelles possibilités avez-vous explorées?
 - Quels critères avez-vous utilisés pour choisir vos placements financiers?
 - Comment vos décisions pourraient-elles se répercuter sur votre famille, la collectivité et la société?
 - Quelles sont les répercussions à long terme de vos choix?
- Former des équipes et demander à chacune de faire un compte rendu sur les effets de l'achat d'un produit de consommation importé particulier. Avec les élèves, définir les critères pour le compte rendu. Par exemple, chaque compte rendu doit inclure :
 - des descriptions exactes des conditions de vie et de travail des familles dans le pays où le produit est fabriqué,
 - les répercussions ou conséquences détaillées pour le pays qui fabrique le produit,
 - des stratégies efficaces pour prendre des décisions en matière de consommation,
 - les signes d'une recherche rigoureuse.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.



PROGRAMME D'ÉTUDES

Étude des aliments 11 et 12

L'Étude des aliments 11 et 12 porte sur la planification et la préparation d'aliments nutritifs pour des individus, des groupes et des familles. Les élèves acquièrent diverses compétences, allant de la préparation de menus à la présentation de repas appétissants, et ils approfondissent leur connaissance des facteurs nutritionnels, sociaux et économiques qui influent sur le choix et la préparation des aliments.

Les élèves tiennent compte de la salubrité et de la prévention des intoxications alimentaires lorsqu'ils manipulent le matériel et la nourriture et sélectionnent les méthodes de cuisson et de conservation appropriées. En plus de préparer et de présenter des aliments, les élèves apprennent à établir un budget pour les achats de nourriture et à gérer le temps et l'énergie. Par ailleurs, ils évaluent les enjeux mondiaux reliés à la production et à la consommation alimentaires. Ils développent aussi des habiletés à travailler seuls et en équipe.

Les élèves qui suivent les cours d'Étude des aliments 11 et 12 peuvent ensuite mettre leurs connaissances à profit dans un établissement de restauration public. Ils peuvent également choisir de poursuivre des études en nutrition tout en suivant une formation menant à des emplois dans le secteur de l'alimentation.

LE PROGRAMME D'ÉTUDE DES ALIMENTS 11 ET 12

Les résultats d'apprentissage prescrits pour l'Étude des aliments 11 et 12 sont regroupés en cinq composantes interdépendantes :

- Principes de préparation des aliments
- Techniques de préparation des aliments
- Produits alimentaires
- Questions d'ordre nutritif
- Questions sociales et économiques

Principes de préparation des aliments

Les élèves étudient les principes scientifiques et esthétiques de préparation des aliments qui guident l'élaboration de produits standard. Ils appliquent ces principes en adaptant des recettes à diverses situations individuelles, collectives et familiales.

Techniques de préparation des aliments

Les élèves observent et mettent en pratique un grand nombre de techniques de préparation des aliments. Ils apprennent à préparer des aliments savoureux, appétissants et nutritifs de façon rentable et sans perte de temps.

Produits alimentaires

Les élèves apprennent à planifier des repas en fonction de besoins nutritionnels variés et pour diverses activités sociales. Ils préparent et servent des repas en utilisant des aliments connus et d'autres moins connus.

Questions d'ordre nutritif

Les élèves apprennent à maximiser les bienfaits pour la santé des aliments lorsqu'ils planifient et préparent des repas. Ils explorent les facteurs qui déterminent les besoins en nutriments d'une personne à chaque étape de sa vie. Tout au long du cours, les élèves appliquent ces principes de nutrition à leur propre préparation d'aliments.

Questions sociales et économiques

Les élèves examinent les facteurs environnementaux, culturels et économiques qui influent sur les choix alimentaires. Ils prennent davantage conscience de l'impact qu'ont les choix alimentaires d'une personne sur autrui, à l'échelle tant locale que mondiale, et ils se servent de ces connaissances pour faire des choix alimentaires responsables.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il comprend les principes de cuisson;
- expliquer et utiliser la terminologie de base qui se rapporte aux aliments;
- faire preuve d'une utilisation efficace du temps;
- se montrer disposé à travailler en collaboration avec les autres.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les élèves approfondissent les principes scientifiques et esthétiques à la base de la préparation des aliments et permettant d'obtenir des produits standard. Ils acquièrent également les connaissances fondamentales et les compétences pratiques nécessaires pour interpréter et adapter des recettes en fonction de diverses situations.

- Préparer des stations de travail où les élèves étudient les principes de cuisson des féculents. À chaque station, demander aux élèves de préparer un féculent (p. ex. riz, boulghour, couscous) à l'aide de diverses techniques et appareils. Leur demander d'inscrire les résultats obtenus sur des listes de contrôle.
- Énumérer les principes qui régissent la préparation de mélanges à base de farine (p. ex. développement du gluten, action de levage). Demander aux élèves d'illustrer ces principes en préparant divers aliments à base de farine (p. ex. pains éclair, pains à la levure, pâtes, crêpes, tortillas, chapatis, pain bannock, pirojki, pâte à choux, pâte ordinaire, gâteaux).
- Inviter les élèves à se documenter sur les principes de cuisson des aliments protéiques, notamment sur les effets de la cuisson à la chaleur humide et à la chaleur sèche, l'action des acides et le processus de coagulation. Leur demander de faire connaître les résultats de leurs recherches à la classe à l'aide d'une feuille de travail, d'un jeu ou d'une présentation orale. Lorsque les élèves participent à des expériences en laboratoire et étudient différents aliments protéiques (p. ex. viande, volaille, œufs, lait, fromage), leur demander de dégager les principes de cuisson utilisés.
- Proposer aux élèves d'élaborer un glossaire des termes correspondant aux aliments, aux processus de préparation des aliments et au matériel (p. ex. kumquat, blanchir, durée de conservation, zesteur).
- Inviter les élèves à planifier en équipes des soupers à servir à leurs familles après l'école. Chaque équipe doit planifier un menu, préparer la liste d'épicerie, prévoir le temps de préparation et répartir les responsabilités à la cuisine. Prolonger l'activité en demandant aux élèves de concevoir des plans semblables pour des soupers qui répondent à des besoins particuliers (p. ex. famille avec jeunes enfants, personnes suivant un régime particulier, famille à budget limité).

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves se documentent sur les principes de cuisson des féculents et notent les résultats de leurs recherches, vérifier s'ils comprennent ces principes et s'ils utilisent la bonne terminologie. Les observer et leur poser des questions telles que :

- Quelle technique de cuisson a été utilisée à chaque station?
- D'après vous, pourquoi est-ce la meilleure technique?
- Qu'avez-vous appris sur les principes de cuisson des féculents?

Cette activité peut servir à traiter d'autres aspects de la préparation des aliments (p. ex. cuisson des aliments protéiques, préparations à base de farine).

- Ramasser les glossaires des élèves à intervalles réguliers. Vérifier s'ils peuvent :
 - noter des renseignements exacts, détaillés et complets,
 - organiser l'information de façon logique,
 - utiliser la terminologie alimentaire dans leurs travaux.
- Avec les élèves, élaborer des critères pour évaluer leurs compétences à gérer leur temps et à collaborer entre eux. Ces critères pourraient être les suivants :
 - J'occupe le temps de classe de façon efficace.
 - Je pense à apporter toutes les fournitures nécessaires.
 - Je traite les membres de mon équipe avec respect et sensibilité.
 - Je participe aux cours avec enthousiasme et je me concentre sur la tâche proposée.
 - Je recherche activement les commentaires constructifs et je les mets en pratique.
 - Je collabore efficacement avec le reste de mon équipe afin d'achever la tâche.
 - En général, je dirais que ma contribution est _____.

À l'aide de ces critères, concevoir et distribuer une échelle d'évaluation que les élèves pourront utiliser pour l'autoévaluation et l'évaluation des pairs, et comme base pour l'établissement de leurs objectifs individuels.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- utiliser diverses techniques de préparation des aliments;
- montrer qu'il utilise convenablement le matériel de préparation des aliments de base;
- respecter les pratiques alimentaires salubres;
- faire preuve de créativité dans la préparation et la présentation des aliments;
- montrer qu'il reconnaît la nécessité des compétences requises pour la préparation et la présentation des aliments.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

L'étude de diverses techniques de préparation des aliments permet de souligner l'importance de pratiques alimentaires salubres. Les élèves apprennent également à se servir des aliments pour exprimer leur créativité et leur sens artistique.

- Demander à la moitié de la classe d'utiliser des fours à micro-ondes pour préparer divers produits (p. ex. poitrines de poulet cuites au four, pommes de terre au four, riz pilaf, brocoli avec sauce au fromage, petits gâteaux, crème anglaise). L'autre moitié de la classe prépare les mêmes produits à l'aide d'un four ordinaire. Inviter les élèves à évaluer les avantages et les inconvénients de la cuisson aux micro-ondes pour chaque produit alimentaire, en tenant compte du temps et de la qualité du produit. Proposer aux élèves de concevoir des feuillets qui donneraient des conseils à propos de la cuisson aux micro-ondes.
- Jumeler les élèves et remettre à chaque paire un appareil de cuisine différent (p. ex. plaque chauffante, mijoteuse, wok, poêle à frire électrique, four grille-pain) mais le même ensemble d'ingrédients (p. ex. du bœuf haché, un féculent, une base de soupe ou une sauce, un légume et des épices). Inviter chaque paire à utiliser ces ingrédients pour préparer un repas. Puis demander aux élèves de faire des commentaires sur l'appareil qu'ils ont utilisé.
- Montrer des vidéos illustrant les techniques essentielles pour la salubrité des produits alimentaires, notamment celles qui se rapportent aux achats, à la conservation, à la préparation et au service des aliments. Insister sur l'importance de la propreté et de l'hygiène personnelle lors de la préparation des aliments. Pendant les activités en laboratoire, demander aux élèves de reprendre les pratiques illustrées. Inciter les élèves à obtenir l'attestation de FOODSAFE, niveau 1.
- Demander aux élèves de créer diverses formes avec de la pâte à pain (p. ex. tresses, bretzels, animaux). Ou bien leur demander d'utiliser diverses techniques pour préparer des pains à la levure correspondant à différentes périodes de l'année (p. ex. pain d'épice, brioches du Vendredi saint, galette des rois).
- Inviter un conférencier à venir faire une démonstration de diverses techniques de décoration de gâteaux. Les élèves adaptent ces techniques pour décorer des gâteaux, des biscuits, des œufs en chocolat ou des pains d'épice.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Demander aux élèves de concevoir des tableaux comparant la cuisson aux micro-ondes et la cuisson au four ordinaire. Vérifier s'ils peuvent donner des informations précises, détaillées et exactes.
- Après que les élèves ont travaillé à deux à préparer des repas à l'aide de différents appareils mais avec les mêmes ingrédients, leur proposer de noter et de commenter leurs décisions et les résultats obtenus. Noter dans quelle mesure chaque paire :
 - justifie ses décisions de façon logique,
 - énumère les avantages et les limites de l'appareil utilisé,
 - utilise efficacement la terminologie relative à la préparation d'aliments,
 - fait des commentaires réfléchis à propos du goût, de l'apparence et de la présentation.
- Demander aux élèves de consigner les pratiques alimentaires salubres utilisées lorsqu'ils explorent diverses techniques de préparation des aliments. Après les activités en laboratoire, susciter l'autoévaluation avec des questions telles que :
 - L'équipement est-il convenablement nettoyé et aseptisé?
 - L'aire de préparation des aliments est-elle propre, sèche et exempte de boîtes vides et de débris?
 - Les mélangeurs, les chaudrons et les autres ustensiles et appareils sont-ils propres?
 - Les bols à mélanger, les casseroles et les autres ustensiles de cuisson sont-ils rangés de manière à éviter les éclaboussures et la contamination?
 - Comment avez-vous maintenu un niveau élevé de propreté et d'hygiène personnelle pendant toute cette activité?
- Lorsque les élèves observent la démonstration du conférencier sur les techniques de décoration de gâteaux, leur demander de discuter des critères d'évaluation avec lui et de les élaborer ensemble. Les critères pourraient être les suivants :
 - fait preuve de créativité personnelle et d'originalité,
 - manifeste un haut niveau de difficulté,
 - se sert efficacement des techniques et des méthodes appropriées,
 - fait en sorte que la présentation soit agréable sur le plan esthétique.

Lorsqu'ils décorent des gâteaux, des biscuits, des œufs en chocolat ou des pains d'épice, les élèves doivent utiliser ces critères dans leur autoévaluation.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- choisir des produits alimentaires et des repas qui répondent aux normes de la nutrition et de l'esthétique;
- préparer des produits alimentaires et des repas basés sur le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*;
- reconnaître les facteurs qui contribuent aux aspects sociaux et esthétiques des aliments;
- analyser les produits alimentaires et les repas selon des critères prédéterminés.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les élèves préparent des produits alimentaires et des repas pouvant satisfaire plusieurs besoins sociaux et nutritifs différents. Les expériences pratiques peuvent porter sur les traditions et les fêtes reliées à la nourriture dans diverses cultures.

- Avec la classe, se livrer à un remue-méninges sur l'importance, du point de vue nutritif, de manger des aliments variés. Inviter les élèves à planifier et à préparer un repas à plat unique, mais consistant qui comprend des aliments de chacun des quatre groupes alimentaires. Leur demander de faire une analyse nutritionnelle de leurs produits et de la comparer à l'apport nutritionnel recommandé.
- Inviter un conférencier à venir discuter de végétarisme en classe. Puis proposer aux élèves de planifier et de préparer un buffet savoureux composé de plats végétariens. Leur demander de respecter les normes de la nutrition et de l'esthétique dans les plats qu'ils confectionnent.
- Attribuer à chaque élève un fruit ou un légume exotique sur lequel il doit se documenter (p. ex. goyave, poireau, artichaut, kumquat, banane plantain) en soulignant son origine, sa culture, sa valeur nutritive et ses usages. Demander ensuite aux élèves de préparer des plats à partir de ces aliments pour composer un buffet dégustation qu'ils partageront.
- Proposer aux élèves de faire une recherche sur l'origine et la signification d'un repas de fête traditionnelle (p. ex. Action de grâce). Leur demander de choisir, de planifier et de préparer l'un de ces repas qu'ils partageront avec les élèves d'anglais langue seconde.
- Diriger un remue-méninges pour déterminer en quoi les réunions sociales et les repas sont le reflet des valeurs culturelles. Planifier une fête multiculturelle où les élèves montrent comment préparer des plats associés à leur propre patrimoine culturel.
- Diriger une discussion avec la classe sur l'importance de l'apparence et de la présentation des aliments (p. ex. normes des produits, présentation sur la table, garnitures) pour promouvoir une alimentation saine. Demander aux élèves de préparer des collages ou des affiches regroupant des exemples de repas qui ont l'air appétissants et d'autres qui n'en ont pas l'air. Tout au long du cours, inviter les élèves à évaluer leurs propres produits en fonction de critères esthétiques comme la couleur, la texture, la présentation dans l'assiette, la température et le goût.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves planifient, préparent et analysent les plats consistants constituant un repas complet, évaluer dans quelle mesure ils :
 - incluent les quatre groupes alimentaires,
 - analysent correctement les nutriments,
 - tiennent compte des critères esthétiques tels que la couleur, la texture, la disposition, la température et le goût.
- Lorsque les élèves préparent un buffet dégustation de plats végétariens, élaborer avec eux des critères tels que :
 - les aliments choisis répondent aux normes nutritionnelles et esthétiques,
 - l'apparence et la présentation mettent en valeur une saine alimentation,
 - la présentation est créative et originale (p. ex. au niveau des garnitures).
- Après que les élèves ont préparé des plats qui représentent diverses cultures, leur demander d'en comparer des caractéristiques comme la nutrition, l'esthétique et l'importance culturelle. Vérifier s'ils peuvent :
 - expliquer l'importance culturelle et sociale des plats,
 - analyser et comparer le contenu nutritionnel de différents plats,
 - déterminer les caractéristiques de la présentation et les normes esthétiques associées à différentes cultures,
 - tirer des conclusions sur les aspects sociaux qui sont les mêmes dans de nombreuses cultures.
- À titre d'activité d'autoévaluation continue, demander aux élèves d'évaluer, dans leurs journaux, l'apparence et la présentation de leurs produits. Les encourager à utiliser des croquis et des diagrammes. À intervalles réguliers, leur donner des occasions de revoir leurs journaux et de faire des commentaires sommaires. Vérifier s'ils peuvent analyser les produits alimentaires et les repas en fonction de critères d'apparence et de présentation tels que :
 - variété de saveurs, de couleurs et de textures,
 - disposition artistique,
 - garnitures originales,
 - température de service appropriée.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire les fonctions des nutriments dans l'organisme;
- reconnaître les sources alimentaires de nutriments;
- analyser l'apport alimentaire quotidien et le comparer à l'apport nutritionnel recommandé;
- reconnaître les questions d'ordre nutritif et décrire leurs effets sur le bien-être.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Il est essentiel de bien manger pour se maintenir en bonne santé. Les élèves appliquent les concepts nutritionnels à la planification des repas et à la préparation des aliments afin de maximiser les effets bénéfiques des aliments.

- Demander à chaque élève de faire une recherche approfondie sur un nutriment particulier (p. ex. sa fonction, ses sources alimentaires, la meilleure façon de le conserver au cours de la préparation, les exigences quotidiennes selon l'apport nutritionnel recommandé). Les élèves présentent les résultats de leurs recherches sous forme d'affiches, de jeux de mots ou de fiches de renseignements.
- Inciter les élèves à créer des livrets sur la nutrition à l'intention des jeunes enfants. Inviter de jeunes enfants dans la classe et demander aux élèves de leur lire leurs livrets, et de préparer et de servir un goûter nutritif.
- Présenter de l'information (peut-être dans le cadre d'une exposition) sur la quantité de matières grasses, de sel et de sucre qu'un Canadien moyen consomme chaque année. Discuter de la fonction de ces ingrédients en cuisine. Demander aux élèves de travailler en équipes au laboratoire afin de comparer des produits de boulangerie dont la teneur en matières grasses, en sel ou en sucre est basse ou élevée. Amener les élèves à faire un lien entre cette information et les besoins diététiques particuliers des gens ayant des problèmes pathologiques comme un taux élevé de cholestérol sanguin, le diabète ou une tension artérielle élevée.
- Demander aux élèves de consigner leur apport alimentaire quotidien et leurs habitudes de vie (p. ex. sommeil, exercice) et de les analyser à l'aide du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*, d'un logiciel et d'autres ressources. Inciter les élèves à se fixer des objectifs en matière de nutrition et d'habitudes de vie (p. ex. réduire la consommation de matières grasses, faire plus d'exercice).
- Proposer aux élèves de faire une recherche sur les habitudes alimentaires au Canada et dans d'autres pays, et de décrire comment ces habitudes répondent aux besoins nutritionnels. Leur demander d'établir un lien entre les choix alimentaires et la géographie, la situation économique et l'agriculture des pays choisis.
- Inviter les élèves à participer à une série de laboratoires (p. ex. préparer des petits déjeuners rapides, des amuse-gueules et des casse-croûte. Leur demander de se documenter sur la valeur nutritionnelle de chaque repas et des différents aliments.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Après que les élèves ont présenté les résultats de leurs recherches sur les différents nutriments, élaborer avec eux une échelle d'évaluation qui pourra servir à l'autoévaluation et à l'évaluation par l'enseignant. Les critères peuvent évaluer dans quelle mesure les élèves fournissent des descriptions détaillées et exactes :
 - des fonctions des nutriments dans l'organisme,
 - des sources alimentaires des nutriments,
 - des méthodes de conservation et de préparation qui retiennent les nutriments,
 - de l'apport nutritionnel recommandé.
- Lorsque les élèves créent des livrets sur la nutrition à l'intention de jeunes enfants, leur demander de collaborer à l'élaboration de critères d'évaluation. Vérifier s'ils sont conscients des principales questions d'ordre nutritif et s'ils sont capables de donner des renseignements clairs et exacts.
- Lorsque les élèves travaillent en équipes à comparer les produits de boulangerie et à relier l'information à des besoins diététiques particuliers, vérifier s'ils peuvent :
 - analyser et comparer correctement les nutriments,
 - exprimer les nutriments en pourcentage de l'apport nutritionnel recommandé,
 - faire des recommandations appropriées pour la préparation de produits de boulangerie qui satisfont des besoins diététiques particuliers.
- Lorsque les élèves réfléchissent à des questions d'ordre nutritif et se fixent des objectifs en matière d'habitudes de vie, leur demander de compléter des phrases telles que :
 - Voici trois choses que je fais qui contribuent à un mode de vie sain : _____.
 - J'envisage les deux possibilités suivantes : _____.
 - J'aimerais me documenter davantage sur la question d'ordre nutritif suivante : _____.
 - J'aimerais changer l'aspect suivant de mes habitudes de vie : _____.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- reconnaître les questions sociales et économiques qui se rapportent à la production et à la consommation alimentaires;
- être conscient des influences multiculturelles sur les habitudes alimentaires;
- analyser l'effet des pratiques de marketing des produits alimentaires sur le comportement des consommateurs;
- reconnaître les facteurs qui ont une incidence sur l'approvisionnement alimentaire;
- dégager les possibilités d'emploi dans l'industrie alimentaire.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

L'étude des aliments amène les élèves à sortir du cadre de la classe et à explorer la signification de la nourriture dans de nombreux aspects de la vie. Les élèves étudient les pratiques environnementales, nutritionnelles, sociales, culturelles et commerciales qui influent sur les choix alimentaires, et ils relèvent les emplois possibles offerts dans l'industrie alimentaire.

- Diriger une discussion avec la classe sur des questions environnementales reliées à la production et à la consommation des aliments. Insister sur l'usage des pesticides, des hormones, du génie génétique, des additifs, de l'emballage et du recyclage.
- Présenter une vidéo sur les troubles de l'alimentation. Demander aux élèves de faire une recherche sur leurs conséquences sur la santé à court et à long terme et de partager les résultats de leurs travaux.
- Sur le thème « Voyage autour du monde », jumeler les élèves et leur demander de se documenter, à l'aide d'Internet et d'autres sources, sur les habitudes alimentaires, les fêtes, les tabous reliés à la nourriture et l'étiquette à table d'une culture donnée. Inviter chaque paire à préparer un repas et à le servir selon la tradition.
- Inviter des gérants de magasin d'alimentation ou des représentants en marketing de produits alimentaires à venir discuter des pratiques de marketing (p. ex. dégustations dans les supermarchés, publicité dans les médias, étalages en bout d'allée, dépliants, coupons-rabais) utilisées pour influencer les choix des clients. Demander ensuite aux élèves de travailler en équipes à concevoir des campagnes de marketing pour promouvoir des aliments nutritifs en recourant à diverses formes de présentation (p. ex. vidéos, refrains publicitaires, publicité écrite, étiquettes, emballages).
- Avec la classe, se livrer à un remue-ménages sur les facteurs qui provoquent des fluctuations dans l'approvisionnement alimentaire et les coûts des aliments dans les localités de la Colombie-Britannique. Tout au long de l'année, demander aux élèves de tenir un tableau du coût local de certains aliments (p. ex. fraises, viande de porc, pain, lait). Leur demander d'établir un lien entre les résultats de leur travail et les conditions climatiques, la disponibilité saisonnière et l'existence des offices de commercialisation.
- À l'aide de vidéos, d'Internet, de conférenciers et de sorties, encourager les élèves à explorer un éventail d'emplois de l'industrie alimentaire. Leur demander de préparer des affiches et de réunir des articles sur des emplois particuliers qu'ils présenteront sur un panneau d'affichage collectif.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Fournir aux élèves des occasions de manifester leurs connaissances des influences multiculturelles sur les habitudes alimentaires au moyen de discussions, de textes écrits et de représentations (p. ex. affiches, infographie, photographies, collages). Vérifier s'ils peuvent :
 - expliquer avec précision des influences multiculturelles pertinentes sur la consommation d'aliments,
 - établir des liens entre la nourriture et d'autres aspects de diverses cultures,
 - indiquer les ressemblances et les différences,
 - expliquer la signification d'habitudes alimentaires ou d'aliments particuliers.
- Après que les élèves ont discuté de leurs campagnes de marketing et les ont conçues, leur demander de réfléchir à leurs propres réactions face aux pratiques de marketing visant à promouvoir des produits alimentaires, et de les évaluer. Leur proposer des questions telles que :
 - Quelles stratégies de marketing ont le plus grand effet sur vous?
 - Quels facteurs influencent vos choix?
 - Que pouvez-vous faire pour être sûr de prendre des décisions éclairées?
- Demander aux élèves jumelés de se documenter sur les problèmes liés à l'environnement, la santé, la production et la commercialisation qui influent sur l'approvisionnement alimentaire dans leur région, puis de préparer des présentations visuelles sur ces sujets. Vérifier s'ils :
 - décrivent clairement les problèmes,
 - soulignent les facteurs clés des problèmes,
 - donnent une information exacte et détaillée,
 - proposent des démarches ou des solutions possibles,
 - montrent qu'ils comprennent les problèmes par leurs réponses aux questions émises par leurs camarades et l'enseignant.
- Lorsque les élèves présentent leurs recherches sur les emplois dans l'industrie alimentaire, noter dans quelle mesure :
 - la recherche est complète, rigoureuse et provient de sources diverses,
 - les exigences en matière d'études, de formation et de compétences sont mises en évidence,
 - les avantages et les inconvénients des emplois sont soulignés,
 - l'information est organisée de façon logique,
 - la présentation des résultats est claire.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- appliquer les principes de cuisson;
- utiliser la terminologie de niveau avancé du domaine de la préparation des aliments;
- concevoir et mettre en œuvre des calendriers de travail efficaces;
- appliquer les principes de budgétisation à la planification des repas;
- travailler en collaboration avec les autres et ce, de manière constante.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

En apprenant à coordonner le temps dont ils disposent, les ressources financières, leurs compétences culinaires et les denrées disponibles, les élèves appliquent les principes qui garantissent la réussite de la préparation d'aliments. En participant à de nombreuses activités collectives, ils apprennent également l'importance de la collaboration.

- Préparer des stations où les élèves se documenteront sur les agents épaississants. Diriger les élèves à chaque station pour qu'ils y préparent un dessert à l'aide de différents épaississants (p. ex. amidon de maïs, tapioca, gélatine, œufs). Puis demander aux élèves de comparer les principes de l'épaississement et les techniques utilisées.
- Demander aux élèves de regrouper dans des glossaires des termes reliés à la préparation des aliments qu'ils ne maîtrisent pas encore bien. Ou encore leur fournir des termes spécialisés portant sur la préparation des aliments et leur demander de trouver des recettes dans lesquelles ils apparaissent. Les élèves peuvent également approfondir leurs connaissances à l'aide de cartes-éclair, de jeux de questions et réponses, de mots croisés, etc.
- Demander aux élèves de rassembler diverses recettes qui répondent à des critères précis tels que :
 - des plats principaux pouvant être préparés en 30 minutes ou moins,
 - des plats de pâtes pour quatre personnes, qui respectent un budget limité,
 - des desserts pouvant être préparés la veille d'un événement,
 - des aliments qui requièrent des appareils comme des autocuiseurs ou des mijoteuses.
- Jumeler les élèves et inciter chaque paire à planifier un repas de midi pour eux-mêmes et un invité, à acheter les denrées et à les préparer, le tout dans le cadre d'un budget limité. Demander aux élèves de remettre les reçus des achats, les calendriers de travail et leurs autoévaluations. Leur demander de comparer le coût de leur repas pour trois à celui de repas semblables achetés dans un établissement commercial.
- Avec la classe, discuter de ce qu'il faut prendre en considération lorsqu'on prépare un repas pour un grand nombre de personnes. Demander aux élèves de choisir un événement scolaire ou communautaire pour lequel ils aimeraient fournir le repas en respectant un thème du début à la fin. Les élèves travaillent en équipes à préparer des calendriers de travail, un budget, des menus, des recettes et des commandes d'épicerie, et à concevoir des plans pour la présentation, le service et le nettoyage.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves comparent les agents épaississants, vérifier s'ils peuvent :
 - expliquer les principes en cause,
 - suggérer des épaississants appropriés à divers produits alimentaires,
 - appliquer les techniques qui conviennent.
- Former des équipes et demander à chacune de choisir et de préparer une recette qui tient compte d'un principe de cuisson particulier. Observer les élèves et noter dans quelle mesure ils peuvent :
 - choisir des recettes qui requièrent des méthodes particulières et préparer les produits retenus,
 - lire les recettes et évaluer le temps qu'il faudra pour les préparer,
 - reconnaître les raisons pour lesquelles leurs recettes ont ou n'ont pas donné les produits escomptés,
 - appliquer les techniques et les compétences appropriées,
 - terminer la recette dans le délai prescrit,
 - répartir équitablement le travail,
 - effectuer le travail de laboratoire en collaborant avec les autres.
- Lorsque les élèves planifient des repas de midi, puis achètent et préparent des denrées en respectant un budget limité, leur demander d'énumérer leurs objectifs et d'évaluer dans quelle mesure ils les ont atteints. Vérifier dans quelle mesure ils reconnaissent les forces et les limites de leur mise en application des principes de budgétisation dans la planification des repas.
- Évaluer les plans et les préparatifs des élèves lorsqu'ils servent un repas à l'occasion d'un événement scolaire ou communautaire en vérifiant s'ils :
 - utilisent à bon escient la terminologie de la préparation des aliments,
 - utilisent efficacement leurs calendriers de travail,
 - appliquent des principes de budgétisation rigoureux,
 - règlent les problèmes avec ingéniosité et créativité,
 - planifient avec réalisme les rôles et les responsabilités individuels et collectifs,
 - ont réfléchi à des moyens de coordonner et de suivre les plans.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- se servir avec compétence d'un vaste éventail de techniques de préparation des aliments;
- utiliser avec compétence un grand nombre d'appareils servant à la préparation des aliments;
- évaluer de nouvelles technologies liées à la préparation des aliments;
- analyser les effets de la manipulation des aliments sur la nutrition, la santé et la salubrité;
- adapter des ingrédients et des méthodes pour créer des recettes originales.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Le fait de donner aux élèves l'occasion d'utiliser des appareils spécialisés pour la préparation des aliments leur permet d'explorer non seulement l'application des techniques standard mais aussi les économies possibles de temps et d'argent qu'offrent les nouvelles technologies. On continuera d'insister sur les pratiques alimentaires salubres et sur la présentation esthétique des aliments.

- Proposer aux élèves d'utiliser diverses techniques de conservation (p. ex. séchage, mise en conserve, marinage, congélation, fumage) pour préparer des aliments qui pourraient convenir à diverses circonstances comme la randonnée pédestre ou dans les trousseaux de secours en cas de tremblement de terre.
- Demander aux élèves de faire une rotation à diverses stations du laboratoire et d'utiliser les appareils spécialisés qui s'y trouvent (p. ex. sorbetière, machine à faire les pâtes, robot culinaire, friteuse, yaourtière, robot boulanger). Prolonger l'activité en invitant les élèves à se documenter sur les avantages et les inconvénients de chaque appareil.
- Diriger un remue-méninges afin de déterminer les applications informatiques dans la préparation des aliments (p. ex. analyse nutritionnelle, recherche de recettes, analyse des coûts, adaptation). Si possible, proposer aux élèves de se servir de ces technologies dans le laboratoire.
- Demander aux élèves de faire une recherche sur diverses intoxications alimentaires en dirigeant leur attention sur l'incidence, les causes, les symptômes, la prévention et le traitement de chacune d'elles. Les inviter à préparer des feuillets décrivant les résultats de leurs recherches et à les exposer à l'occasion d'une semaine portant sur la salubrité des aliments.
- Prévoir une sortie pour permettre aux élèves d'observer la préparation commerciale de produits alimentaires spécialisés comme les chocolats, les bagels ou des aliments qu'on offre en cadeau. En classe, leur demander d'adapter, dans le cadre d'une activité de laboratoire, les techniques ainsi observées.
- Fournir les ingrédients de base pour un plat comme un chili con carne ou un gâteau au fromage. Demander aux élèves jumelés de modifier les ingrédients et le mode de préparation afin de créer leurs propres versions du plat. Nommer un jury de dégustation qui évaluera les plats.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Après que les élèves ont utilisé des appareils spéciaux et se sont renseignés à leur sujet, leur demander de travailler à deux à créer des affiches représentant les avantages et les inconvénients de chaque appareil. Exposer les affiches dans la classe pour permettre aux autres élèves de les évaluer. Établir les critères d'évaluation avec les élèves. Par exemple, déterminer dans quelle mesure l'affiche donne :
 - de l'information pertinente et bien organisée sur les nouvelles technologies disponibles pour la préparation des aliments,
 - de l'information claire et exacte sur les avantages et les inconvénients de chaque appareil.
- Lorsque les élèves élaborent des feuillets sur les intoxications alimentaires, leur demander d'obtenir des commentaires d'un inspecteur des aliments ou d'un nutritionniste avant d'achever leur texte. Demander à la classe de se mettre d'accord sur des critères semblables aux suivants pour l'évaluation par les pairs et par l'enseignant :
 - transmet le message de façon claire,
 - comporte des résultats de recherche clairs,
 - se sert des détails provenant de la recherche pour étayer l'information contenue dans le feuillet,
 - établit des liens avec d'autres sources d'information,
 - organise le feuillet de façon logique.
- Avec les élèves, élaborer des critères pour la création de recettes originales. Par exemple :
 - créativité et originalité personnelles,
 - degré de difficulté,
 - recours à des techniques et méthodes appropriées,
 - goût,
 - nutrition,
 - présentation.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- concevoir et préparer des repas pour diverses situations;
- tenir compte des aspects esthétiques et sociaux des aliments;
- établir des critères pour évaluer des produits alimentaires et des repas.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Lorsqu'ils planifient, préparent et servent des repas, les élèves doivent utiliser à la fois des aliments courants et des aliments peu connus. Lorsque les élèves apprennent de nouvelles façons de préparer et d'adapter des produits alimentaires à différentes situations, il faut les encourager à commenter leurs produits et leurs repas afin qu'ils améliorent continuellement leurs compétences.

- Présenter divers scénarios exigeant la planification de repas (p. ex. régimes particuliers pour des personnes atteintes de diabète ou effectuant des activités de loisirs comme la navigation). Proposer aux élèves de travailler en équipes à concevoir des plans et à préparer des repas pour l'un de ces scénarios.
- Passer en revue les types de végétarisme et les raisons pour lesquelles on adopte de tels régimes. Avec la classe, commenter un plan de repas végétariens en insistant sur la nécessité des protéines complémentaires et de l'équilibre alimentaire. Puis demander aux élèves de planifier en équipes des repas végétariens équilibrés pour la durée d'une semaine. Proposer ensuite à chaque équipe de préparer un menu échantillon à partir des menus suggérés.
- Demander à la classe de choisir un aliment polyvalent en matière de planification de menu (p. ex. citrouille, carottes, riz). Jumeler les élèves et demander à chaque paire de trouver une recette mettant en valeur l'aliment choisi, de la préparer et de la présenter dans un buffet dégustation. Encourager les élèves à faire preuve de créativité et à accorder une grande place à la qualité de leurs présentations.
- Demander à chaque élève de faire une recherche sur un aliment choisi comme garniture, puis de le préparer à cette fin. Encourager les élèves à présenter les résultats de leurs recherches dans un manuel d'instructions à l'usage de toute la classe.
- Inviter les élèves à imaginer qu'ils sont juges à un concours de cuisine ou à une foire agricole. Leur demander d'établir des critères pour évaluer divers produits alimentaires (p. ex. ragoûts, produits de boulangerie, marinades).
- Montrer comment préparer des produits alimentaires à l'aide de techniques avancées (p. ex. désossage d'un poulet, préparation de pâte feuilletée ou de soufflés). Demander aux élèves de préparer les produits et de les comparer à des versions commerciales en fonction des critères qu'ils ont élaborés.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Répartir les élèves en équipes et leur demander de faire des recherches sur la planification de repas spéciaux en fonction des scénarios que vous leur avez présentés. Demander à chaque équipe de résumer les résultats de sa recherche et de créer un menu de trois jours qui répond au besoin mentionné. Vérifier si les comptes rendus :
 - donnent de l'information exacte et précise sur les exigences relatives à la planification des repas,
 - soulignent les exigences permettant de répondre au besoin particulier,
 - comprennent des aliments variés au menu,
 - combinent des produits alimentaires en vue de composer des menus variés et intéressants,
 - tiennent compte des aspects esthétiques et nutritionnels.
 Des critères semblables peuvent servir à évaluer les plans des élèves relatifs aux repas végétariens.
- Après que les élèves ont établi les critères pour juger divers plats ou produits alimentaires à une foire agricole, former des équipes et demander à chacune de préparer et de présenter un plat ou un produit alimentaire. Inviter des élèves à se faire juges et à évaluer les produits alimentaires en fonction des critères établis par la classe. Les élèves doivent aussi autoévaluer leur travail selon les mêmes critères. Ils pourraient également compléter des phrases telles que :
 - La chose la plus importante à propos de notre produit a été _____.
 - Nous avons répondu aux critères en _____.
- Après que les élèves ont discuté à plusieurs reprises des critères et des façons d'évaluer les produits alimentaires, leur demander de concevoir une formule ou une liste de contrôle qu'ils pourront utiliser pour s'autoévaluer et pour obtenir une rétroaction sur les produits alimentaires qu'ils préparent. Lorsque les élèves évaluent leurs propres produits alimentaires, ils doivent inclure les commentaires d'au moins deux autres personnes et expliquer comment ils pourront se servir des commentaires pour en améliorer, à l'avenir, la saveur, l'apparence ou la présentation.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire comment l'organisme digère et métabolise les aliments;
- décrire les besoins nutritionnels tout au long de la vie;
- évaluer et modifier des régimes pour répondre à divers besoins physiologiques;
- commenter la production, la composition et la consommation de produits alimentaires commerciaux.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les besoins nutritionnels de l'être humain varient en fonction de facteurs comme la période de la vie, le degré d'activité quotidienne et l'état de santé. Les élèves explorent les facteurs qui influencent leurs besoins nutritionnels et ceux des autres, et ils comparent divers moyens de satisfaire ces besoins grâce à des aliments produits à la maison et dans les cuisines commerciales.

- Demander aux élèves de se servir de modèles et de diagrammes (p. ex. calendriers de travail, organigrammes) pour montrer leur connaissance du processus de digestion et de la façon dont l'organisme métabolise les aliments.
- Inviter les élèves à se documenter sur divers problèmes médicaux qui ont des répercussions sur le régime alimentaire (p. ex. allergies, diabète, maladies du cœur). Obtenir une variété de menus de restaurant et demander aux élèves de déterminer ce qu'ils commanderaient pour respecter des besoins alimentaires particuliers.
- Aller visiter les installations de restauration d'un centre pour personnes âgées et demander aux élèves de rédiger de courts comptes rendus sur ce qu'ils ont appris à propos des habitudes alimentaires des personnes âgées.
- Demander aux élèves de faire une recherche sur divers moyens de gérer son poids et de les commenter (p. ex. régimes à la mode, programmes de régimes commerciaux, médicaments amaigrissants, jeûne). Prolonger l'activité en leur demandant d'élaborer des programmes de saine alimentation et d'exercice pour eux-mêmes en s'inspirant de leur mode de vie et de leur morphologie. Les élèves pourraient également préparer des repas échantillons tirés de leurs programmes.
- Faire participer les élèves à des jeux-questionnaires qui portent sur des vérités et des faussetés relatives aux aliments et à la nutrition (p. ex. le pamplemousse dissout la graisse, l'ail prolonge la vie).
- Faire participer les élèves à un débat sur les questions alimentaires courantes (p. ex. utilisation d'additifs, succédanés de gras et de sucre, lignes directrices pour la taille des portions) et leur demander d'en tirer des conclusions.
- Proposer aux élèves de mettre sur pied, en classe, un panneau d'affichage de nouvelles reliées aux aliments et de le tenir à jour. Ils peuvent trouver des articles dans Internet, dans les magazines consacrés à la santé et à la nutrition et dans d'autres endroits. Demander périodiquement aux élèves de commenter l'information.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Pour évaluer à quel point les élèves comprennent comment l'organisme métabolise les aliments, leur demander de travailler à deux à créer des jeux de société qui révèlent leur connaissance du processus de la digestion et du métabolisme des aliments. Inviter les élèves à jouer en équipes aux jeux préparés par les autres et à discuter de l'information qu'ils y trouvent. Demander à chacun des élèves de produire un compte rendu sur trois renseignements importants et de faire une suggestion pour améliorer chacun des jeux. Vérifier si les élèves montrent qu'ils comprennent comment l'organisme métabolise les aliments.
- Lorsque les élèves font une recherche sur les méthodes permettant de perdre du poids ou de gérer son poids et qu'ils les commentent, vérifier s'ils peuvent :
 - résumer les principes et les exigences de chaque programme,
 - en reconnaître les forces et les faiblesses,
 - présenter des données particulières et exactes pour appuyer les résultats de leurs recherches,
 - inclure des détails qui dénotent une compréhension approfondie de chaque méthode et de ses effets.
- Demander aux élèves de créer des affiches pour des restaurants fictifs qui s'adressent à des gens suivant des régimes particuliers. Les affiches doivent comprendre des modèles de menus et de prix. Établir avec les élèves des critères semblables aux suivants :
 - l'idée maîtresse est claire; toute l'information et toutes les images sont pertinentes,
 - la recherche sur un régime donné est complète, rigoureuse et pertinente,
 - le choix des images et des étiquettes traduit une compréhension de la conception et de l'évaluation d'un régime spécial.
- Lorsque les élèves débattent de questions alimentaires d'actualité, vérifier s'ils appuient leurs positions et leurs arguments sur une connaissance solide et détaillée de la nutrition.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- se montrer capable de gérer les ressources alimentaires dans diverses situations;
- évaluer les possibilités d'emploi dans l'industrie alimentaire;
- commenter des enjeux sanitaires et environnementaux d'importance mondiale liés à la production et à la consommation alimentaires.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les élèves de ce niveau auront déjà commencé à penser aux diverses possibilités d'emploi et il importe de leur donner des occasions d'explorer des emplois dans l'industrie alimentaire. Pour ajouter aux compétences qu'ils ont acquises, les élèves se sensibilisent davantage aux répercussions des choix alimentaires sur l'environnement, la santé et le bien-être des autres.

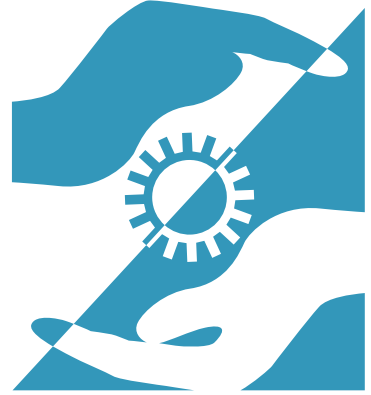
- Organiser une visite à une banque alimentaire de la localité pour en observer le fonctionnement. Demander aux élèves de préparer à deux des repas à partir des articles qu'on trouve habituellement dans les dons faits à une banque alimentaire.
- Demander à chaque élève de poser des questions à un employé ou de faire de l'observation au poste de travail d'un employé de l'industrie alimentaire (p. ex. nutritionniste, importateur d'aliments, employé d'un organisme de secours). Demander aux élèves de faire un compte rendu à la classe sur ce qu'ils ont appris (p. ex. descriptions de tâches, compétences requises, exigences de formation, perspectives d'emploi, aspects positifs et négatifs des emplois).
- Proposer aux élèves de se servir de vidéos, de matériel imprimé et de ressources informatiques pour faire une recherche sur divers enjeux mondiaux de nature sanitaire et environnementale liés à la production et à la consommation alimentaires (p. ex. famine, malnutrition, distribution alimentaire). Leur demander de trouver des organismes et des stratégies qui abordent ces problèmes.
- Demander aux élèves de créer des dossiers de presse portant sur les questions environnementales liées à la production et à la consommation alimentaires (p. ex. utilisation de pesticides, gestion des ressources alimentaires et des réserves de terres agricoles, gestion des déchets). Discuter de ces questions en classe. Encourager les élèves à soumettre des articles au journal de l'école.
- Organiser une sortie dans divers magasins d'alimentation de détail pour que les élèves puissent se documenter sur la mise en marché des aliments. Demander aux élèves de comparer l'apparence et le prix des aliments certifiés biologiques. Discuter des raisons qui poussent les consommateurs à acheter de tels produits ainsi que des aspects positifs et négatifs de telles décisions.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Demander aux élèves de préparer, à l'intention d'une famille à faible revenu, des repas similaires à ceux servis dans les banques alimentaires. Leur proposer d'évaluer leurs repas entre eux à l'aide de critères tels que :
 - la planification est complète et rigoureuse,
 - le choix du repas est approprié et respecte le budget de la famille,
 - l'analyse de la valeur nutritionnelle et des coûts du repas est exacte,
 - les repas respectent les recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*.
- Lorsque les élèves rédigent un compte rendu à partir de l'observation à un poste de travail, noter dans quelle mesure ils :
 - sont précis quant aux exigences de l'emploi,
 - incluent des facteurs de mode de vie reliés aux emplois,
 - discutent des tâches à exécuter pour bien faire son métier dans chaque cas.
- Former des équipes et demander à chacune de choisir un enjeu mondial lié à la santé, de se documenter sur cet enjeu et de le commenter. Voir dans quelle mesure les élèves :
 - se servent d'une variété de ressources appropriées,
 - repèrent des renseignements pertinents sur les enjeux étudiés,
 - donnent de l'information pertinente, détaillée et exacte,
 - relient des aspects mondiaux et des aspects locaux,
 - tirent des conclusions logiques,
 - présentent l'information de façon à permettre à leurs camarades de classe de mieux apprécier les enjeux.
- Demander aux élèves de comparer les stratégies de marketing de deux magasins d'alimentation de détail qu'ils visitent. Vérifier si leurs comparaisons :
 - portent sur des aspects clés du marketing,
 - présentent une information exacte,
 - fournissent des analyses rigoureuses et détaillées des ressemblances et des différences,
 - tiennent compte d'aspects subtils et complexes aussi bien que d'aspects évidents,
 - aboutissent à des généralisations ou à des conclusions logiques.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.



PROGRAMME D'ÉTUDES

Étude des textiles 11 et 12

L'Étude des textiles 11 et 12 porte principalement sur la signification historique et contemporaine des textiles. Les élèves prennent davantage conscience de la grande souplesse d'emploi des textiles en participant à des activités comme la création, la production et l'évaluation d'articles textiles. Ils développent également des habiletés leur permettant d'exprimer leur créativité au moyen de textiles.

Les élèves apprennent à se servir de techniques et d'équipements divers pour créer des articles textiles à partir de fibres brutes, de filés et de tissus finis. De plus, ils apprennent à recycler et à remodeler, à gérer leur temps et leur énergie, et ils examinent des enjeux mondiaux reliés à la production et à la consommation des textiles.

L'Étude des textiles 11 et 12 encourage les élèves à reconnaître les applications de leur apprentissage à la maison, au travail et dans leur collectivité. Les élèves peuvent choisir de poursuivre leurs études dans la création de modes, la production, le marketing et d'autres emplois reliés aux textiles.

LE PROGRAMME D'ÉTUDE DES TEXTILES 11 ET 12

Les résultats d'apprentissage prescrits pour l'Étude des textiles 11 et 12 sont regroupés en cinq composantes interdépendantes :

- Principes de base des textiles
- Procédés textiles
- Produits textiles
- Consommation
- Histoire, culture et tradition

Principes de base des textiles

Les élèves découvrent comment les principes et les éléments artistiques s'appliquent à la création de textiles et à leur utilisation. En produisant et en utilisant des textiles, les élèves apprennent à apprécier le processus créateur qui s'exprime par les textiles.

Procédés textiles

Les élèves étudient des procédés comme la conception et l'ornementation, qui sont nécessaires pour produire un article textile fini à partir de fibres brutes. Ils comparent les méthodes traditionnelles à celles qui ont recours aux nouvelles technologies et ils se servent d'un grand nombre de ces procédés pour produire des articles textiles. Les élèves explorent également les possibilités d'emploi dans l'industrie textile.

Produits textiles

Les élèves analysent et évaluent les produits textiles conçus pour les usages personnels, domestiques et industriels. Ils se servent de patrons commerciaux et de diverses techniques et technologies pour confectionner des articles textiles.

Consommation

Les élèves explorent comment l'utilisation des vêtements et des produits textiles évolue tout au long de la vie. Ils se documentent sur les facteurs environnementaux, culturels et économiques qui influent sur l'achat d'articles textiles et ils se sensibilisent davantage aux répercussions de leurs propres choix textiles sur les autres, tant à l'échelle locale que mondiale. Les élèves se servent aussi de ces connaissances pour faire des choix responsables.

Histoire, culture et tradition

Les élèves examinent les facteurs (p. ex. économiques, politiques, symboliques) qui ont déterminé l'utilisation des textiles par le passé et encore de nos jours. En créant leurs propres produits textiles, ils adaptent et intègrent des éléments historiques, culturels et traditionnels.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- reconnaître les principes et les éléments de conception utilisés dans les produits textiles;
- apprécier la valeur esthétique et fonctionnelle des textiles;
- expliquer et utiliser la terminologie liée au domaine des textiles;
- utiliser efficacement son temps.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Lorsque les élèves explorent le processus de conception dans les textiles, ils apprennent à apprécier le potentiel d'expression créative qu'offrent ces derniers. Ils comprennent également les compétences techniques requises pour produire des textiles qui serviront à la maison et dans l'industrie.

- Demander aux élèves de se servir d'ordinateurs, de matériel imprimé ou de vidéos pour se familiariser avec les principes et les éléments de l'art et de la création. Leur demander de produire des albums de coupures ou des affiches illustrant le recours à chaque principe et élément dans la création de vêtements et dans la décoration intérieure.
- Diriger une discussion de classe sur le recours aux principes et aux éléments de conception pour améliorer la forme du corps. Lorsque les élèves produisent leurs propres vêtements, leur demander d'indiquer comment ils se servent des principes et des éléments de conception pour mettre en valeur les formes de leur corps.
- Prévoir une sortie dans un magasin de tissus, de vêtements ou d'ameublement pour examiner les étalages en vitrine et à l'intérieur. Demander aux élèves de décrire les textiles exposés et d'indiquer comment ces articles reflètent les principes et les éléments de conception.
- Demander aux élèves d'examiner plusieurs échantillons de tissus et d'évaluer leur valeur esthétique et leurs usages possibles. Les amener à expliquer le lien entre l'esthétique et la fonction.
- Inviter les élèves à créer en équipes des jeux (p. ex. jeux-questionnaires, mots croisés, jeux de société) illustrant la bonne utilisation des termes reliés aux textiles. Demander aux élèves de partager ces jeux avec leurs camarades.
- Montrer, à l'aide d'une surjeteuse, des techniques qui permettent de gagner du temps. Demander aux élèves d'utiliser la surjeteuse et la machine à coudre pour créer divers échantillons. Leur proposer de comparer les deux méthodes utilisées en fonction de divers critères (p. ex. durée du travail, apparence finie, degré de difficulté).
- Avec la classe, se livrer à un remue-ménages sur les techniques et les outils qui permettent de maximiser le temps que les élèves consacrent à la couture. Demander à chaque élève de faire la démonstration d'une technique ou d'un outil qui permet de gagner du temps.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves confectionnent des vêtements qui mettent en valeur les formes de leur corps, évaluer leurs habiletés à appliquer les principes et les éléments de conception en leur demandant de répondre à des questions telles que :
 - Décrivez comment ce vêtement s'ajuste tout à fait à votre type de silhouette et à ses proportions.
 - Comment ce style répond-il à la fonction prévue du vêtement?
 - Quels principes et éléments de conception se retrouvent dans ce vêtement?
- Au cours d'une sortie pour examiner les étalages de la vitrine et de l'intérieur d'un magasin, demander à chaque élève de choisir deux ou trois étalages et de déterminer comment les principes et les éléments de conception y sont appliqués. Rassembler les réponses des élèves et noter dans quelle mesure ils sont capables de s'acquitter de la tâche avec exactitude.
- Avec la classe, explorer des moyens de noter les jeux et les questionnaires conçus par les élèves afin d'évaluer leur connaissance de la terminologie.
- Demander aux élèves de réfléchir aux compétences et aux attitudes convenant à la gestion du temps. Avec eux, élaborer une échelle d'évaluation en cinq points pour l'autoévaluation de leurs habiletés à utiliser efficacement leur temps. Demander aux élèves de remplir l'échelle d'évaluation et d'y inclure des détails précis confirmant leurs réponses à des énoncés tels que :
 - Je suis ponctuel en classe.
 - Je suis toujours bien organisé et préparé.
 - Je pense à apporter tout ce qu'il me faut pour confectionner mes articles.
 - J'utilise mon temps efficacement, en classe et à l'extérieur.
 - Je suis capable de faire la démonstration de trois techniques permettant de gagner du temps.
 - Pour ce qui est de l'utilisation efficace du temps, je dirais que mon rendement général _____.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- créer et orner des articles textiles en intégrant les principes et les éléments de conception;
- montrer comment se servir sans danger et de manière appropriée d'outils et d'appareils textiles;
- décrire les techniques utilisées dans la création et la production des textiles;
- évaluer diverses techniques de construction et d'ornementation;
- décrire les possibilités d'emploi dans la création, la production et le marketing des textiles.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

En s'initiant aux procédés de création et de production des textiles, les élèves explorent diverses méthodes d'exécution de dessins sur tissus. Les élèves mettent en pratique différentes méthodes de dessin sur tissus, d'ornementation, de construction et d'utilisation, et ils explorent les possibilités d'emploi dans le domaine des textiles.

- Utiliser des échantillons, faire une démonstration ou inviter un conférencier à venir en classe pour faire connaître les méthodes d'ornementation des tissus (p. ex. piquage à la machine, broderie de perles, liséré, passe-poil). Demander à chaque élève de créer un article textile à l'aide d'une de ces techniques et de fournir un guide expliquant les procédés utilisés.
- Préparer une exposition d'articles montrant diverses techniques de dessin en surface (p. ex. batik, teinture par nœuds, sérigraphie, peinture). Proposer à chacun des élèves d'utiliser au moins une de ces techniques pour créer un article comme une cravate, un gilet ou un chapeau. Demander à chacun de se documenter sur l'une des techniques et d'en décrire l'origine et l'utilisation.
- Proposer à chaque élève de créer un guide d'instructions sur l'utilisation sans danger et appropriée d'un appareil au laboratoire des textiles. Demander aux élèves d'échanger leur guide avec celui d'un camarade et de s'en servir pour montrer comment fonctionne l'appareil. Inviter les élèves à exposer les guides d'instructions, le cas échéant.
- Avec la classe, se livrer à un remue-ménages afin de dresser une liste des procédés et des technologies utilisés pour la création, la production et le marketing des produits textiles. Demander aux élèves de nommer des emplois associés à chaque procédé ou technologie. Chaque élève se sert ensuite de vidéos, d'entrevues personnelles ou d'Internet pour se documenter sur l'un de ces emplois et en présenter un profil à la classe.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Après avoir présenté diverses techniques de construction et d'ornementation (p. ex. appliqué, matelassage), demander à chacun des élèves d'en choisir une et d'appliquer le procédé à la confection d'un article textile, en incorporant les principes et les éléments de conception. Proposer aux élèves de rédiger des descriptions détaillées des procédés utilisés et d'exposer leurs articles. Les camarades évaluent les techniques de construction et d'ornementation, en fonction de critères prédéterminés tels que :
 - recours à de l'information exacte pour la description du procédé,
 - utilisation efficace des principes de conception (équilibre, rythme, proportion, accent),
 - utilisation efficace des éléments de conception (ligne, forme, espace, couleur, texture),
 - choix d'un tissu approprié au procédé,
 - construction convenant à la fonction.
- Lorsque les élèves présentent les produits textiles fabriqués à partir de diverses techniques de dessin en surface, leur demander d'élaborer une liste de contrôle pour évaluer chaque article selon des critères tels que :
 - qualités esthétiques (p. ex. équilibre, accent, couleur, texture),
 - pertinence du choix de la technique par rapport à la fonction.

Proposer aux élèves de former de petites équipes, puis de partager leurs évaluations et de faire le consensus sur l'évaluation des divers articles. Noter dans quelle mesure ils se servent des critères pour arriver à des conclusions.
- Avec les élèves, élaborer des exigences claires à propos des éléments à inclure dans leurs guides d'instructions (p. ex. mise au point, fonctionnement, entretien, sécurité, dépannage). Évaluer chaque section en fonction de ce qui suit :
 - étapes présentées dans le bon ordre,
 - insertion de diagrammes exacts et bien étiquetés,
 - clarté,
 - exhaustivité et attention accordée aux détails.
- Lorsque les élèves présentent les profils d'emploi à la classe, noter dans quelle mesure :
 - la recherche est complète et rigoureuse, et provient de plusieurs sources,
 - les exigences en matière d'études, de formation et de compétences sont mises en évidence,
 - les avantages et les inconvénients sont soulignés,
 - les tâches associées à l'emploi sont mentionnées.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- créer des articles textiles variés à l'aide de patrons commerciaux;
- analyser et décrire les fibres, les fils et les types de construction des tissus;
- reconnaître différents tissus et leurs usages;
- reconnaître des finis textiles et leurs fonctions;
- évaluer des produits textiles en fonction de leur dessin, de leur construction, de leur coût et de leur fonction.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Il faut connaître les fibres et les fils pour comprendre comment sont construits les tissus. Les élèves analysent les types de tissus et de finis, et exécutent des projets qui conviennent à des tissus donnés. Les élèves analysent les fibres, explorent la transformation de la fibre en tissu et expliquent comment se termine le processus de fabrication du tissu.

- Demander aux élèves de se documenter sur les finis textiles (p. ex. hydrofuges, à l'épreuve du vent, résistants aux taches, à pressage permanent, ignifuges). Leur demander de trouver des échantillons de tissus ayant divers finis et de remplir des fiches techniques précisant les types de finis, les usages possibles, l'entretien et le coût. Lorsque les élèves confectionnent leurs propres vêtements, leur demander de justifier leurs choix de tissu en fonction de la construction, des finis et de l'adaptation à l'usage anticipé.
- Distribuer des fiches d'activité et revoir l'utilisation des patrons de couture du commerce. Discuter de la terminologie, du traçage de patrons, des feuillets-guides, des symboles et de l'information présentée sur les enveloppes des patrons. Demander aux élèves de se servir de patrons du commerce pour réaliser des projets comme des pantalons ajustés, des vêtements d'extérieur, des sacs de sport et des accessoires pour la maison.
- Avec les élèves, élaborer une liste de contrôle pour l'évaluation d'articles textiles. Leur demander de tenir compte des dessins, de la couleur, de la qualité de la construction, du coût et de l'adaptation à la fonction recherchée. Inviter les élèves à visiter à deux plusieurs magasins du voisinage pour évaluer divers articles à l'aide de la liste de contrôle. Leur demander de partager les résultats de leurs recherches avec la classe.
- Se servir d'une vidéo ou de matériel imprimé pour montrer aux élèves divers fils, fibres et méthodes de construction des tissus. Exposer dans la classe des échantillons de fibres (monofilament, fibres naturelles ou synthétiques), des fils (à deux brins, crêpe, avec gros-seurs) et des tissus (tissés, feutrés, bouclés). Demander aux élèves de faire le tour des objets exposés, puis de nommer chaque échantillon et de créer une liste d'usages possibles pour chacun.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Avant que les élèves se documentent sur les finis textiles et rassemblent divers échantillons, élaborer avec eux des critères d'évaluation tels que :
 - reconnaît correctement les finis textiles,
 - inclut des finis variés,
 - donne de l'information pertinente et exacte,
 - organise et présente son travail de façon logique.
- Lorsque les élèves se servent de patrons de couture du commerce pour réaliser divers projets, discuter, avant qu'ils ne les commencent, des caractéristiques requises et des principaux critères d'évaluation. Les critères varieront d'un projet à l'autre mais comprendront probablement ce qui suit :
 - application correcte des techniques de production,
 - habileté à utiliser l'équipement et à manipuler les tissus,
 - bonne qualité de construction globale,
 - planification efficace, notamment de la gestion du temps et de la rentabilité,
 - implication dans le projet.
- En guise d'activité d'autoévaluation continue, demander aux élèves d'évaluer leur propres produits textiles à l'aide de listes de contrôle, d'échelles d'évaluation et de réponses dans leurs journaux formulées en fonction de critères établis avec la classe ou fournis par l'enseignant. Les encourager à se servir de croquis et de diagrammes. À intervalles réguliers, donner aux élèves l'occasion de relire leurs journaux et de faire des commentaires sommaires. Lors de l'évaluation des commentaires des élèves, vérifier s'ils savent analyser leurs produits textiles en fonction de l'efficacité de leur création, de la construction, du coût et de la fonction. Les commentaires à inscrire dans leurs journaux pourront se baser sur des phrases incitatives telles que :
 - J'aimerais que vous remarquiez _____.
 - Un important changement dans mon travail est _____.
 - Je n'ai pas réussi à _____ parce que _____.
 - La prochaine fois, je devrai _____.
 - L'une des choses les plus importantes que j'ai apprises est _____.
 - J'attribuerais l'évaluation suivante à mon produit textile _____.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire comment effectuer l'entretien des tissus synthétiques;
- expliquer les systèmes utilisés pour l'étiquetage des produits textiles;
- décrire les facteurs qui influent sur les choix textiles;
- dégager les ressources disponibles pour satisfaire les besoins et les désirs en matière de textiles, dans diverses situations;
- décrire les répercussions des décisions vestimentaires pour les individus, les familles et la société.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

De nombreux facteurs jouent dans les choix des consommateurs quant aux textiles. Les élèves explorent les tendances de consommation en matière de textiles et considèrent comment les décisions vestimentaires prises individuellement ont une incidence sur autrui. Les élèves étudient également les compétences requises pour créer des articles textiles, apprennent à interpréter les symboles d'entretien des vêtements et explorent des ressources de rechange pour répondre aux besoins et aux désirs en matière d'habillement.

- Expliquer le langage et les symboles utilisés pour l'identification et l'entretien des textiles. Demander aux élèves de se documenter sur différentes méthodes d'entretien des tissus utilisés dans leurs propres projets, puis de les mettre à l'essai. Les élèves se servent d'affiches pour faire connaître les résultats de leurs tests au reste de la classe. Demander aux élèves de se servir des symboles d'entretien des tissus afin de concevoir et de fabriquer des étiquettes pour les produits qu'ils ont fabriqués en classe.
- Organiser une sortie à une friperie (magasin de vêtements d'occasion) et demander aux élèves d'acheter des articles qui pourraient être recyclés ou remodelés (ou leur faire apporter de la maison des articles textiles qui ne servent plus). Inviter les élèves à se livrer à un remue-ménages sur les raisons pour lesquelles chaque article a été acheté en premier lieu et sur celles pour lesquelles on ne s'en sert plus. Leur proposer de recycler des éléments de ces articles dans leurs prochains projets de couture.
- Demander aux élèves de décrire les conséquences économiques et sociales de leurs récentes décisions vestimentaires sur eux-mêmes et sur les membres de leur famille. Les encourager à envisager les raisons pour lesquelles ces décisions peuvent toucher d'autres membres de la société, comme les personnes qui ont fabriqué ces articles et celles qui sont responsables d'en disposer plus tard.
- Mener une discussion avec la classe sur les facteurs (p. ex. climat économique et politique, divertissements, médias, mode de vie, héritage culturel) qui influent sur les achats des consommateurs en matière d'habillement et d'articles de consommation intermédiaire. Demander aux élèves de décrire à deux comment ces facteurs ont influencé l'évolution d'un article textile donné.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves conçoivent et produisent des étiquettes pour les produits fabriqués en classe, vérifier s'ils ont indiqué avec exactitude la teneur en fibres et les instructions d'entretien. Demander aux élèves de décrire comment enlever les taches de ces tissus. Noter dans quelle mesure ils peuvent énumérer convenablement les techniques d'enlèvement des taches appropriées à chaque tissu.
- Demander aux élèves de se livrer à un remue-ménages sur les préférences vestimentaires et sur les conséquences de leurs choix pour leurs familles. Inviter les élèves en équipes à interpréter des scénarios afin d'exposer des problèmes reliés aux décisions vestimentaires des adolescents. Lorsque les équipes présentent leurs jeux de rôles à la classe, noter dans quelle mesure les élèves :
 - donnent des renseignements complets et pertinents sur les effets possibles des choix vestimentaires sur les personnes, les familles et la société,
 - reconnaissent clairement les répercussions possibles des décisions vestimentaires des adolescents pour leurs familles,
 - déterminent des stratégies réalistes pour régler les problèmes d'habillement,
 - offrent des points de vue personnels, y compris des raisons et des exemples,
 - établissent des liens avec d'autres expériences.
- Demander aux élèves d'analyser les facteurs qui influent sur les choix textiles ou d'habillement (p. ex. lubies, tendances ou modes) les répercussions de l'entretien et de la teneur en fibres des articles et l'incidence des questions sociales (p. ex. pratiques de travail des entreprises). Ils peuvent choisir de se concentrer sur leurs propres choix ou d'opter pour une perspective plus large. Après avoir terminé son analyse, chaque élève élabore une « Liste de contrôle pour le consommateur avisé ». Vérifier si les élèves peuvent :
 - cerner divers facteurs sociaux, culturels et économiques qui influent sur les choix,
 - évaluer l'impact de ces facteurs sur les décisions reliées à des articles ou à des types d'articles particuliers,
 - élaborer des stratégies réalistes pour faire des choix responsables et efficaces.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- créer un article textile qui intègre des éléments culturels, historiques ou traditionnels;
- reconnaître les facteurs historiques et culturels qui influent sur l'utilisation des textiles;
- reconnaître les influences culturelles sur les textiles et les vêtements.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

L'histoire et la culture ont des influences profondes sur l'habillement et les textiles. Les élèves explorent ces influences et montrent qu'ils les comprennent par des travaux collectifs et la création de projets textiles.

- Donner aux élèves de l'information sur les tendances de la mode au fil de l'histoire (p. ex. silhouettes, tissus, ornementation). Établir des liens entre ces tendances et le climat politique, économique et social de chaque époque. Former des équipes, puis demander aux élèves de se documenter sur les vêtements portés dans un pays ou à une décennie en particulier et de présenter des affiches, des collages, des bannières ou des diapositives pour illustrer les résultats de leurs recherches.
- Demander aux élèves répartis en équipes de déterminer les tendances de la mode actuelle qui, d'après eux, pourraient devenir des classiques dans l'avenir. Les inciter à prédire les conditions politiques, sociales et économiques nécessaires pour que ces modes perdurent. Inviter les élèves à rédiger des comptes rendus, à présenter des mises en scène ou à créer des modèles pour exprimer leurs idées.
- Exposer des illustrations de vêtements qui ont une signification culturelle (p. ex. kilt écossais, couverture à boutons des Amérindiens). Demander à chacun des élèves de faire une recherche sur un vêtement ayant une importance culturelle et d'expliquer ses origines et sa pertinence. Puis proposer à chacun de créer un carré piqué de 20 cm de côté représentant un dessin culturel qui a une signification pour lui. Les élèves rassemblent ensuite tous les carrés pour produire une pièce murale pour la classe.
- Inviter les élèves à créer des portfolios ou des diaporamas d'articles textiles provenant de différentes cultures, y compris la leur. Leur demander d'indiquer, pour chaque article, le mode de fabrication, les matières premières utilisées, les coûts en temps et en argent et la signification culturelle et historique.
- Demander aux élèves de faire une recherche sur les modes de fabrication de vêtements de cérémonie traditionnels (p. ex. le tapa de Polynésie, les vêtements en écorce de thuya). Leur demander de décrire les matières premières, le principal procédé, soit le tissage, le feutrage ou le bouclage, l'ornementation et les teintures utilisés.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Avec les élèves, élaborer des critères pour leurs représentations de vêtements d'une décennie ou d'un pays donné(e). Insister sur l'information reliée au cours plutôt que sur la présentation elle-même et faire en sorte que les critères puissent s'appliquer à différentes représentations (p. ex. affiches, collages, bannières ou diapositives). Les critères pourraient être les suivants :
 - représente une variété de vêtements en détail et avec exactitude,
 - met en valeur des généralisations ou des tendances principales relatives à l'habillement,
 - dégage clairement les principales influences politiques, économiques et sociales,
 - établit des liens logiques entre les tendances vestimentaires et les facteurs historiques ou géographiques.
- Lorsque les élèves se documentent sur les modes de fabrication des vêtements de cérémonie traditionnels, noter dans quelle mesure ils :
 - présentent les étapes de la fabrication clairement et dans le bon ordre,
 - abordent tous les sujets requis en détail (matières premières, procédés, ornementation, teintures utilisées),
 - donnent des exemples particuliers de vêtements,
 - incluent des diagrammes tracés et étiquetés avec précision afin de clarifier les explications,
 - expliquent la signification culturelle des articles.
- Demander aux élèves de se documenter sur l'habillement d'une époque particulière de l'histoire, puis, avec les élèves en Étude des aliments, planifier un souper thématique (p. ex. un repas de noce pour l'aristocratie du XVIII^e siècle). Leur proposer d'utiliser des tissus ou des vêtements recyclés pour créer des articles textiles qui reflètent l'époque historique. Leur demander de présenter des croquis, accompagnés d'explications, des vêtements qu'ils confectionnent. Noter dans quelle mesure ils :
 - établissent des liens logiques et pertinents entre les vêtements et les diverses situations historiques,
 - déterminent avec précision les facteurs historiques qui influent sur l'utilisation des vêtements et des textiles,
 - utilisent des textiles recyclés pour créer des costumes qui reflètent les éléments historiques et culturels de l'époque choisie.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- appliquer les principes et les éléments de conception aux produits textiles;
- élaborer un plan pour coordonner des articles textiles dans un projet de garde-robe ou de décoration intérieure;
- expliquer et utiliser correctement la terminologie reliée aux textiles;
- utiliser efficacement son temps.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les élèves appliquent de façon créative les principes et les éléments de conception afin de planifier une garde-robe ou un projet de décoration intérieure exprimant leur personnalité.

- Passer en revue les principes et les éléments de conception, et expliquer comment utiliser le disque chromatique pour concevoir des articles textiles. Inviter un conférencier à venir faire la démonstration du drapé des couleurs et de l'utilisation de la couleur en décoration. Demander ensuite à chaque élève de planifier une garde-robe ou un appartement où les couleurs s'harmonisent.
- Faire la démonstration de plusieurs techniques qui ajoutent un effet de texture au tissu (p. ex. broderie à la main et à la machine, appliqué, matelassage, plissage, smocks). Inviter les élèves à utiliser au moins une de ces techniques dans leurs projets. Leur demander de créer des albums de coupures illustrant les textures utilisées dans la conception d'articles comme des chemises à porter avec un smoking, de la lingerie et des gilets.
- Proposer aux élèves de créer leurs propres logos personnels, à main levée ou à l'aide d'un logiciel, pour illustrer l'emploi de la ligne. Leur demander d'utiliser la broderie informatisée pour créer ces logos qui serviront à orner leurs propres vêtements.
- Demander à chacun des élèves de dégager des termes spécialisés utilisés dans les manuels sur les textiles. Les termes peuvent avoir trait à des patrons du commerce, à la mise en carte, à la planification de garde-robe, au filage, au tissage, à l'histoire des vêtements ou à la décoration intérieure. Demander aux élèves de définir et d'illustrer chacun des termes.
- Prévoir une sortie dans une manufacture de vêtements ou chez un artisan pour y observer les techniques qui permettent de gagner du temps. Demander aux élèves de proposer des moyens d'utiliser ces techniques dans leurs propres projets (p. ex. des vestes). Lorsqu'ils les ont terminés, les inviter à nommer les techniques qu'ils ont utilisées pour gagner du temps.
- Demander aux élèves de concevoir des échéanciers pour l'achèvement de leurs projets de couture. À mesure que progressent les projets, les élèves notent dans leurs journaux le travail exécuté chaque jour.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves élaborent leurs projets de garde-robe ou de décoration intérieure, en établir les critères d'évaluation avec eux. En voici des exemples :
 - applique correctement ses connaissances des principes de conception,
 - tient compte des éléments de conception,
 - considère l'usage prévu pour le projet de création.
- Après que les élèves ont défini et illustré des termes spécialisés, vérifier leurs connaissances en utilisant ces termes dans des jeux-questionnaires ou des jeux de type *Jeopardy*.
- Après que les élèves ont observé les techniques permettant de gagner du temps lors d'une sortie et qu'ils les ont appliquées à leur propre travail, leur demander de présenter des comptes rendus qui expliquent :
 - comment les techniques permettent de gagner du temps,
 - les adaptations qu'ils ont faites pour utiliser ces techniques dans leur propre projet de couture,
 - comment ces techniques se sont révélées efficaces pour eux,
 - les changements ou les adaptations qui pourraient rendre les techniques encore plus efficaces lors des prochains projets.

Évaluer, dans chaque section du compte rendu, la rigueur, l'exactitude, la clarté, d'utilisation de la terminologie appropriée et la pertinence des applications ou des adaptations des techniques.

- Les élèves auront de nombreuses occasions pendant leurs travaux d'appliquer leurs connaissances des principes et des éléments de conception. Des questions telles que les suivantes peuvent les aider à y réfléchir et à évaluer leur apprentissage :
 - Parmi les connaissances que vous avez acquises, quelles sont celles qui vous aideront lorsque vous aurez à choisir et à concevoir des articles textiles?
 - Quelles sont celles qui vous aideront à vous exprimer de façon créative lorsque vous aurez à aménager l'intérieur d'une maison?
 - Quelles sont celles qui vous aideront à vous exprimer par vos choix de vêtements et accessoires?
 - Qu'aimeriez-vous changer?

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- produire un fil à partir d'une fibre;
- produire un tissu à partir d'un fil;
- décrire les procédés qui entrent dans la production d'un tissu à partir d'une fibre;
- comparer les procédés textiles utilisés dans l'industrie et à la maison;
- décrire les progrès technologiques dans la production des textiles;
- créer des articles textiles en se servant de techniques de création traditionnelles et assistées par ordinateur.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

La technologie a exercé une influence considérable sur la fabrication des textiles. Les élèves explorent les techniques traditionnelles ainsi que la technologie utilisée actuellement pour la fabrication des articles textiles.

- Inviter des conférenciers d'une association locale de tisserands ou de fileurs à venir faire une démonstration de la production d'un fil à partir d'une fibre, à l'aide d'un rouet et d'un fuseau suspendu. Demander aux élèves de résumer les procédés qu'ils observent et de produire leurs propres échantillons de fil.
- Faire la démonstration de diverses techniques utilisées pour fabriquer un tissu à partir d'un fil (p. ex. nouage, tissage, bouclage, feutrage). Les élèves doivent ensuite se servir d'au moins une de ces techniques pour fabriquer un article décoratif (p. ex. porte-clés, signet, bijou).
- Demander aux élèves de faire une recherche sur les progrès technologiques qui ont permis la création de nouveaux produits textiles comme les microfibres, la laine polaire et le kevlar. Proposer aux élèves de partager les résultats de leurs recherches avec la classe et d'expliquer comment ces innovations ont élargi l'utilisation des textiles dans des domaines comme la médecine et le sport.
- Présenter une vidéo portant sur la démonstration des techniques utilisées pour la production industrielle d'articles textiles. Demander aux élèves de faire la démonstration en équipes de méthodes de travail à la pièce pour produire des articles (p. ex. tabliers, housses de machines à coudre, fanions) qui pourraient servir à l'école, être offerts en cadeaux ou vendus pour lever des fonds. Les élèves résument ensuite comment leurs techniques se comparent aux techniques utilisées dans l'industrie.
- Faire la démonstration de techniques de base pour l'exécution à plat de patrons (p. ex. ajouter ou supprimer de l'ampleur, créer une parementure ou un col). Illustrer des techniques semblables en faisant appel à un programme informatique. Demander aux élèves de concevoir des vêtements simples en demi-taille à l'aide des techniques d'exécution à plat des patrons et des techniques assistées par ordinateur.
- Inviter les élèves à se livrer à un remue-ménages sur les facteurs qui déterminent l'adaptation d'un vêtement à des fins particulières. Former des équipes et demander à chacune de se servir d'un ordinateur pour créer un vêtement qui convient à une personne ayant un handicap physique (p. ex. se déplace en fauteuil roulant, souffre d'arthrite, a subi une amputation).

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves se servent de diverses techniques pour fabriquer un tissu à partir d'un fil et pour produire des articles décoratifs avec le tissu ainsi créé, leur demander de noter les étapes de leurs procédés. S'entretenir avec les élèves pour évaluer dans quelle mesure ils reconnaissent leurs forces et leurs limites dans la production de tissus à partir de fils.
- Lorsque les élèves présentent les résultats de leurs recherches sur les progrès technologiques qui ont permis la création de nouveaux produits textiles, noter dans quelle mesure ils peuvent :
 - inclure de l'information exacte et pertinente,
 - expliquer avec précision comment les innovations ont élargi l'utilisation des textiles à d'autres champs d'activité,
 - décrire avec efficacité les progrès technologiques dans le domaine des textiles,
 - organiser l'information de façon logique.
- Lorsque les élèves comparent la production industrielle d'articles textiles à la production à la maison ou en atelier artisanal, noter avec quelle exactitude et quelle efficacité ils peuvent comparer les procédés. Utiliser des critères tels que :
 - efficacité de la production,
 - qualité de la construction,
 - degré de satisfaction que procure le produit.
- Après que les élèves ont créé des vêtements simples en demi-taille à l'aide des techniques d'exécution à plat des patrons et des techniques assistées par ordinateur, leur demander d'évaluer les deux types de techniques en indiquant leurs avantages et leurs inconvénients. Rassembler leurs créations et leurs analyses et vérifier ce qui suit :
 - patron tracé correctement,
 - mesures conformes,
 - aisance de l'ajustement,
 - mouvement des pinces,
 - travail soigné,
 - énumération exacte des avantages et des inconvénients de chaque technique,
 - conclusions logiques à propos des mérites relatifs de chacune.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- utiliser des techniques et des technologies avancées pour produire des articles textiles;
- reconnaître les fibres au moyen de divers procédés de vérification;
- élaborer des critères pour le choix de produits textiles pour la maison et pour l'usage personnel;
- décrire l'usage des produits textiles dans diverses industries.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Il faut inciter les élèves à penser à des applications pour les textiles autres que l'habillement et l'ameublement domestique. Les élèves explorent l'usage des textiles dans diverses industries et à la maison, et ils évaluent l'adéquation des fibres et des tissus aux fonctions auxquelles on les destine. Les élèves ont également recours à des techniques et technologies avancées pour créer des articles textiles personnels.

- Demander aux élèves d'utiliser des surjeteuses, des machines à coudre informatisées, des coupeuses rotatives ou des tricoteuses pour produire divers articles (p. ex. pièces murales, lingerie, vêtements de sport, édredons, tuques). Leur proposer d'évaluer leurs propres articles en fonction de critères prédéterminés. Inviter les élèves à exposer leurs produits ou à présenter leurs vêtements dans un défilé de mode.
- Inciter les élèves à créer des articles textiles faisant appel à des techniques avancées comme la façon tailleur ou un deuxième rembourrage. Ou bien leur demander de fabriquer des articles en utilisant des tissus de spécialité comme le velours, le cuir ou le nylon indéchirable. Exposer les articles dans un centre d'art communautaire.
- Demander aux élèves de choisir des échantillons de tissus dont les fibres sont inconnues. Jumeler les élèves et proposer à chaque paire de déterminer la teneur en fibres de chaque échantillon en effectuant divers tests : brûler, chauffer, réaction aux produits chimiques et grossissement. Les élèves expliquent ensuite les liens entre la teneur en fibres, l'usage du tissu et l'entretien approprié au textile.
- Fournir aux élèves une liste d'articles textiles utilisés à des fins domestiques, à des fins personnelles et dans l'industrie. Puis leur remettre un nombre égal d'échantillons de tissus. Demander aux élèves de trouver le tissu le plus et le moins approprié pour chaque article. Les inciter à justifier leurs choix.
- Prévoir une sortie dans des établissements industriels locaux ou des organismes de services (p. ex. service des incendies, entreprise liée à la pêche, entreprise de construction routière) pour explorer les usages industriels des textiles. Inviter les élèves à créer une exposition des photographies prises lors de la sortie pour illustrer les textiles qu'ils ont vus. Leur demander de se documenter sur les autres usages de textiles dans des domaines comme la médecine, les sciences et l'exploration spatiale.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Avant que les élèves utilisent les surjeteuses, machines à coudre informatisées, coupeuses rotatives ou tricoteuses, établir les critères qui leur serviront à évaluer leurs propres produits et ceux de leurs pairs. En voici des exemples :
 - utilisation correcte de la technologie avancée,
 - application correcte des techniques avancées,
 - fonction prévue appropriée.
 Demander aux élèves d'inclure également des listes des améliorations particulières qu'ils font en réponse aux commentaires des évaluations de pairs. Leur proposer de compléter des phrases telles que :
 - La technologie a (n'a pas) amélioré le produit parce que _____.
 - Cette technologie ou technique m'a aidé (ne m'a pas aidé) à être plus efficace parce que _____.
 - Les améliorations les plus importantes que j'ai apportées sont _____.
- Lorsque les élèves effectuent des tests en vue de vérifier la teneur en fibres d'échantillons de tissus, vérifier s'ils peuvent :
 - utiliser les tests appropriés,
 - effectuer les tests de manière sécuritaire et efficace,
 - interpréter les résultats,
 - tirer des conclusions logiques sur les liens entre la teneur en fibres, l'usage du tissu et l'entretien approprié au textile.
- Après que les élèves ont fait correspondre les articles textiles aux échantillons de tissus, leur demander d'expliquer les critères qu'ils ont utilisés pour déterminer l'adéquation d'un tissu à diverses fonctions. Vérifier si leurs critères sont détaillés et s'ils traitent des principaux aspects de la sélection de textiles.
- Lorsque les élèves se documentent sur les usages des textiles dans l'industrie (p. ex. médecine, sciences, exploration spatiale), leur demander de préparer des comptes rendus oraux, écrits ou multimédias à présenter à la classe. Avant que les élèves commencent leurs recherches, élaborer avec eux des critères d'évaluation semblables aux suivants :
 - l'information est pertinente, exacte et rigoureuse,
 - le compte rendu est complet et comprend des idées maîtresses reliées au sujet,
 - le compte rendu est organisé et présenté de façon logique.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire comment effectuer l'entretien de tissus composés de fibres naturelles;
- décrire les facteurs qui influent sur les besoins et les désirs en matière de textiles tout au long de la vie;
- évaluer le lien entre les choix vestimentaires individuels et le sentiment d'appartenance de ceux qui les font;
- évaluer le lien entre les choix vestimentaires individuels et les enjeux mondiaux;
- commenter les conditions dans lesquelles les articles textiles sont fabriqués.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

Les choix vestimentaires reflètent la perception que nous avons de nous-mêmes et de notre place dans le monde. Les élèves explorent comment les types d'habillement et les produits textiles que nous utilisons changent d'un bout à l'autre de la vie. Ils étudient aussi les répercussions des influences sociales et des enjeux mondiaux sur la conception des vêtements et les choix vestimentaires personnels.

- Mettre sur pied des stations présentant diverses techniques d'entretien des tissus. Former des équipes et donner à chacune plusieurs échantillons de la même dimension et de la même teneur en fibres. Demander aux élèves de conserver l'un des échantillons comme échantillon de contrôle et d'utiliser l'un des autres échantillons à chaque station pour étudier les techniques d'entretien des tissus. Proposer aux élèves de mesurer et de décrire chaque échantillon après qu'il a séché et de tirer des conclusions sur la nécessité de suivre les techniques appropriées à la teneur en fibres.
- Demander aux élèves de se livrer à un remue-ménages sur la conception et l'adaptation d'articles textiles aux personnes ayant des besoins particuliers. Les inviter à se documenter sur ce sujet, puis à concevoir des feuillets sur les sources d'articles destinés aux personnes ayant des besoins particuliers, et à cerner les possibilités d'affaires dans ce domaine.
- Demander aux élèves de se livrer à un remue-ménages afin d'énumérer les articles textiles utilisés à divers moments de la vie (p. ex. couches, jouets, uniformes, vêtements de loisirs, linge de maison). Leur proposer de tracer des schémas chronologiques illustrant les usages de tels articles tout au long de la vie.
- Avec la classe, se livrer à un remue-ménages sur les groupes de la société que l'on peut reconnaître par leur tenue vestimentaire (p. ex. les équipes sportives, les travailleurs du secteur de la santé, le personnel militaire, les groupes affinitaires). Demander aux élèves d'interroger des représentants de ces groupes afin de déterminer comment la tenue vestimentaire contribue à donner un sentiment d'appartenance à un groupe.
- Proposer aux élèves de se documenter sur la production textile dans divers pays en se concentrant sur les conditions de travail des ouvriers du textile. Lancer un débat sur les aspects positifs et négatifs des conditions de travail qu'ils ont étudiées. Les inciter à décrire comment les achats qu'ils font peuvent influencer sur les conditions de travail à l'échelle du monde.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Lorsque les élèves étudient les techniques d'entretien des tissus à diverses stations, les observer et vérifier s'ils peuvent :
 - suivre les instructions à chaque station,
 - déterminer la technique d'entretien qui convient à chaque genre de fibre.
- Lorsque les élèves se livrent à un remue-ménages sur les articles textiles qui sont utilisés à diverses étapes de la vie, former des équipes et attribuer à chacune une étape de la vie. Chaque équipe doit discuter des facteurs qui peuvent influencer sur l'achat de chaque article à ce stade de la vie, puis en faire un compte rendu. Lorsque les équipes partagent les résultats de leur travail avec la classe, noter dans quelle mesure elles peuvent dégager avec exactitude les facteurs d'influence (p. ex. âge, confort, coût, disponibilité, forme du corps, capacités physiques, pression du groupe, mode).
- Demander aux élèves de compiler, en équipes, les résultats de leurs entrevues individuelles sur la tenue vestimentaire et de préparer des présentations comprenant des conclusions tirées des résultats des entrevues. Noter dans quelle mesure les élèves :
 - définissent des facteurs particuliers qui influent sur les préférences vestimentaires des groupes,
 - fournissent des raisons pour lesquelles les personnes choisissent leurs vêtements en fonction du style du groupe,
 - tirent des conclusions logiques sur le lien entre les choix vestimentaires et le sentiment d'appartenance.
- Pour montrer qu'ils comprennent l'impact possible sur les enjeux mondiaux des décisions des consommateurs en matière d'habillement, demander aux élèves d'élaborer des feuillets s'inspirant de leurs recherches et de leurs débats sur les conditions de travail des ouvriers du textile. Élaborer avec la classe les exigences de la tâche et les critères d'évaluation pour les feuillets, tels que :
 - l'information est détaillée et exacte,
 - l'information repose sur une recherche rigoureuse des enjeux mondiaux et de leurs liens avec les choix vestimentaires,
 - l'information est présentée de façon efficace, claire et logique.

RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire les influences historiques, politiques et culturelles sur l'habillement contemporain et la création des textiles;
- expliquer le rôle des textiles dans les coutumes et les traditions de diverses cultures;
- décrire l'usage des textiles dans les activités de loisirs, les sports et les arts.

STRATÉGIES D'ENSEIGNEMENT PROPOSÉES

L'histoire, la politique et la culture exercent, dans le monde entier, une influence sur l'habillement contemporain et sur la création des textiles. En se familiarisant avec ces influences, les élèves s'en inspirent pour personnaliser les articles textiles qu'ils fabriquent.

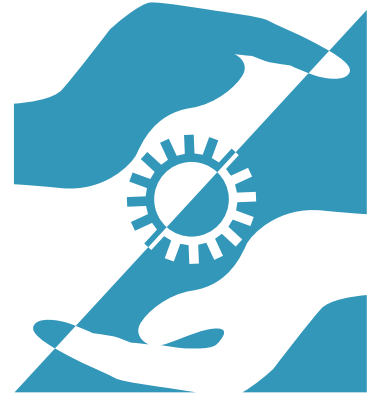
- Inviter la classe à afficher sur un panneau des vêtements reliés à une tradition particulière comme la cérémonie du mariage. Puis demander à chaque élève de rédiger un compte rendu agrémenté d'illustrations représentant les textiles et les styles utilisés à une certaine époque ou dans une culture particulière.
- Diriger un remue-ménages pour déterminer comment la culture, l'histoire ou la politique d'un pays peut influencer l'usage des produits textiles de nos jours. Demander aux élèves de bâtir un portfolio de classe pour illustrer les textiles utilisés un peu partout dans le monde.
- Proposer aux élèves de décrire l'habillement utilisé dans la production d'une scène particulière (p. ex. opéra, comédie musicale, pièce de théâtre). Si possible, leur demander d'interroger un concepteur de costumes sur les dessins, les choix de tissus et les défis reliés à la production de la scène. Encourager les élèves à faire partie de l'équipe des costumes de la troupe de l'école ou d'un théâtre communautaire.
- Inviter un conférencier à décrire la signification des costumes dans des événements ou des activités comme les pow-wow, les danses, le karaté et le patinage artistique. Inciter les élèves à définir les éléments des costumes et comment ils sont portés.
- Demander aux élèves d'étudier l'usage des motifs dans l'habillement d'équipes de sports professionnelles particulières et d'en décrire la signification. Par exemple, le motif reflète-t-il la situation géographique de l'équipe? Inciter chacun des élèves à créer un motif qui pourrait servir pour les équipes de sports de l'école ou des équipes d'envergure nationale.

STRATÉGIES D'ÉVALUATION PROPOSÉES

- Avec les élèves, élaborer des critères semblables à ceux qui suivent pour leurs comptes rendus illustrés de vêtements reliés à une tradition particulière :
 - le travail porte sur un seul thème ou sujet; tout le matériel est pertinent,
 - les illustrations sont détaillées et pertinentes,
 - les légendes ajoutent de l'information importante aux illustrations,
 - les illustrations sont organisées de façon logique.
- Demander aux élèves de créer des affiches pour illustrer les usages des textiles dans les sports, les activités de loisirs et les arts. Exposer les affiches et noter dans quelle mesure elles :
 - définissent avec exactitude les usages des textiles,
 - déterminent efficacement les liens entre les dessins et les usages prévus des textiles,
 - comprennent une information complète et approfondie.
- Après que les élèves ont créé des motifs pour les équipes de sports de l'école ou des équipes d'envergure nationale, leur poser des questions semblables aux suivantes pour vérifier leur compréhension et les encourager à réfléchir sur leur apprentissage :
 - En quoi votre motif reflète-t-il l'équipe, l'école et le sport?
 - Comment votre motif montre-t-il ce que vous connaissez du rôle des textiles en tant que reflet des coutumes, des traditions et des rites?
 - Comment êtes-vous venu à bout d'une difficulté qui est survenue durant l'exécution de cette tâche?
- Demander à chacun des élèves de se documenter sur le rôle des textiles dans un contexte choisi en vue de préparer des fiches d'information sur les influences historiques, culturelles et traditionnelles. Noter dans quelle mesure les élèves peuvent :
 - inclure de l'information complète et exacte,
 - fournir des exemples, y compris des diagrammes et des croquis, pour clarifier l'information et la rendre facile à suivre,
 - analyser correctement les influences historiques, culturelles et traditionnelles sur les textiles.

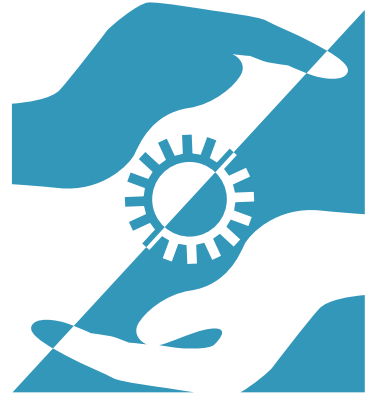
RESSOURCES D'APPRENTISSAGE RECOMMANDÉES

Note : Il est suggéré d'utiliser le matériel existant dans la salle de classe et dans l'école jusqu'à ce que la liste de ressources recommandées par le Ministère soit disponible.



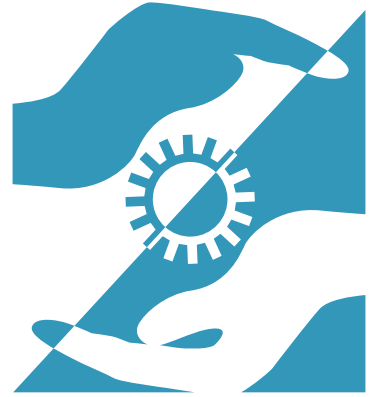
ANNEXES

Économie domestique 11 et 12



ANNEXE A

Résultats d'apprentissage prescrits



FORMATION EN RESTAURATION 11 ET 12

Résultats d'apprentissage prescrits

► SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET MATÉRIEL

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• se servir en toute sécurité d'appareils de cuisine et de matériel commerciaux; • exploiter et entretenir un milieu de travail en vertu des normes du ministère de la Santé et de la Commission des accidents du travail; • obtenir l'attestation de FOODSAFE, niveau 1; • montrer qu'il comprend le lien entre l'hygiène personnelle et la manipulation salubre des aliments.	• montrer qu'il sait utiliser efficacement le matériel et les appareils culinaires commerciaux; • évaluer son milieu de travail en vertu des normes du ministère de la Santé et de la Commission des accidents du travail; • décrire le lien entre l'hygiène personnelle et la santé publique; • utiliser des techniques de manipulation salubre des aliments.

► PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• décrire l'organisation et le fonctionnement d'un établissement de restauration; • se servir de la terminologie qui s'applique à la restauration; • se servir des unités de mesure métriques, impériales et américaines; • se montrer capable de lire et de comprendre des recettes; • décrire les principes de cuisson; • décrire comment les principes de nutrition peuvent s'appliquer à la préparation des aliments; • décrire les principes des achats, de la réception, de l'entreposage et de la gestion des déchets dans un établissement de restauration.	• montrer qu'il comprend différentes méthodes pour convertir les recettes d'un système de mesure en un autre; • élaborer une gamme de menus basés sur les tendances sociales, les besoins alimentaires et les influences culturelles; • montrer qu'il comprend comment doivent s'effectuer la réception, l'entreposage et le contrôle des stocks; • expliquer et utiliser la terminologie reliée à la restauration commerciale; • décrire les principes de cuisson des protéines, des féculents et des légumes.

► PRÉPARATION DES ALIMENTS

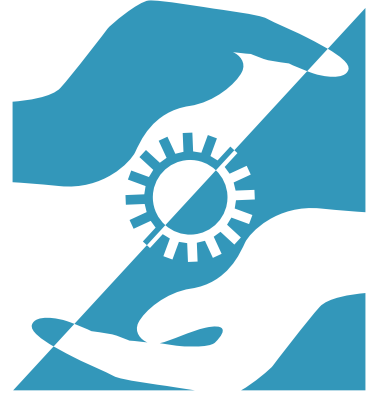
On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
- montrer qu'il a les compétences nécessaires pour préparer les aliments à une station d'aliments chauds, une station d'aliments froids et une station de boulangerie; - maîtriser les techniques requises pour : - la préparation des bouillons, des soupes et des sauces, - la préparation des pâtes, du riz et des légumes, - la préparation des produits de boulangerie, - la préparation des salades et des sandwiches, - la cuisson des aliments protéiques lors de la préparation de la viande, de la volaille et des œufs; - avoir recours aux principes de gestion efficace du temps lorsqu'il prépare des aliments; - appliquer les principes du contrôle des portions et de la qualité.	- montrer qu'il a les compétences nécessaires pour préparer des aliments aux stations d'aliments chauds, d'aliments froids et de boulangerie; - employer les techniques requises pour : - la cuisson des aliments protéiques en préparant de la viande, du poisson, de la volaille, des produits laitiers et des fruits de mer, - la cuisson des féculents en préparant des céréales et des légumineuses, - la cuisson de plats-minute en préparant des sandwiches chauds et froids, des salades et des hors-d'œuvre, - la préparation de desserts et de produits de boulangerie, - la garniture et la présentation des aliments; - appliquer les principes du contrôle des portions, de la qualité et des coûts; - utiliser son temps efficacement.

► SERVICES ALIMENTAIRES

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• reconnaître et évaluer les facteurs qui touchent l'industrie de la restauration; • servir des aliments et des boissons de façon professionnelle; • décrire les possibilités d'emploi dans l'industrie de la restauration; • décrire les compétences, les attitudes et les comportements nécessaires pour trouver un emploi dans l'industrie de la restauration; • montrer qu'il comprend les enjeux reliés à l'emploi dans l'industrie de la restauration.	• proposer des stratégies appropriées pour gérer les relations avec la clientèle; • évaluer les possibilités d'emploi dans l'industrie de la restauration; • montrer qu'il a les compétences, les attitudes et les comportements nécessaires pour trouver un emploi dans l'industrie de la restauration; • montrer qu'il comprend les questions sociales, financières et environnementales reliées à l'industrie de la restauration; • commenter la présentation des aliments dans un établissement commercial; • élaborer un plan pour promouvoir un produit alimentaire.



ÉTUDE DE LA FAMILLE 11 ET 12

Résultats d'apprentissage prescrits

► LA FAMILLE DANS LA SOCIÉTÉ

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• définir diverses structures familiales; • analyser la relation entre les changements sociaux et les façons dont fonctionnent les familles; • examiner le rôle des adolescents au sein de la famille, dans des sociétés d'hier et d'aujourd'hui; • comparer les coutumes associées à l'adolescence dans diverses cultures.	• reconnaître les enjeux auxquels fait face la famille dans une société multiculturelle et planétaire; • analyser les tendances actuelles dans la famille canadienne; • comparer les coutumes et les traditions de familles de différentes cultures; • décrire les stratégies à adopter face aux problèmes sociaux qui affectent la famille.

► BESOINS ET DÉSIRS DES INDIVIDUS ET DES FAMILLES

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• examiner des théories des besoins humains qui s'appliquent aux individus et aux familles; • examiner les facteurs qui influent sur la façon dont les individus et les familles satisfont leurs besoins et leurs désirs; • analyser les problèmes de santé mentale et physique des adolescents qui peuvent nuire au fonctionnement de l'individu et de la famille; • dégager des sources de stress positif et de stress négatif pour les adolescents; • employer des techniques de gestion du stress appropriées; • se documenter sur des emplois se rapportant à la prestation de services aux individus et aux familles.	• analyser l'impact des choix comportementaux de chacun sur les autres membres de la famille; • évaluer les ressources communautaires qui peuvent aider les familles à satisfaire leurs besoins et leurs désirs; • concevoir des stratégies pour satisfaire les besoins des familles en situation de crise; • concevoir et évaluer des habitations qui répondent aux besoins de logement tout au long de la vie.

► CROISSANCE ET DÉVELOPPEMENT HUMAINS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• décrire la croissance et le développement des adolescents; • évaluer diverses théories de la croissance et du développement humains; • analyser les influences agissant sur la croissance et le développement au cours de l'adolescence; • analyser les services auxquels les adolescents peuvent faire appel dans les situations nécessitant des soins; • définir les comportements empreints de sollicitude qui favorisent un milieu sain et attentionné.	• décrire les changements qui se produisent dans la croissance et le développement de l'être humain, de la naissance à la mort; • évaluer les facteurs qui influent sur la croissance et le développement de l'être humain; • proposer des plans d'action responsables en vue de développer une attitude bienveillante favorisant l'épanouissement de soi et d'autrui; • comparer et mettre en contraste diverses philosophies et pratiques en matière d'éducation des enfants; • reconnaître des pratiques reliées à la mort, à l'agonie et au deuil dans diverses cultures.

► RELATIONS

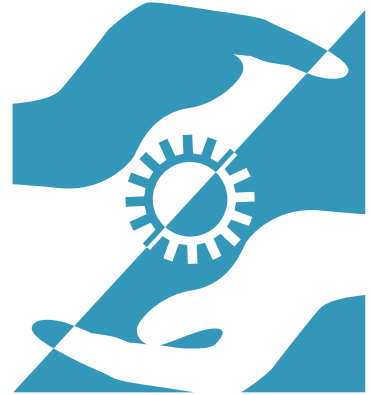
On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• analyser diverses aptitudes à communiquer et techniques de communication; • décrire les effets possibles des relations sur le bien-être d'une personne; • analyser les problèmes sociaux qui ont une incidence sur les relations des adolescents; • expliquer l'évolution des relations que les jeunes peuvent vivre au cours de l'adolescence.	• étudier l'impact des coutumes, des lois et des événements politiques sur les relations; • analyser les divers types de relations et leur développement tout au long de la vie; • proposer et évaluer des stratégies pour régler les problèmes de relations; • analyser des stratégies pour établir et entretenir des relations et pour y mettre fin.

► GESTION DES RESSOURCES FAMILIALES

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• décrire des moyens par lesquels les individus et les familles se procurent les ressources nécessaires à la satisfaction de leurs besoins et désirs; • élaborer des stratégies pour gérer les ressources familiales; • reconnaître le rapport entre les valeurs personnelles et familiales et les achats de consommation; • analyser la relation entre les pratiques du marché et le comportement de consommateur dans la famille; • montrer qu'il comprend le rapport entre le travail effectué dans la famille et les compétences exigées par le marché du travail.	• comparer et évaluer diverses pratiques financières et examiner l'incidence qu'elles ont sur la gestion des ressources familiales; • concevoir des stratégies de gestion des ressources pour répondre aux besoins et aux désirs de la famille tout au long de la vie; • analyser l'impact des pratiques de gestion des ressources familiales sur la collectivité locale et sur la collectivité mondiale.



ÉTUDE DES ALIMENTS 11 ET 12

Résultats d'apprentissage prescrits

► PRINCIPES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• montrer qu'il comprend les principes de cuisson; • expliquer et utiliser la terminologie de base qui se rapporte aux aliments; • faire preuve d'une utilisation efficace du temps; • se montrer disposé à travailler en collaboration avec les autres.	• appliquer les principes de cuisson; • utiliser la terminologie de niveau avancé du domaine de la préparation des aliments; • concevoir et mettre en œuvre des calendriers de travail efficaces; • appliquer les principes de budgétisation à la planification des repas; • travailler en collaboration avec les autres et ce, de manière constante.

► TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• utiliser diverses techniques de préparation des aliments; • montrer qu'il utilise convenablement le matériel de préparation des aliments de base; • respecter les pratiques alimentaires salubres; • faire preuve de créativité dans la préparation et la présentation des aliments; • montrer qu'il reconnaît la nécessité des compétences requises pour la préparation et la présentation des aliments.	• se servir avec compétence d'un vaste éventail de techniques de préparation des aliments; • utiliser avec compétence un grand nombre d'appareils servant à la préparation des aliments; • évaluer de nouvelles technologies liées à la préparation des aliments; • analyser les effets de la manipulation des aliments sur la nutrition, la santé et la salubrité; • adapter des ingrédients et des méthodes pour créer des recettes originales.

► **PRODUITS ALIMENTAIRES***On s'attend à ce que l'élève puisse :*

11 ^e année	12 ^e année
• choisir des produits alimentaires et des repas qui répondent aux normes de la nutrition et de l'esthétique; • préparer des produits alimentaires et des repas basés sur le <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i>; • reconnaître les facteurs qui contribuent aux aspects sociaux et esthétiques des aliments; • analyser les produits alimentaires et les repas selon des critères prédéterminés.	• concevoir et préparer des repas pour diverses situations; • tenir compte des aspects esthétiques et sociaux des aliments; • établir des critères pour évaluer des produits alimentaires et des repas.

► QUESTIONS D'ORDRE NUTRITIF

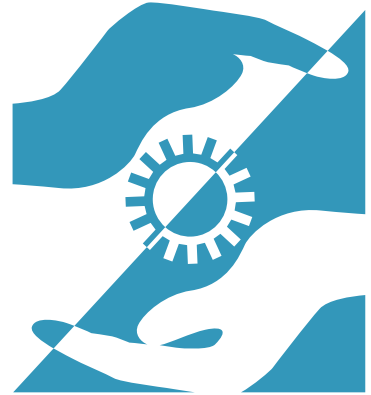
On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• décrire les fonctions des nutriments dans l'organisme; • reconnaître les sources alimentaires de nutriments; • analyser l'apport alimentaire quotidien et le comparer à l'apport nutritionnel recommandé; • reconnaître les questions d'ordre nutritif et décrire leurs effets sur le bien-être.	• décrire comment l'organisme digère et métabolise les aliments; • décrire les besoins nutritionnels tout au long de la vie; • évaluer et modifier des régimes pour répondre à divers besoins physiologiques; • commenter la production, la composition et la consommation de produits alimentaires commerciaux.

► QUESTIONS SOCIALES ET ÉCONOMIQUES

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• reconnaître les questions sociales et économiques qui se rapportent à la production et à la consommation alimentaires; • être conscient des influences multiculturelles sur les habitudes alimentaires; • analyser l'effet des pratiques de marketing des produits alimentaires sur le comportement des consommateurs; • reconnaître les facteurs qui ont une incidence sur l'approvisionnement alimentaire; • dégager les possibilités d'emploi dans l'industrie alimentaire.	• se montrer capable de gérer les ressources alimentaires dans diverses situations; • évaluer les possibilités d'emploi dans l'industrie alimentaire; • commenter des enjeux sanitaires et environnementaux d'importance mondiale liés à la production et à la consommation alimentaires.



ÉTUDE DES TEXTILES 11 ET 12

Résultats d'apprentissage prescrits

► PRINCIPES DE BASE DES TEXTILES

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• reconnaître les principes et les éléments de conception utilisés dans les produits textiles; • apprécier la valeur esthétique et fonctionnelle des textiles; • expliquer et utiliser la terminologie liée au domaine des textiles; • utiliser efficacement son temps.	• appliquer les principes et les éléments de conception aux produits textiles; • élaborer un plan pour coordonner des articles textiles dans un projet de garde-robe ou de décoration intérieure; • expliquer et utiliser correctement la terminologie liée aux textiles; • utiliser efficacement son temps.

► **PROCÉDÉS TEXTILES***On s'attend à ce que l'élève puisse :*

11 ^e année	12 ^e année
• créer et orner des articles textiles en intégrant les principes et les éléments de conception; • montrer comment se servir sans danger et de manière appropriée d'outils et d'appareils textiles; • décrire les techniques utilisées dans la création et la production des textiles; • évaluer diverses techniques de construction et d'ornementation; • décrire les possibilités d'emploi dans la création, la production et le marketing des textiles.	• produire un fil à partir d'une fibre; • produire un tissu à partir d'un fil; • décrire les procédés qui entrent dans la production d'un tissu à partir d'une fibre; • comparer les procédés textiles utilisés dans l'industrie et à la maison; • décrire les progrès technologiques dans la production des textiles; • créer des articles textiles en se servant de techniques de création traditionnelles et assistées par ordinateur.

► **PRODUITS TEXTILES***On s'attend à ce que l'élève puisse :*

11 ^e année	12 ^e année
• créer des articles textiles variés à l'aide de patrons commerciaux; • analyser et décrire les fibres, les fils et les types de construction des tissus; • reconnaître différents tissus et leurs usages; • reconnaître des finis textiles et leurs fonctions; • évaluer des produits textiles en fonction de leur dessin, de leur construction, de leur coût et de leur fonction.	• utiliser des techniques et des technologies avancées pour produire des articles textiles; • reconnaître les fibres au moyen de divers procédés de vérification; • élaborer des critères pour le choix de produits textiles pour la maison et pour l'usage personnel; • décrire l'usage des produits textiles dans diverses industries.

► CONSUMMACTION

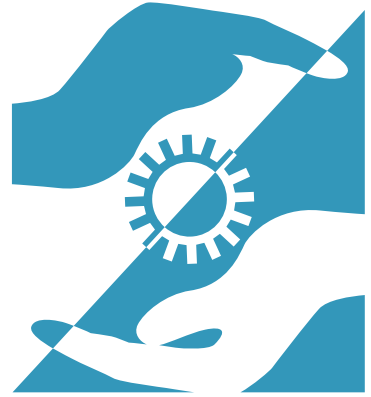
On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• décrire comment effectuer l'entretien des tissus synthétiques; • expliquer les systèmes utilisés pour l'étiquetage des produits textiles; • décrire les facteurs qui influent sur les choix textiles; • dégager les ressources disponibles pour satisfaire les besoins et les désirs en matière de textiles, dans diverses situations; • décrire les répercussions des décisions vestimentaires pour les individus, les familles et la société.	• décrire comment effectuer l'entretien de tissus composés de fibres naturelles; • décrire les facteurs qui influent sur les besoins et les désirs en matière de textiles tout au long de la vie; • évaluer le lien entre les choix vestimentaires individuels et le sentiment d'appartenance de ceux qui les font; • évaluer le lien entre les choix vestimentaires individuels et les enjeux mondiaux; • commenter les conditions dans lesquelles les articles textiles sont fabriqués.

► HISTOIRE, CULTURE ET TRADITION

On s'attend à ce que l'élève puisse :

11 ^e année	12 ^e année
• créer un article textile qui intègre des éléments culturels, historiques ou traditionnels; • reconnaître les facteurs historiques et culturels qui influent sur l'utilisation des textiles; • reconnaître les influences culturelles sur les textiles et les vêtements.	• décrire les influences historiques, politiques et culturelles sur l'habillement contemporain et la création des textiles; • expliquer le rôle des textiles dans les coutumes et les traditions de diverses cultures; • décrire l'usage des textiles dans les activités de loisirs, les sports et les arts.



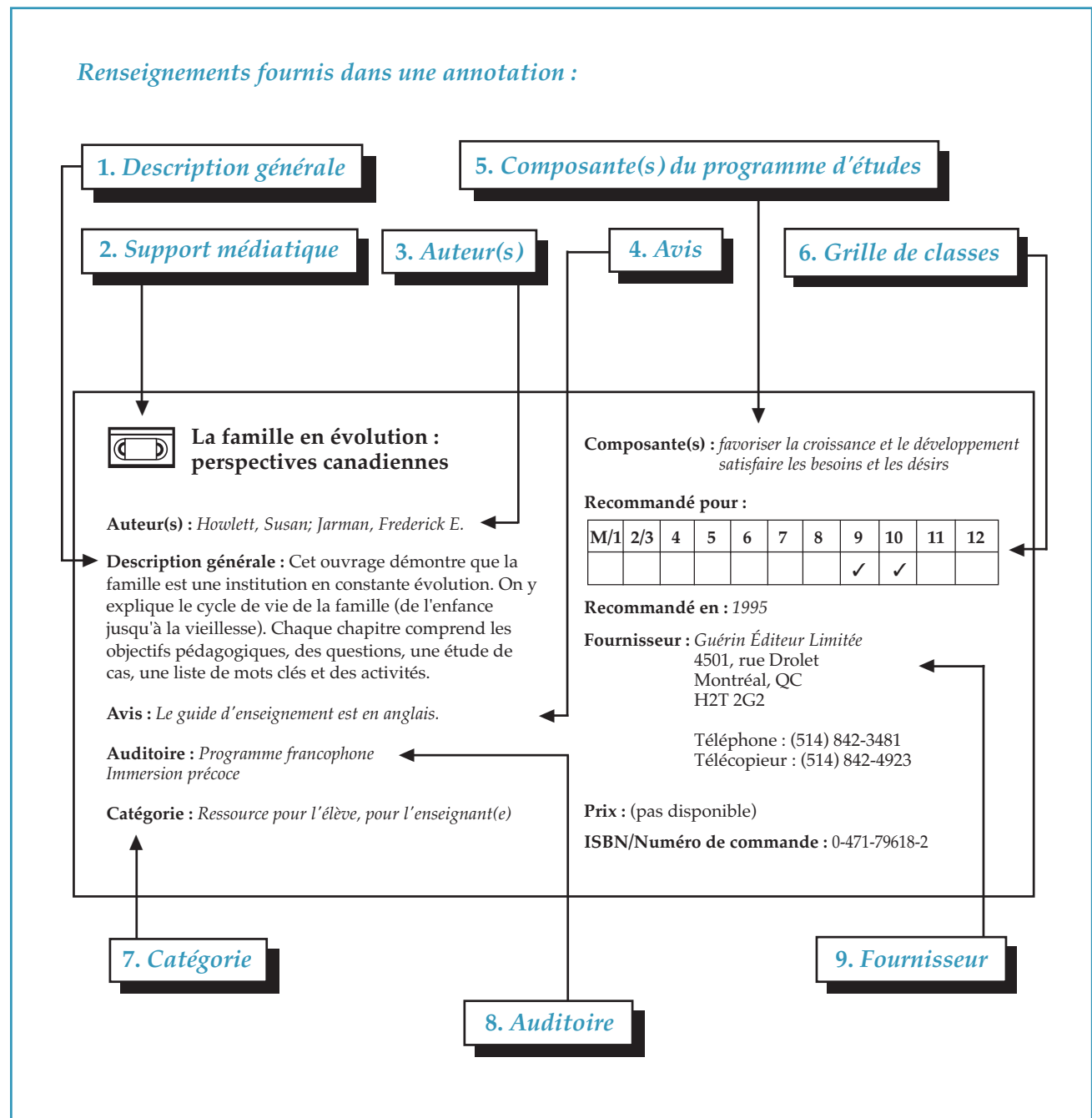
ANNEXE B

Ressources d'apprentissage

QU'EST-CE QUE L'ANNEXE B?

L'Annexe B de cet ERI contient la liste annotée des ressources d'apprentissage recommandées pour le programme d'Économie domestique 11 et 12. Chaque ressource comporte une annotation et des renseignements sur la façon de la commander. Cette annexe contient aussi des renseignements sur la façon de choisir des ressources d'apprentissage pour la classe.

Renseignements fournis dans une annotation :



1. Description générale : Cette section donne un aperçu de la ressource.

2. Support médiatique : représenté par un icône précédant le titre. Voici des icônes qu'on pourra trouver :



Cassette audio



CD-ROM



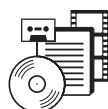
Film



Jeux/Matériel de manipulation



Disque au laser, disque vidéo



Multimédia



Disque compact



Imprimé



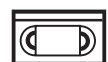
Disque



Diapositives



Logiciel



Vidéo

3. Auteur(s) : Renseignements sur l'auteur ou l'éditeur qui peuvent être utiles à l'enseignant.

4. Avis : Sert à avertir les enseignants d'un contenu délicat.

5. Composante(s) du programme d'études : Permet aux enseignants de faire le lien entre la ressource et le programme d'études.

6. Grille de classes : Indique à quelle catégorie d'âge convient la ressource.

7. Catégorie : Indique s'il s'agit d'une ressource pour élèves et enseignants, pour enseignants ou d'une référence professionnelle.

8. Auditoire : Indique la convenance de la ressource à divers types d'élèves. Les catégories sont les suivantes :

- Programme francophone
- Immersion précoce
- Immersion tardive
- Francisation
- *Élèves ayant :*
 - une douance
 - une déficience visuelle
 - une déficience auditive
 - des troubles de comportement
 - une limitation fonctionnelle
 - une déficience physique
 - l'autisme
 - des difficultés d'apprentissage (LD)
 - une déficience intellectuelle légère (DI-légère)
 - une déficience intellectuelle moyenne à grave/profonde (DI-moyenne à grave/profonde)

9. Fournisseur : Nom et adresse du fournisseur. Les prix indiqués sont approximatifs et peuvent changer. Il faut vérifier le prix auprès du fournisseur.

Qu'en est-il des vidéos?

Le Ministère tente d'obtenir les droits relatifs à la plupart des vidéos *recommandées* au niveau provincial. Les droits relatifs aux vidéos recommandées récemment peuvent être en cours de négociation. Pour ces titres, on donne le nom du distributeur original plutôt que de la British Columbia Learning Connection Inc. Veuillez vous renseigner auprès de la British Columbia Learning Connection Inc. avant de commander des vidéos nouvelles.

SÉLECTION DES RESSOURCES D'APPRENTISSAGE POUR LA CLASSE

La sélection d'une ressource d'apprentissage consiste à choisir du matériel approprié au contexte local à partir de la liste de ressources *recommandées* au niveau provincial ou d'autres listes de ressources évaluées. Le processus de sélection met en jeu plusieurs des étapes du processus d'évaluation, bien que ce soit à un niveau plus sommaire. Les critères d'évaluation pourront inclure entre autres le contenu, la conception pédagogique, la conception technique et des considérations sociales.

La sélection des ressources d'apprentissage doit être un processus continu permettant d'assurer une circulation constante de nouveau matériel dans la classe. La sélection est plus efficace lorsque les décisions sont prises par un groupe et qu'elle est coordonnée au niveau de l'école, du district et du Ministère. Pour être efficace et tirer le plus grand profit de ressources humaines et matérielles restreintes, la sélection doit être exécutée conjointement au plan général de mise en place des ressources d'apprentissage du district et de l'école.

Les enseignants peuvent choisir d'utiliser des ressources *recommandées* au niveau provincial par le Ministère afin d'appuyer les programmes d'études provinciaux et locaux. Ils peuvent également choisir des ressources qui ne figurent pas sur la liste du Ministère ou élaborer

leurs propres ressources. Les ressources qui ne font pas partie des titres recommandés au niveau provincial doivent être soumises à une évaluation locale, approuvée par la commission scolaire.

CRITÈRES DE SÉLECTION

Plusieurs facteurs sont à considérer lors de la sélection de ressources d'apprentissage.

Contenu

Le premier facteur de sélection sera le programme d'études à enseigner. Les ressources éventuelles doivent appuyer les résultats d'apprentissage particuliers que vise l'enseignant. Les ressources qui figurent sur la liste de titres recommandés au niveau provincial par le Ministère ne correspondent pas directement aux résultats d'apprentissage, mais se rapportent aux composantes pertinentes du programme d'études. Il incombe aux enseignants de déterminer si une ressource appuiera effectivement les résultats d'apprentissage énoncés dans une composante du programme d'études. La seule manière d'y parvenir est d'étudier l'information descriptive se rapportant à la ressource, d'obtenir des renseignements supplémentaires sur le matériel auprès du fournisseur et des collègues, de lire les critiques et d'étudier la ressource proprement dite.

Conception pédagogique

Lorsqu'ils sélectionnent des ressources d'apprentissage, les enseignants doivent avoir à l'esprit les habiletés et les styles d'apprentissage individuels de leurs élèves actuels et prévoir ceux des élèves à venir. Les ressources *recommandées* au niveau provincial visent divers auditoires particuliers, dont les élèves du Programme francophone, de l'Immersion précoce, de l'Immersion tardive, les élèves doués, les élèves présentant des troubles d'apprentissage, les élèves présentant un léger handicap mental et les élèves du programme

de francisation. La pertinence de toute ressource à l'une ou l'autre de ces populations scolaires est indiquée dans l'annotation qui l'accompagne. La conception pédagogique d'une ressource inclut les techniques d'organisation et de présentation, les méthodes de présentation, de développement et de récapitulation des concepts ainsi que le niveau du vocabulaire. Il faut donc tenir compte de la pertinence de tous ces éléments face à la population visée.

Les enseignants doivent également considérer leur propre style d'enseignement et sélectionner des ressources qui le compléteront. La liste de ressources *recommandées* au niveau provincial renferme du matériel allant d'un extrême à l'autre au niveau de la préparation requise : certaines ressources sont normatives ou complètes, tandis que d'autres sont à structure ouverte et exigent une préparation considérable de la part de l'enseignant. Il existe des ressources *recommandées* au niveau provincial pour tous les enseignants, quelles que soient leur expérience et leur connaissance d'une discipline donnée et quel que soit leur style d'enseignement.

Considérations technologiques

On encourage les enseignants à envisager l'emploi de toute une gamme de technologies éducatives dans leur classe. Pour ce faire, ils doivent s'assurer de la disponibilité de l'équipement nécessaire et se familiariser avec son fonctionnement. Si l'équipement requis n'est pas disponible, il faut alors que ce besoin soit incorporé dans le plan d'acquisition technologique de l'école ou du district.

Considérations sociales

Toutes les ressources *recommandées* au niveau provincial qui figurent sur la liste du Ministère ont été examinées quant à leur contenu social

dans une perspective provinciale. Cependant, les enseignants doivent décider si les ressources sont appropriées du point de vue de la collectivité locale.

Médias

Lors de la sélection de ressources, les enseignants doivent considérer les avantages de différents médias. Certains sujets peuvent être enseignés plus efficacement à l'aide d'un média particulier. Par exemple, la vidéo peut être le média le plus adéquat pour l'enseignement d'une compétence spécifique et observable, puisqu'elle fournit un modèle visuel qui peut être visionné à plusieurs reprises ou au ralenti pour une analyse détaillée. La vidéo peut aussi faire vivre dans la classe des expériences impossibles à réaliser autrement et révéler aux élèves des mondes inconnus. Les logiciels peuvent se révéler particulièrement utiles quand on exige des élèves qu'ils développent leur pensée critique par le biais de la manipulation d'une simulation ou lorsque la sécurité ou la répétition entrent en jeu. Les supports papier ou CD-ROM peuvent être utilisés judicieusement pour fournir des renseignements exhaustifs sur un sujet donné. Une fois encore, les enseignants doivent tenir compte des besoins individuels de leurs élèves dont certains apprennent peut-être mieux quand on utilise un média plutôt qu'un autre.

Financement

Le processus de sélection des ressources exige aussi des enseignants qu'ils déterminent quelles sommes seront consacrées aux ressources d'apprentissage. Pour ce faire, ils doivent être au courant des politiques et procédures du district en matière de financement des ressources d'apprentissage. Les enseignants ont besoin de savoir comment les fonds sont attribués dans leur district et le financement auquel ils

ont droit. Ils doivent donc considérer la sélection des ressources d'apprentissage comme un processus continu exigeant une détermination des besoins ainsi qu'une planification à long terme qui permet de répondre aux priorités et aux objectifs locaux.

Matériel existant

Avant de sélectionner et de commander de nouvelles ressources d'apprentissage, il importe de faire l'inventaire des ressources qui existent déjà en consultant les centres de ressources de l'école et du district. Dans certains districts, cette démarche est facilitée par l'emploi de systèmes de pistage et de gestion des ressources à l'échelle de l'école et du district. De tels systèmes font en général appel à une banque de données (et parfois aussi à un système de codes à barres) pour faciliter la recherche d'une multitude de titres. Lorsqu'un système semblable est mis en ligne, les enseignants peuvent utiliser un ordinateur pour vérifier la disponibilité de telle ou telle ressource.

OUTILS DE SÉLECTION

Le ministère de l'Éducation a mis au point divers outils à l'intention des enseignants dans le but de faciliter la sélection de ressources d'apprentissage. En voici quelques-uns :

- les Ensembles de ressources intégrées (ERI) qui contiennent de l'information sur le programme d'études, des stratégies d'enseignement et d'évaluation ainsi que les ressources d'apprentissage *recommandées* au niveau provincial;
- l'information ayant trait aux ressources d'apprentissage contenue soit dans des annotations, soit sur CD-ROM et à l'avenir, grâce au système « en ligne »;

- des ensembles de ressources d'apprentissage nouvellement recommandées (mis chaque année à la disposition d'un certain nombre de districts de la province afin que les enseignants puissent examiner directement les ressources dans le cadre d'expositions régionales);
- des ensembles de ressources d'apprentissage *recommandées* au niveau provincial par le Ministère (que les districts peuvent emprunter sur demande).

PROCESSUS DE SÉLECTION MODÈLE

Les étapes suivantes sont suggérées pour faciliter la tâche au comité de sélection des ressources d'apprentissage d'une école :

1. Désigner un coordonnateur des ressources (p. ex. un enseignant-bibliothécaire).
2. Mettre sur pied un comité des ressources d'apprentissage composé de chefs de département ou d'enseignants responsables d'une matière.
3. Élaborer pour l'école une philosophie et une approche de l'apprentissage basées sur les ressources.
4. Répertorier les ressources d'apprentissage, le matériel de bibliothèque, le personnel et l'infrastructure existants.
5. Déterminer les points forts et les points faibles des systèmes en place.
6. Examiner le plan de mise en oeuvre des ressources d'apprentissage du district.
7. Déterminer les priorités au niveau des ressources.
8. Utiliser des critères tels que ceux de *Sélection des ressources d'apprentissage et démarche de réclamation* afin de présélectionner les ressources éventuelles.

9. Examiner sur place les ressources présélectionnées lors d'une exposition régionale ou d'une exposition d'éditeurs ou emprunter un ensemble en communiquant avec un district-hôte ou *Curriculum Branch*.
10. Faire les recommandations d'achat.

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Pour de plus amples renseignements sur les processus d'évaluation et de sélection, les annotations ou les bases de données sur les ressources, veuillez communiquer avec *Curriculum Branch* au ministère de l'Éducation.



ANNEXE C

*Considérations communes
à tous les programmes*

Les trois principes d'apprentissage énoncés dans l'introduction du présent ERI constituent le fondement du *Programme d'éducation de la maternelle à la 12^e année*. Ils ont guidé tous les aspects de l'élaboration de ce document, y compris les résultats d'apprentissage, les stratégies d'enseignement et d'évaluation ainsi que l'évaluation des ressources d'apprentissage.

Outre ces trois principes, le Ministère reconnaît que les écoles de la Colombie-Britannique accueillent des jeunes gens dont les origines, les intérêts, les habiletés et les besoins sont différents. Pour satisfaire ces besoins et assurer à tous les apprenants un traitement équitable et l'égalité d'accès aux services, chaque élément de ce document a également intégré des considérations communes à tous les programmes d'études. Les utilisateurs de ce document pourront s'inspirer de ces principes et possibilités d'intégration pour organiser leur classe, préparer leurs cours et dispenser leur enseignement.

Les considérations suivantes ont servi à orienter l'élaboration et l'évaluation des éléments de l'ERI :

- Orientation pratique du programme
- Introduction au choix de carrière
- English as a Second Language (ESL) / Francisation
- Environnement et durabilité
- Études autochtones
- Égalité des sexes
- Technologie de l'information
- Éducation aux médias
- Multiculturalisme et antiracisme
- Science-Technologie-Société
- Besoins particuliers

ORIENTATION PRATIQUE DU PROGRAMME

Pour donner une orientation pratique aux programmes d'études, on y inclut les considérations suivantes d'une manière pertinente à chacune des matières :

Résultats d'apprentissage — les habiletés ou compétences sont exprimées de telle façon qu'elles soient observables et mesurables et qu'elles puissent faire l'objet d'un rapport.

Employabilité — inclusion de résultats d'apprentissage ou de stratégies favorisant les aptitudes qui permettront aux élèves de réussir dans le monde du travail (savoir lire, écrire et compter, pensée critique et créative, résolution de problèmes, technologie et gestion de l'information, etc.).

Apprentissage contextuel — insistance sur l'apprentissage par l'action; utiliser des idées et des concepts abstraits, y compris des théories, des lois, des principes, des formules ou des preuves dans un contexte pratique (la maison, le milieu de travail, la collectivité, etc.).

Apprentissage coopératif — inclusion de stratégies qui favorisent la coopération et le travail d'équipe.

Introduction au choix de carrière — inclusion des liens appropriés avec les carrières, les occupations, l'esprit d'entreprise ou le monde du travail.

L'orientation pratique donnée à tous les cours favorise l'emploi d'applications pratiques pour faire la démonstration du savoir théorique. L'application de la théorie dans le contexte des problèmes et situations de la vie courante et du lieu de travail augmente la pertinence de l'école aux besoins et aux objectifs des élèves. Cette orientation pratique renforce le lien qui existe entre ce que les élèves doivent savoir pour fonctionner efficacement au travail ou dans les établissements postsecondaires et ce qu'ils apprennent de la maternelle à la 12^e année.

Voici quelques exemples d'une orientation pratique dans différentes disciplines :

English Language Arts et Français — on met de plus en plus l'accent sur le langage employé dans les situations de la vie de tous les jours et au travail, par exemple les entrevues d'emploi, notes de service, lettres, le traitement de texte, les communications techniques (y compris l'aptitude à interpréter des rapports techniques, guides, tableaux et schémas).

Mathématiques — on souligne de plus en plus les compétences requises dans le monde du travail, y compris les probabilités et les statistiques, la logique, la théorie des mesures et la résolution de problèmes.

Sciences — davantage d'applications et d'expérience pratique des sciences telles que la réduction du gaspillage énergétique à l'école ou à la maison, la responsabilité d'une plante ou d'un animal dans la classe, la production informatisée de tableaux et de graphiques et l'utilisation de logiciels tableurs.

Éducation aux affaires — on insiste davantage sur les applications de la vie courante comme la préparation du curriculum vitae et du portfolio personnel, la participation collective à la résolution de problèmes en communications des affaires, l'emploi de logiciels pour gérer l'information et l'emploi de la technologie pour créer et imprimer du matériel de commercialisation.

Arts visuels — applications de la vie courante telles que collaborer à la production d'images ayant une signification sociale pour la classe, l'école ou la collectivité; regarder et analyser des objets et des images provenant de la collectivité; faire des expériences sur divers matériaux pour créer des images.

Le résumé ci-dessus est tiré d'une étude du *Programme d'éducation de la maternelle à la 12^e année* (septembre 1994) et de programmes d'études de la Colombie-Britannique et d'autres juridictions.

INTRODUCTION AU CHOIX DE CARRIÈRE

L'introduction au choix de carrière est un processus continu qui permet aux apprenants d'intégrer leurs expériences personnelles, familiales, scolaires, professionnelles et communautaires en vue de faciliter leurs choix de vie personnelle et professionnelle.

Tout au long de leurs études dans ce domaine, les élèves développent :

- leur ouverture à des professions et types d'emplois divers;
- leur compréhension des rapports qui existent entre le travail et les loisirs, le travail et la famille et enfin, le travail et les aptitudes et intérêts individuels;
- leur compréhension du rôle que joue la technologie dans le monde du travail et dans la vie quotidienne;
- leur compréhension des rapports qui existent entre le travail et l'apprentissage;
- leur compréhension des changements qui se produisent au niveau de l'économie, de la société et du marché du travail;
- leur capacité d'élaborer des plans d'apprentissage et de réfléchir sur l'importance de l'éducation permanente;
- leur capacité de se préparer à jouer des rôles multiples au cours de leur vie.

L'introduction au choix de carrière porte principalement sur la sensibilisation à la formation professionnelle, l'exploration des carrières, la préparation et la planification de la vie professionnelle, et l'expérience en milieu de travail.

Au niveau primaire

L'introduction au choix de carrière favorise une attitude positive à l'égard de divers rôles professionnels et types d'emplois. Les sujets traités incluent :

- le rôle du travail et des loisirs,

- les rapports qui existent entre le travail, la famille, les intérêts et les aptitudes de chacun.

On peut mettre en lumière tout un éventail de carrières en utilisant des activités d'apprentissage en classe axées sur les élèves eux-mêmes et sur une gamme complète de modèles y compris des modèles non traditionnels.

De la 4^e à la 8^e année

On continue à mettre l'accent sur la connaissance de soi et de la vie professionnelle. On y traite des sujets suivants :

- les intérêts, aptitudes et objectifs futurs potentiels;
- la technologie au travail et dans la vie quotidienne;
- les changements sociaux, familiaux et économiques;
- les options futures en matière d'éducation;
- les groupes de carrières (carrières ayant des rapports entre elles);
- les modes de vie;
- les influences extérieures sur la prise de décision.

On pourra faire appel à des jeux, à des jeux de rôles et à des expériences pertinentes de bénévolat communautaire pour aider les élèves à explorer activement le monde du travail. On pourra également faire des expériences sur le terrain au cours desquelles les élèves observent des travailleurs dans leur environnement de travail et s'entretiennent ensuite avec eux. Ces activités d'apprentissage favorisent le développement des compétences en communication interpersonnelle et en résolution collective de problèmes, compétences qu'il est bon de posséder dans le monde du travail et dans d'autres situations de la vie.

En 9^e et 10^e année

On fera en sorte que les élèves aient l'occasion de se préparer à prendre des décisions appropriées et réalistes. Lorsqu'ils mettront au point leur propre plan d'apprentissage, ils établiront des rapports entre la connaissance de soi et leurs buts et aspirations. Ils acquerront aussi de nombreuses compétences et attitudes fondamentales nécessaires pour un passage efficace de l'adolescence à l'âge adulte. Ils seront ainsi mieux préparés à devenir responsables et autonomes tout au long de leur vie.

Les sujets traités incluent :

- l'esprit d'entreprise;
- l'aptitude à l'emploi (p. ex. comment trouver et garder un emploi);
- l'importance de l'éducation permanente et de la planification professionnelle;
- l'engagement au niveau communautaire;
- les nombreux rôles différents qu'une personne peut jouer au cours de sa vie;
- la dynamique du monde du travail (p. ex. syndicats, chômage, loi de l'offre et de la demande, littoral du Pacifique, libre-échange).

À ce niveau-ci, on insiste sur l'analyse des compétences et des intérêts personnels au moyen de diverses occasions d'exploration de carrières (p. ex. les observations au poste de travail). On pourra aider les élèves à analyser et à confirmer leurs valeurs et croyances personnelles au moyen de discussions de groupe et de consultations individuelles.

En 11^e et 12^e année

À la fin des études, l'introduction au choix de carrière aborde plus spécialement les questions ayant trait au monde du travail. En voici quelques-unes :

- la dynamique de la main-d'œuvre changeante et les facteurs de changement qui

affectent le marché du travail (p. ex. technologie d'avant-garde et tendances économiques);

- les compétences de maintien de l'emploi et d'avancement (compétences interpersonnelles requises dans le monde du travail, normes d'emploi);
- les questions de santé au travail et d'accès aux services de santé;
- le financement des études supérieures;
- les stratégies et milieux d'apprentissage alternatifs pour différentes étapes de la vie;
- l'expérience en milieu de travail (obligatoire, minimum de 30 heures).

Expérience en milieu de travail

L'expérience en milieu de travail donne aux élèves l'occasion de participer à diverses expériences qui les aident à préparer la transition vers la vie professionnelle. Grâce à l'expérience en milieu de travail, les élèves auront aussi l'occasion :

- d'établir des rapports entre ce qu'ils apprennent à l'école et les compétences et connaissances requises dans le monde du travail et dans la société en général;
- de faire l'expérience d'un apprentissage à la fois théorique et appliqué dans le cadre d'une éducation libérale et générale;
- d'explorer les orientations de carrière qu'ils auront indiquées dans leur plan d'apprentissage.

Les descriptions de l'introduction au choix de carrière sont tirées des publications suivantes du ministère de l'Éducation : *Career Developer's Handbook; Lignes directrices relatives au programme d'éducation de la maternelle à la 12^e année, Guide de mise en œuvre, Partie I* et l'ERI *Planification professionnelle et personnelle 8 à 12* (1997).

ENGLISH AS A SECOND LANGUAGE (ESL) / FRANCISATION

L'aide en ESL est offerte aux élèves dont l'emploi de l'anglais est suffisamment différent de celui de l'anglais courant pour les empêcher de réaliser leur potentiel. Nombreux sont les élèves qui apprennent l'anglais et qui le parlent assez couramment et semblent posséder les compétences requises. Cependant, l'école exige une connaissance plus approfondie de l'anglais et de ses variations, tant à l'oral qu'à l'écrit. C'est pourquoi même les élèves qui parlent couramment la langue peuvent avoir besoin de suivre des cours d'ESL pour profiter de l'expérience linguistique appropriée à laquelle ils n'ont pas accès en dehors de la classe. L'ESL est un service de transition plutôt qu'une discipline. Les élèves apprennent la langue d'enseignement et, dans bien des cas, le contenu des disciplines appropriées pour leur classe. C'est la raison pour laquelle l'ESL n'a pas de programme spécifique. Le programme d'études officiel constitue la base de la majeure partie de l'enseignement et sert à enseigner l'anglais aussi bien que les disciplines individuelles. La méthodologie, l'objet de l'apprentissage et le niveau d'engagement vis-à-vis du programme d'études sont les caractéristiques qui différencient les services d'ESL des autres activités scolaires.

Les élèves du programme d'ESL

Près de 10 pour cent de la population scolaire de la Colombie-Britannique bénéficie des services d'ESL. Ces élèves ont des antécédents très divers. La plupart sont des immigrants récemment arrivés dans la province. Certains sont nés au Canada, mais n'ont pas eu l'occasion d'apprendre l'anglais avant d'entrer à l'école élémentaire. La majorité des élèves d'ESL a un système linguistique bien développé et a suivi des

études équivalant plus ou moins à celles que suivent les élèves nés en Colombie-Britannique. Un petit nombre d'élèves, du fait de leurs expériences passées, ont besoin de services de base tels que la formation en lecture et en écriture, le perfectionnement scolaire et la consultation suite à un traumatisme.

Les enseignants pourront avoir des élèves de n'importe quel niveau d'ESL dans leurs classes. Bien des élèves d'ESL suivent des cours dans les disciplines scolaires surtout pour avoir des contacts avec leurs pairs anglophones et pour être exposés à la langue et aux disciplines. D'autres élèves d'ESL sont tout à fait intégrés au niveau des disciplines. L'intégration réussit lorsque les élèves atteignent un degré de compétence linguistique et de connaissances générales d'une matière tel qu'ils peuvent obtenir de bons résultats avec un minimum de soutien externe.

Conditions d'apprentissage optimales pour les élèves d'ESL

Le but du programme d'ESL est de fournir aux élèves un milieu d'apprentissage où ils peuvent comprendre la langue et les concepts.

On favorisera les pratiques suivantes visant à améliorer l'apprentissage des élèves :

- employer des objets réels et un langage simple au niveau élémentaire;
- tenir compte des antécédents culturels et des styles d'apprentissage différents et ce, à tous les niveaux;
- fournir du matériel d'apprentissage adapté (au contenu linguistique réduit);
- respecter la période silencieuse de l'élève durant laquelle l'expression n'est pas une indication de son niveau de compréhension;
- permettre aux élèves de pratiquer et d'intérioriser l'information avant de donner des réponses détaillées;

- faire la différence entre la forme et le contenu dans le travail écrit des élèves;
- garder à l'esprit les exigences auxquelles les élèves doivent faire face.

Le sommaire ci-dessus est tiré de *Supporting Learners of English; Information for School and District Administrators*, RB0032, et *ESL Policy Discussion Paper (Draft)*, Social Equity Branch, décembre 1994.

Pour les élèves inscrits au Programme francophone, la francisation remplit les mêmes fonctions que le programme d'ESL.

ENVIRONNEMENT ET DURABILITÉ

On définit l'éducation à l'environnement comme une façon de comprendre les relations que les hommes entretiennent avec l'environnement. Elle fournit aux élèves l'occasion :

- d'étudier les rapports qu'ils entretiennent avec l'environnement naturel par le biais de tous les sujets;
- de faire l'expérience directe de l'environnement, qu'il soit naturel ou construit par l'homme;
- de prendre des décisions et d'agir pour le bien de l'environnement.

Le terme *durabilité* s'applique aux sociétés qui « favorisent la diversité et ne compromettent la survie future d'aucune espèce dans le monde naturel ».

Pertinence des thèmes de l'environnement et de la durabilité dans le programme d'études

L'intégration de ces deux thèmes au programme d'études aide les élèves à acquérir une attitude responsable vis-à-vis de la Terre. Les études qui intègrent ces deux thèmes donnent aux élèves l'occasion d'exprimer leurs croyances et leurs opinions, de réfléchir à une gamme de points de vue et en fin de compte, de faire des choix éclairés et responsables.

Les principes directeurs que l'on incorporera aux disciplines de la maternelle à la 12^e année sont les suivants :

- L'expérience directe est à la base de l'apprentissage humain.
- L'action responsable fait partie intégrante de l'éducation à l'environnement et en est aussi une conséquence.
- La survie de l'espèce humaine repose sur des systèmes naturels et artificiels complexes.
- Les décisions et les actes des humains ont des conséquences sur l'environnement.
- La sensibilisation à l'environnement permet aux élèves de développer leur appréciation esthétique de l'environnement.
- L'étude de l'environnement permet aux élèves de développer leur éthique de l'environnement.

Le sommaire ci-dessus est tiré de *Environmental Education/Sustainable Societies—A Conceptual Framework*, Bureau des programmes d'études, 1994

ÉTUDES AUTOCHTONES

Les Études autochtones explorent la richesse et la diversité des cultures et des langues des Premières Nations. Ces cultures et langues sont étudiées dans leurs contextes spécifiques et dans celui des réalités historiques, contemporaines et futures. Les Études autochtones sont basées sur une perspective holistique intégrant le passé, le présent et l'avenir. Les peuples des Premières Nations ont été les premiers habitants de l'Amérique du Nord; ils vivaient en sociétés très évoluées, bien organisées et autosuffisantes. Les Premières Nations constituent une mosaïque culturelle aussi riche et diverse que celle de l'Europe de l'Ouest. Il existe un grand nombre de groupes présentant des différences culturelles (p. ex. Nisga'a, KwaKwaka'Wakw, Nlaka'pamux, Secwepemc, Skomish, Tsimshian). Chaque groupe est unique et

figure dans le programme scolaire pour une raison ou pour une autre. Les Premières Nations de la Colombie-Britannique forment une partie importante du tissu historique et contemporain de la province.

Pertinence des Études autochtones dans le programme

- Les valeurs et les croyances autochtones perdurent et sont encore pertinentes aujourd'hui.
- Il faut valider l'identité autochtone et en établir le bien-fondé.
- Les peuples autochtones ont des cultures puissantes, dynamiques et changeantes qui se sont adaptées aux événements et tendances d'un monde en constante évolution.
- Il faut que les gens comprennent les similitudes et les différences qui existent entre les cultures si l'on doit arriver à la tolérance, à l'acceptation et au respect mutuel.
- On est en droit d'attendre des discussions et des décisions éclairées et raisonnables, basées sur une information exacte et fiable, concernant les questions autochtones (p. ex. les traités modernes que négocient présentement le Canada, la Colombie-Britannique et les Premières Nations).

Dans le cours de ses études autochtones, l'élève pourra :

- manifester sa compréhension et son appréciation des valeurs, coutumes et traditions des Premières Nations;
- manifester sa compréhension et son appréciation des systèmes de communication autochtones originaux;
- reconnaître l'importance des rapports que les Premières Nations entretiennent avec le monde naturel;
- reconnaître les dimensions de l'art autochtone qui font partie d'une expression culturelle totale;
- donner des exemples de la diversité et du fonctionnement des systèmes sociaux,

économiques et politiques des Premières Nations dans des contextes traditionnels et contemporains;

- décrire l'évolution des droits et libertés de la personne relativement aux peuples des Premières Nations.

Voici quelques exemples d'intégration du matériel sur les Premières Nations dans les programmes de diverses disciplines :

Arts visuels — les élèves pourront comparer les styles artistiques de deux ou de plusieurs cultures des Premières Nations.

English Language Arts et Français — les élèves pourront analyser des portraits et autres descriptions des peuples des Premières Nations dans différentes œuvres littéraires.

Sciences familiales — les élèves pourront identifier les formes de nourriture, d'habillement et d'abri dans des cultures anciennes et contemporaines des peuples des Premières Nations.

Éducation à la technologie — les élèves pourront décrire le perfectionnement des technologies traditionnelles des Premières Nations (bois courbé ou boîtes étanches dont les parois sont faites d'une seule planche de cèdre, tissage, matériel de pêche).

Éducation physique — les élèves pourront participer à des jeux et danses des Premières Nations et apprendre à les apprécier.

Le sommaire ci-dessus est tiré de *First Nations Studies —Curriculum Assessment Framework (Primary through Graduation)* et de *B.C. First Nations Studies 12 Curriculum*, publiés, en 1992 et 1994 respectivement, par le Bureau de l'Éducation autochtone.

ÉGALITÉ DES SEXES

Une éducation fondée sur l'égalité des sexes exige l'intégration des expériences, perceptions et points de vue des filles et des femmes aussi bien que ceux des garçons et des

hommes à toutes les facettes de l'éducation. Elle se concentre d'abord sur les filles pour corriger les iniquités du passé. En général, les stratégies d'intégration qui favorisent la participation des filles atteignent aussi les garçons qui sont exclus par les styles d'enseignement et le contenu de programmes d'études plus traditionnels.

Les principes de l'égalité des sexes en éducation sont les suivants :

- Tous les élèves ont droit à un environnement d'apprentissage sans distinction de sexe.
- Tous les programmes scolaires et décisions ayant trait à la carrière doivent être retenus en vertu de l'intérêt et de l'aptitude de l'élève sans distinction de sexe.
- L'égalité des sexes touche également la classe sociale, la culture, l'origine ethnique, la religion, l'orientation sexuelle et l'âge.
- L'égalité des sexes exige sensibilité, détermination, engagement et vigilance à long terme.
- Le fondement de l'égalité des sexes est la coopération et la collaboration entre les élèves, les éducateurs, les organismes éducatifs, les familles et les membres des différentes communautés.

Stratégies générales pour un enseignement égalitaire

- S'engager à se renseigner sur l'enseignement égalitaire et à le pratiquer.
- Utiliser des termes se rapportant particulièrement au sexe féminin dans des exercices de mise en marché. Si, par exemple, une Foire de la technologie a été conçue pour attirer les filles, mentionner celles-ci d'une façon claire et précise dans les documents de présentation. Bien des filles supposent tout naturellement que les termes neutres utilisés dans les domaines

où les femmes ne sont pas traditionnellement représentées s'adressent uniquement aux garçons.

- Modifier le contenu, le style d'enseignement et les pratiques d'évaluation pour rendre des sujets non traditionnels plus pertinents et plus intéressants pour les garçons et les filles.
- Souligner les aspects sociaux et l'utilité des activités, des compétences et des connaissances.
- Des commentaires provenant d'élèves de sexe féminin indiquent que celles-ci apprécient particulièrement le mode de pensée intégral; comprendre les contextes tout autant que les faits; explorer les conséquences de certaines décisions du point de vue social, moral et environnemental.
- Au moment d'évaluer la pertinence du matériel pédagogique choisi, tenir compte du fait que les intérêts et le vécu des garçons peuvent être différents de ceux des filles.
- Choisir diverses stratégies d'enseignement, notamment organiser de petits groupes au sein desquels les élèves pourront collaborer ou coopérer les uns avec les autres et fournir à ces derniers des occasions de prendre des risques calculés, d'effectuer des activités pratiques et d'intégrer leurs connaissances à leurs compétences (p. ex. sciences et communications).
- Fournir des stratégies précises, des occasions particulières et des ressources visant à encourager les élèves à réussir dans des disciplines où ils sont d'ordinaire faiblement représentés.
- Concevoir des cours qui permettent d'explorer de nombreuses perspectives et d'utiliser différentes sources d'information — parler aussi bien d'expertes que d'experts.

- Utiliser au mieux l'esprit d'émulation qui règne au sein de la classe, particulièrement dans les domaines où les garçons excellent d'ordinaire.
- Surveiller les préjugés (dans les comportements, les ressources d'apprentissage, etc.) et enseigner aux élèves des stratégies en vue de reconnaître et d'éliminer les injustices qu'ils observent.
- Avoir conscience des pratiques discriminatoires admises dans le domaine de l'activité physique (sports d'équipe, financement des athlètes, choix en matière de programme d'éducation physique, etc.).
- Ne pas supposer que tous les élèves sont hétérosexuels.
- Échanger l'information et tisser un réseau incluant des collègues foncièrement engagés en matière d'égalité.
- Donner l'exemple d'un comportement exempt de parti pris : utiliser un langage dénotant l'insertion, un langage parallèle ou un langage ne comportant pas de connotation sexiste; interroger et aider les élèves des deux sexes aussi souvent et de façon aussi précise et approfondie dans un cas comme dans l'autre; durant les périodes d'interrogation, accorder suffisamment de temps entre les questions et les réponses pour que les élèves timides puissent répondre.
- Demander à des collègues au courant des partis pris les plus fréquents d'assister à un de vos cours et de souligner ceux qu'ils auraient pu y observer.
- Faire preuve de cohérence.

Le présent sommaire est tiré du *Preliminary Report of the Gender Equity Advisory Committee* reçu par le ministère de l'Éducation en février 1994 et d'une étude de la documentation connexe.

TECHNOLOGIE DE L'INFORMATION

La Technologie de l'information décrit l'emploi des outils et des dispositifs électroniques qui nous permettent de créer,

d'explorer, de transformer et d'exprimer l'information.

Pertinence de la Technologie de l'information dans le programme d'études

Au moment où le Canada passe d'une économie agricole et industrielle à l'ère de l'information, les élèves doivent acquérir de nouvelles compétences, connaissances et attitudes. Le programme de Technologie de l'information a été conçu en vue d'être intégré à tous les nouveaux programmes d'études afin que les élèves sachent utiliser les ordinateurs et acquièrent les connaissances technologiques requises dans le monde du travail.

Dans le cadre de ce programme, les élèves acquerront des compétences dans les domaines suivants : analyse et évaluation de l'information, traitement de texte, analyse de banques de données, gestion de l'information, applications graphiques et multimédias. Les élèves identifieront aussi les questions éthiques et sociales associées à l'utilisation de la technologie de l'information.

La Technologie de l'information faisant partie intégrante du programme, l'élève pourra :

- faire preuve de compétence élémentaire dans le maniement des outils d'information;
- manifester sa compréhension de la structure et des concepts de la technologie de l'information;
- établir des rapports entre la technologie de l'information et ses préoccupations personnelles et sociales;
- définir un problème et élaborer les stratégies permettant de le résoudre;
- appliquer les critères de recherche pour localiser ou envoyer de l'information;
- transférer l'information en provenance de sources externes;

- évaluer l'information quant à son authenticité et à sa pertinence;
- réorganiser l'information pour lui donner une nouvelle signification;
- modifier, réviser et transformer l'information;
- appliquer les principes de conception graphique qui affectent l'apparence de l'information;
- faire passer un message à un public donné à l'aide de la technologie de l'information.

Les composantes du programme sont les suivantes :

- **Bases** — les compétences physiques ainsi que l'entendement intellectuel et personnel élémentaires requis pour utiliser la technologie de l'information de même que l'aptitude à l'apprentissage autonome et les attitudes sociales responsables.
- **Traitement** — permet aux élèves de choisir, d'organiser et de modifier des informations pour résoudre des problèmes.
- **Présentation** — aide les élèves à comprendre comment on communique efficacement des idées à l'aide de divers médias d'information.

Cette information est tirée des ERI *Technologie de l'information* M à 7, 8 à 10, et 11 et 12.

ÉDUCATION AUX MÉDIAS

L'éducation aux médias est une approche multidisciplinaire et interdisciplinaire de l'étude des médias. L'éducation aux médias étudie les concepts clés des médias et aborde des questions globales telles que l'histoire et le rôle des médias dans différentes sociétés ainsi que les enjeux sociaux, politiques, économiques et culturels qui leur sont associés. Plutôt que d'approfondir les concepts comme le ferait un cours d'Étude des médias, l'éducation aux médias s'intéresse à la plupart des concepts importants liés aux

médias dans les rapports qu'ils entretiennent avec diverses disciplines.

Pertinence de l'éducation aux médias dans le programme d'études

La vie des élèves d'aujourd'hui est envahie par la musique populaire, la télévision, le cinéma, la radio, les revues, les jeux informatiques de même que les services d'information, les médias et les messages médiatisés. L'éducation aux médias développe l'aptitude des élèves à réfléchir de manière critique et autonome sur les sujets qui les affectent. L'éducation aux médias encourage les élèves à reconnaître et à examiner les valeurs que contiennent les messages médiatisés. Elle les invite aussi à comprendre que ces messages sont produits pour informer, persuader et divertir dans des buts divers. L'éducation aux médias aide les élèves à comprendre les distorsions que peut entraîner l'emploi de pratiques et de techniques médiatisées particulières.

Toutes les disciplines présentent des occasions d'apprentissage en éducation aux médias. L'éducation aux médias ne fait pas l'objet d'un programme d'études à part.

Les concepts clés de l'éducation aux médias sont les suivants :

- analyse de produits médiatiques (objet, valeurs, représentation, codes, conventions, caractéristiques et production);
- interprétation et influence du public (interprétation, influence des médias sur le public, influence du public sur les médias);
- médias et société (contrôle, portée).

Exemples d'intégration des concepts clés :

English Language Arts et Français — les élèves font la critique de publicités et en examinent les points de vue.

Arts visuels — les élèves analysent l'attrait qu'exerce une image selon l'âge, le sexe, la situation, etc., du public cible.

Formation personnelle — les élèves examinent l'influence des médias sur les concepts corporels et sur les choix de vie saine.

Art dramatique — les élèves font la critique de pièces de théâtre professionnelles et amateurs, de films dramatiques et d'émissions de télévision pour en déterminer l'objet.

Sciences humaines — les élèves comparent la représentation des Premières Nations dans les médias au fil des ans.

Ce sommaire est tiré de *A Cross-curricular Planning Guide for Media Education* préparé en 1994 par la Canadian Association for Media Education pour le compte du Bureau des programmes d'études.

ÉDUCATION AU MULTICULTURALISME ET À L'ANTIRACISME

Éducation au multiculturalisme

L'éducation au multiculturalisme met l'accent sur la promotion de la compréhension, du respect et de l'acceptation de la diversité culturelle dans notre société.

L'éducation au multiculturalisme consiste à :

- reconnaître que chaque personne appartient à un groupe culturel;
- accepter et apprécier la diversité culturelle comme élément positif de notre société;
- affirmer que tous les groupes ethnoculturels sont égaux dans notre société;
- comprendre que l'éducation au multiculturalisme s'adresse à tous les élèves;
- reconnaître que la plupart des cultures ont beaucoup en commun, que les similitudes interculturelles sont plus nombreuses que les différences et que le pluralisme culturel est une facette positive de la société;
- affirmer et développer l'estime de soi fondée sur la fierté du patrimoine et

donner aux élèves l'occasion d'apprécier le patrimoine culturel d'autrui;

- promouvoir la compréhension interculturelle, le civisme et l'harmonie raciale.

Éducation à l'antiracisme

L'éducation à l'antiracisme favorise l'élimination du racisme en identifiant et en changeant les politiques et pratiques sociales et en reconnaissant les attitudes et comportements individuels qui contribuent au racisme.

L'éducation à l'antiracisme consiste à :

- présenter la nécessité de réfléchir sur ses propres attitudes vis-à-vis des races et du racisme;
- comprendre les causes du racisme afin de parvenir à l'égalité;
- reconnaître le racisme et l'examiner tant au niveau personnel que social;
- reconnaître le fait que la lutte contre le racisme est une responsabilité personnelle;
- s'efforcer d'éliminer les obstacles systémiques qui marginalisent des groupes d'individus;
- donner aux individus l'occasion d'agir pour éliminer toute forme de racisme y compris les stéréotypes, les préjugés et la discrimination.

Pertinence de l'éducation au multiculturalisme et à l'antiracisme dans le programme

Le multiculturalisme et l'antiracisme contribuent à la qualité de l'enseignement en offrant des expériences d'apprentissage qui valorisent la force basée sur la diversité et l'équité sociale, économique, politique et culturelle. L'éducation au multiculturalisme et à l'antiracisme offre aussi aux élèves des expériences d'apprentissage qui contribuent à leur développement social, émotionnel, esthétique, artistique, physique et intellec-

tuel. Ils y puiseront les connaissances et compétences sociales requises pour interagir efficacement avec des cultures variées. On y reconnaît également l'importance de la collaboration entre élèves, parents, éducateurs et groupes qui oeuvrent pour la justice sociale au sein du système d'éducation.

Les objectifs clés de l'éducation au multiculturalisme et à l'antiracisme sont les suivants :

- favoriser la compréhension et le respect de la diversité culturelle;
- augmenter la communication créatrice interculturelle dans une société pluraliste;
- garantir l'égalité d'accès aux programmes de qualité visant la performance pédagogique pour tous les élèves quels que soient leur culture, leur nationalité d'origine, leur religion, ou leur classe sociale;
- développer l'estime de soi, le respect de soi-même et des autres et la responsabilité sociale;
- combattre et éliminer les stéréotypes, les préjugés, la discrimination et toute autre forme de racisme;
- inclure les expériences de tous les élèves dans les programmes d'études.

Exemples de l'intégration au niveau des disciplines :

Beaux-Arts — les élèves déterminent des façons dont les beaux-arts dépeignent les expériences culturelles.

Lettres et Sciences humaines — les élèves reconnaissent les similitudes et les différences entre le mode de vie, l'histoire, les valeurs et les croyances de divers groupes culturels.

Mathématiques ou Sciences — les élèves reconnaissent le fait que les individus et les groupes culturels ont employé des méthodes différentes et communes pour calculer, enregistrer des faits numériques et mesurer.

Éducation physique — les élèves apprennent à apprécier les jeux et les danses de groupes culturels variés.

Ce sommaire est tiré de *Multicultural and Antiracism Education—Planning Guide (Draft)*, élaboré en 1994 par le Social Equity Branch.

SCIENCE-TECHNOLOGIE-SOCIÉTÉ

Science-Technologie-Société (STS) aborde notre compréhension des inventions et des découvertes et l'effet qu'ont la science et la technologie sur le bien-être des individus et sur la société globale.

L'étude de Science-Technologie-Société comprend :

- les contributions de la technologie aux connaissances scientifiques et vice versa;
- la notion que les sciences et la technologie sont des expressions de l'histoire, de la culture et d'un éventail de facteurs personnels;
- les processus scientifiques et technologiques comme l'expérimentation, l'innovation et l'invention;
- le développement d'une conscience éveillée à l'éthique, aux choix et à la participation aux sciences et à la technologie.

Pertinence de STS dans le programme d'études

STS a pour but d'aider les élèves à examiner, à analyser, à comprendre et à expérimenter l'interconnexion dynamique qui existe entre la science, la technologie et les systèmes humains et naturels.

Grâce à l'étude de STS dans diverses disciplines, les élèves pourront :

- acquérir les connaissances et développer les compétences favorisant une attitude critique et une ouverture à l'innovation;

- utiliser des outils, procédés et stratégies en vue de relever le défi des enjeux les plus nouveaux;
- reconnaître et examiner l'évolution des découvertes scientifiques, des changements technologiques et du savoir humain au fil des siècles dans le contexte de nombreux facteurs sociétaux et humains;
- éveiller leur conscience aux valeurs, décisions personnelles et actions responsables en matière de science et de technologie;
- explorer les processus scientifiques et les solutions technologiques;
- collaborer à des solutions responsables et créatrices faisant appel à la science et à la technologie.

Les composantes de STS sont les suivantes : Systèmes humains et naturels, Inventions et découvertes, Outils et processus, Société et changement.

Chaque composante peut être étudiée dans divers contextes tels que l'économie, l'environnement, l'éthique, les structures sociales, la culture, la politique et l'éducation. Chacun de ces contextes représente une perspective unique permettant d'explorer les rapports critiques qui existent et les défis que nous devons relever en tant qu'individus et en tant que société globale.

Exemples de liens interdisciplinaires :

Arts visuels — les exigences des artistes visuels ont entraîné la mise au point de nouvelles technologies et techniques, p. ex. nouveaux pigments permanents, vernis frittés, instruments de dessin.

English Language Arts et Français — de nombreuses technologies ont récemment révolutionné la manière dont on écoute, écrit et parle (p. ex. les disques compacts, la messagerie vocale, la synthèse vocale).

Éducation physique — la façon dont la technologie a affecté notre compréhension des rapports entre l'activité et le bien-être.

Ce sommaire est basé sur *Science-Technology-Society — A Conceptual Framework*, Bureau des programmes d'études, 1994.

BESOINS PARTICULIERS

Les élèves présentant des besoins particuliers sont les élèves qui ont des handicaps d'ordre intellectuel, physique ou émotif; des difficultés sur le plan de l'apprentissage, de la perception ou du comportement; ceux qui sont exceptionnellement doués ou talentueux.

Tous les élèves peuvent bénéficier d'un milieu d'apprentissage inclusif qui se trouve enrichi par la diversité des personnes qui le composent. Les élèves ont de meilleures perspectives de réussite lorsque les résultats d'apprentissage prescrits et les ressources tiennent compte d'un large éventail de besoins, de styles d'apprentissage et de modes d'expression chez les élèves.

Les éducateurs contribuent à créer des milieux d'apprentissage inclusifs en introduisant les éléments suivants :

- des activités qui visent le développement et la maîtrise des compétences fondamentales (lecture et écriture de base);
- une gamme d'activités et d'expériences d'apprentissage coopératif dans l'école et la collectivité ainsi que l'application de compétences pratiques dans des milieux variés;
- des renvois aux ressources, à l'équipement et à la technologie d'apprentissage spécialisés;
- des moyens d'adaptation en fonction des besoins particuliers (incorporer des adaptations ou extensions au contenu, au processus, au rythme et à l'environnement

d'apprentissage; proposer des méthodologies ou des stratégies alternatives; renvoyer à des services spéciaux);

- diverses façons, pour l'élève, de rendre compte de son apprentissage, en dehors des activités traditionnelles (p. ex. dramatiser des événements pour manifester sa compréhension d'un poème, dessiner les observations faites en classe de français, composer et jouer un morceau de musique);
- la promotion des capacités et des contributions des enfants et des adultes présentant des besoins particuliers;
- la participation à l'activité physique.

Tous les élèves s'efforcent d'atteindre les résultats d'apprentissage prescrits. Nombreux sont les élèves présentant des besoins particuliers qui apprennent la même chose que l'ensemble des élèves. Dans certains cas, les besoins et aptitudes de ces élèves sont tels qu'il faut adapter ou modifier les programmes éducatifs. Le programme de l'élève pourra inclure un enseignement régulier dans certaines matières, tandis que d'autres matières seront modifiées et d'autres encore, adaptées. Ces adaptations et modifications sont spécifiées dans le plan d'apprentissage personnalisé (PAP) de l'élève.

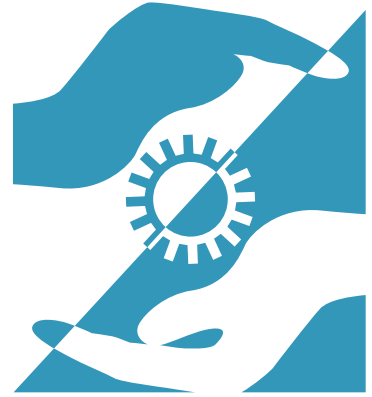
Programmes adaptés

Un programme adapté aborde les résultats d'apprentissage du programme officiel, mais fait l'objet d'adaptations pour que l'élève puisse participer au programme. Ces adaptations incluent des formats différents pour les ressources (braille, livres enregistrés sur cassette), pour les stratégies d'enseignement (p. ex. l'emploi d'interprètes, de signaux visuels, d'aides à l'apprentissage) et pour les procédures d'évaluation (p. ex. examen oral, temps supplémentaire). On fera aussi des adaptations au niveau de l'enchaînement des

compétences, du rythme, de la méthodologie, du matériel, de la technologie, de l'équipement, des services et de l'environnement. Les élèves qui participent à des programmes adaptés sont évalués selon les normes accompagnant le programme et reçoivent les mêmes crédits que les autres.

Programmes modifiés

Un programme modifié vise des résultats d'apprentissage choisis spécifiquement pour répondre aux besoins particuliers de l'élève; ces résultats diffèrent passablement de ceux du programme d'études officiel. Ainsi, un élève de 5^e année peut travailler, en art du langage, à la reconnaissance de panneaux indicateurs usuels et à l'utilisation du téléphone. Un élève inscrit à un programme modifié est évalué en fonction des buts et objectifs établis dans son plan d'apprentissage personnalisé.



ANNEXE D

Mesure et évaluation

Les résultats d'apprentissage, exprimés en termes mesurables, servent de base à l'élaboration d'activités d'apprentissage et de stratégies d'évaluation. Cette annexe contient des considérations générales sur la mesure et sur l'évaluation, de même que des modèles visant à illustrer comment les activités, la mesure et l'évaluation forment un tout dans un programme particulier d'économie domestique.

MESURE ET ÉVALUATION

La mesure s'effectue grâce au rassemblement systématique d'informations sur ce que l'élève sait, ce qu'il est capable de faire et ce vers quoi il oriente ses efforts. Les méthodes et les instruments d'évaluation comprennent : l'observation, l'autoévaluation, des exercices quotidiens, des questionnaires, des échantillons de travaux de l'élève, des épreuves écrites, des échelles d'évaluation holistiques, des projets, des comptes rendus écrits et des exposés oraux, des examens de performance et des évaluations de portfolios.

On évalue le rendement de l'élève à partir d'informations recueillies au cours d'activités d'évaluation. L'enseignant a recours à sa perspicacité, à ses connaissances et à son expérience des élèves ainsi qu'à des critères précis qu'il établit lui-même, pour juger de la performance de l'élève relativement aux résultats d'apprentissage visés.

L'évaluation s'avère bénéfique pour les élèves lorsqu'elle est pratiquée de façon régulière et constante. Lorsqu'on la considère comme un moyen de stimuler l'apprentissage et non pas comme un jugement définitif, elle permet de montrer aux élèves leurs points forts et de leur indiquer des moyens de les développer davantage. Les élèves peuvent utiliser cette information pour réorienter leurs efforts, faire des plans et choisir leurs objectifs d'apprentissage pour l'avenir.

Selon les buts visés, on se sert de diverses formes d'évaluation.

- L'évaluation *critérielle* sert à évaluer la performance de l'élève en classe. Elle utilise des critères fondés sur les résultats d'apprentissage décrits dans le programme d'études officiel. Les critères reflètent la performance de l'élève en fonction d'activités d'apprentissage déterminées. Lorsque le programme d'un élève est modifié de façon substantielle, l'évaluation peut se fonder sur des objectifs individuels. Ces modifications sont inscrites dans un plan d'apprentissage personnalisé (PAP).
- L'évaluation *normative* permet de procéder à des évaluations de système à grande échelle. Un système d'évaluation normative n'est pas destiné à être utilisé en classe, parce qu'une classe ne constitue pas un groupe de référence assez important. L'évaluation normative permet de comparer la performance d'un élève à celle d'autres élèves plutôt que d'évaluer la façon dont un élève satisfait aux critères liés à un ensemble particulier de résultats d'apprentissage.

L'ÉVALUATION CRITÉRIELLE

L'évaluation critérielle permet de comparer la performance d'un élève à des critères établis, plutôt qu'à la performance des autres élèves. L'évaluation des élèves dans le cadre du programme d'études officiel exige que des critères soient établis en fonction des résultats d'apprentissage énumérés pour chacune des composantes du programme en question.

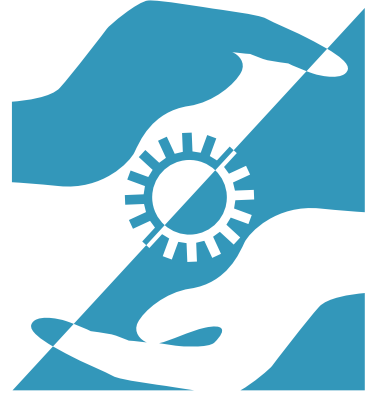
Les critères servent de base à l'évaluation des progrès des élèves. Ils indiquent les aspects critiques d'une performance ou d'un produit et décrivent en termes précis ce qui

constitue l'atteinte des résultats d'apprentissage. On peut se servir des critères pour évaluer la performance d'un élève par rapport aux résultats d'apprentissage. Ainsi, les critères de pondération, les échelles d'appréciation et les rubriques de rendement (c.-à-d. les cadres de référence) constituent trois moyens d'évaluer la performance de l'élève à partir de critères.

Les échantillons du travail de l'élève devraient rendre compte des résultats d'apprentissage et des critères établis. Ces échantillons permettront de clarifier et de rendre explicite le lien entre l'évaluation, les résultats d'apprentissage, les critères et la mesure. Dans le cas où le travail de l'élève n'est pas un produit, et ne peut donc être reproduit, on en fournira une description.

L'évaluation critérielle peut comporter les étapes suivantes :

- Étape 1** ► Identifier les résultats d'apprentissage prescrits (tels qu'énoncés dans cet Ensemble de ressources intégrées).
- Étape 2** ► Identifier les principaux objectifs liés à l'enseignement et à l'apprentissage.
- Étape 3** ► Définir et établir des critères. Le cas échéant, faire participer les élèves à la détermination des critères.
- Étape 4** ► Prévoir des activités d'apprentissage qui permettront à l'élève d'acquérir les connaissances et les habiletés indiquées dans les critères.
- Étape 5** ► Avant le début de l'activité d'apprentissage, informer l'élève des critères qui serviront à l'évaluation de son travail.
- Étape 6** ► Fournir des exemples du niveau de performance souhaité.
- Étape 7** ► Mettre en oeuvre les activités d'apprentissage.
- Étape 8** ► Utiliser diverses méthodes d'évaluation selon la tâche assignée à l'élève.
- Étape 9** ► Examiner les informations recueillies lors de la mesure et évaluer le niveau de performance de l'élève ou la qualité de son travail à partir des critères.
- Étape 10** ► Lorsque cela convient ou s'avère nécessaire, attribuer une cote qui indique dans quelle mesure l'élève a satisfait aux critères.
- Étape 11** ► Transmettre les résultats de l'évaluation à l'élève et aux parents.



ANNEXE D

Mesure et évaluation – Modèles

Les modèles présentés dans cette annexe permettent d'illustrer la façon dont un enseignant peut relier des critères d'évaluation et des résultats d'apprentissage tirés d'une ou de plusieurs composantes. Les modèles contiennent des renseignements généraux sur le contexte de la classe, les tâches et les stratégies d'enseignement proposées, les méthodes et les outils utilisés pour recueillir des données d'évaluation et, enfin, les critères retenus pour évaluer la performance de l'élève.

ORGANISATION DES MODÈLES

Chaque modèle est subdivisé en cinq parties :

- énoncé des résultats d'apprentissage prescrits;
- aperçu;
- préparation de l'évaluation;
- définition des critères d'évaluation;
- évaluation de la performance de l'élève.

Enoncé des résultats d'apprentissage prescrits

Cette partie indique la ou les composantes du programme d'études et les résultats d'apprentissage prescrits choisis pour le modèle.

Aperçu

Cette partie résume les caractéristiques principales du modèle.

Préparation de l'évaluation

Cette partie contient les éléments suivants :

- des renseignements généraux sur le contexte de la classe;
- les tâches d'enseignement;
- les occasions que les élèves ont eues de mettre leur apprentissage en pratique;
- la rétroaction et le soutien que l'enseignant a offerts aux élèves;
- les moyens utilisés par l'enseignant pour préparer les élèves à l'évaluation.

Définition des critères d'évaluation

Cette partie indique les critères particuliers, déterminés en fonction des résultats d'apprentissage prescrits, de la tâche d'évaluation et des divers cadres de référence.

Évaluation de la performance de l'élève

Cette section comprend :

- les tâches ou les activités d'évaluation;
- le soutien offert aux élèves par l'enseignant;
- les méthodes et les outils utilisés pour recueillir l'information nécessaire à l'évaluation;
- la façon dont les critères ont été utilisés pour évaluer la performance de l'élève.

MODÈLES D'ÉVALUATION

Les modèles proposés dans les pages suivantes illustrent la façon dont l'enseignant pourrait utiliser l'évaluation critérielle dans le programme d'Économie domestique 11 et 12.

- Modèle 1 : Formation en restauration 11
Passeport pour la sécurité
(Page D-9)
- Modèle 2 : Formation en restauration 12
Grande cuisine
(Page D-17)
- Modèle 3 : Étude de la famille 11
Le rôle des coutumes et des fêtes
(Page D-23)
- Modèle 4 : Étude de la famille 12
Vie autonome
(Page D-28)
- Modèle 5 : Étude des aliments 11
Les pâtes
(Page D-32)

- Modèle 6 : Étude des aliments 12
Défis de préparation et de présentation des aliments
(Page D-37)
- Modèle 7 : Étude des textiles 11
Conception et ornementation
(Page D-42)
- Modèle 8 : Étude des textiles 12
Conception, dessin de mise en carte et création d'un article textile original
(Page D-47)

▼ **MODÈLE 1 : FORMATION EN RESTAURATION 11**

Thème : *Passeport pour la sécurité*

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

Sécurité, hygiène et matériel

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- se servir en toute sécurité d'appareils de cuisine et de matériel commerciaux;
- exploiter et entretenir un milieu de travail en vertu des normes du ministère de la Santé et de la Commission des accidents du travail;
- montrer qu'il comprend le lien entre l'hygiène personnelle et la manipulation salubre des aliments.

Principes de préparation des aliments

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- se servir de la terminologie qui s'applique à la restauration.

APERÇU

Avant d'entreprendre la production d'aliments à la cafétéria, les élèves ont étudié une unité portant sur les méthodes d'utilisation des appareils de cuisine et du matériel de manière à assurer leur propre sécurité et celle des autres. Dans cette unité, les nouveaux élèves ont travaillé avec des élèves plus expérimentés afin de parfaire leurs compétences. Lorsque les nouveaux élèves ont été en mesure de montrer qu'ils pouvaient utiliser sécuritairement les appareils et le matériel, ils ont reçu leurs toques de chef et ont commencé à préparer des aliments dans la cafétéria. L'évaluation des élèves portait sur :

- les affiches énumérant les consignes de sécurité et les pratiques sécuritaires dans la cuisine;

- des « passeports » remplis — évaluation de la démonstration des pratiques sécuritaires;
- des projets de recherche sur les pratiques d'hygiène et de salubrité des aliments.

PRÉPARATION DE L'ÉVALUATION

- Au début de l'unité, l'enseignant a donné des instructions sur les règles et les consignes de sécurité. Elles comprenaient notamment les suivantes :
 - une discussion sur les causes et la prévention de la plupart des accidents courants en cuisine (coupures, brûlures, chutes et foulures),
 - l'importance de l'attention à prêter à ce que l'on fait, des consignes de sécurité de base et des bonnes façons de s'y prendre pour soulever des objets,
 - la sécurité-incendie (p. ex. utilisation des extincteurs, manières de procéder pour éteindre les feux de cuisine courants, mesures de prévention),
 - une révision des lignes directrices de la Commission des accidents du travail.
- Au moyen d'un remue-méninges, la classe a dressé une liste des pratiques essentielles en matière de salubrité et d'hygiène personnelle. Les élèves ont regardé une vidéo sur la manutention salubre des aliments et sur l'hygiène personnelle puis ont ajouté à la liste de l'information tirée de la vidéo. Ils ont ensuite travaillé à deux à la création d'affiches et de listes de contrôle qui résumaient les pratiques de manutention salubre des aliments.
- Les élèves ont fait le tour des stations de préparation d'aliments de la cafétéria. L'enseignant et un élève du cycle supérieur ont défini et souligné l'utilisation sécuritaire des appareils de cuisine et du matériel, et ont mis les élèves en garde contre les dangers possibles.

- Les élèves sont passés d'une station à l'autre pour se familiariser avec le matériel de chaque zone. L'enseignant ou un élève du cycle supérieur a donné une démonstration de l'utilisation de chaque appareil, y compris le nettoyage et l'entretien. Les élèves ont également appris comment mettre hors tension les appareils avant de les réparer ou de les nettoyer. Les élèves ont ensuite dressé la liste des notices d'utilisation, des questions de sécurité et des procédures de mise hors tension de chaque appareil.
- Les élèves devaient montrer à deux camarades de classe qu'ils étaient capables d'utiliser, de nettoyer et d'entretenir chaque appareil de façon sécuritaire. Les démonstrations ont été évaluées à l'aide des « passeports » (échelles d'évaluation) qui énuméraient les aspects clés d'une démonstration de matériel réussie. Chaque passeport comprenait également une section où l'élève devait énumérer la terminologie liée à la restauration commerciale.
- L'enseignant a passé en revue les questions de santé, la salubrité des aliments et les règles d'hygiène personnelle. Chaque élève a ensuite fait une recherche sur un thème relié aux normes du ministère de la Santé et de la Commission des accidents du travail (p. ex. lutte antiparasitaire, intoxications alimentaires, nettoyage, pratiques d'hygiène, contaminants chimiques et biologiques des aliments et intercontamination des aliments). Ils ont présenté les résultats de leurs recherches oralement ou par écrit.

DÉFINITION DES CRITÈRES

Affiche

Noter dans quelle mesure les élèves :

- mettent en évidence les questions de sécurité dans la cafétéria;
- résument correctement les normes d'hygiène;
- décrivent correctement les normes de la Commission des accidents du travail;
- incluent des procédures pour assurer la prévention des dangers ou des blessures;
- présentent l'information de façon intéressante et facile à lire.

Passeport

Démonstration d'utilisation du matériel

Noter dans quelle mesure l'élève :

- suit dans le bon ordre les notices d'utilisation;
- sait faire fonctionner et manipuler le matériel de façon sécuritaire;
- utilise les bonnes procédures pour la mise hors tension;
- utilise des méthodes de nettoyage sécuritaires et adéquates;
- donne une description complète et exacte de l'entretien requis;
- dresse une liste pertinente des procédures d'urgence.

Glossaire

Noter dans quelle mesure le glossaire comprend des :

- termes appropriés au domaine de la restauration;
- définitions précises des termes;
- synonymes.

Projet de recherche

Noter dans quelle mesure la présentation comprend :

- une recherche complète et rigoureuse dans des sources diverses;
- de l'information exacte et spécifique;
- des points pertinents et intéressants pour l'auditoire;
- des pratiques qui garantissent la sécurité;
- des suggestions pour améliorer l'hygiène et la sécurité;
- une organisation facile à suivre.

ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE DE L'ÉLÈVE

Affiche

L'enseignant, les pairs et les deux élèves qui ont créé chaque affiche ont utilisé une échelle d'évaluation pour juger de la qualité des travaux.

Passeport

Démonstration d'utilisation du matériel

Les démonstrations individuelles ont été évaluées par une équipe de deux élèves à chaque station. L'enseignant a également attribué à chaque élève un appareil pour une démonstration en règle de ses compétences. Pour les évaluations par les pairs et par l'enseignant, les élèves devaient obtenir une cote de 3 ou plus pour tous les critères avant d'être autorisés à utiliser les appareils pour la préparation des aliments.

Glossaire

L'enseignant s'est servi d'une échelle d'évaluation pour évaluer les glossaires que les élèves ont intégrés à leurs passeports.

Projet de recherche

Les présentations de travaux de recherche ou les comptes rendus écrits des élèves ont été évalués à l'aide d'une échelle d'évaluation.

Affiche

Critères	Évaluation			Commentaires
	Élève	Pair	Enseignant	
• met en évidence les questions de sécurité dans la cafétéria				
• résume correctement les normes d'hygiène				
• décrit correctement les normes de la Commission des accidents du travail				
• inclut des procédures pour assurer la prévention des dangers ou des blessures				
• présente l'information de façon intéressante et facile à lire				

Légende : 5 – Excellent

4 – Bien

3 – Satisfaisant

2 – Insuffisant

1 – Incomplet

**Passeport
(Démonstration du matériel : Évaluation par les pairs)**

Station / Matériel	1.	2.	3.	4.	5.
Critères	Pair	Pair	Pair	Pair	Pair
• suit les notices d'utilisation dans le bon ordre					
• sait faire fonctionner et manipuler le matériel de façon sécuritaire					
• utilise les bonnes procédures pour la mise hors tension					
• utilise des méthodes de nettoyage sécuritaires et adéquates					
• donne une description complète et exacte de l'entretien requis					
• dresse une liste pertinente des procédures d'urgence					

Légende : 5 – Excellent

4 – Bien

3 – Satisfaisant

2 – Insuffisant

1 – Incomplet

**Passeport
(Démonstration du matériel : Évaluation par l'enseignant)**

Nom de l'élève : _____ Appareil : _____		
Critères	Évaluation	Commentaires
• suit les notices d'utilisation dans le bon ordre		
• sait faire fonctionner et manipuler le matériel de façon sécuritaire		
• utilise les bonnes procédures pour la mise hors tension		
• utilise des méthodes de nettoyage sécuritaires et adéquates		
• donne une description complète et exacte de l'entretien requis		
• dresse une liste pertinente des procédures d'urgence		

Légende : 5 – Excellent
 4 – Bien
 3 – Satisfaisant
 2 – Insuffisant
 1 – Incomplet

**Passeport
(Glossaire)**

Critères	Évaluation	Commentaires
• termes appropriés au secteur de la restauration		
• définitions précises des termes		
• synonymes		

Légende : 5 – Excellent

4 – Bien

3 – Satisfaisant

2 – Insuffisant

1 – Incomplet

Démonstration

Évaluation	Critères
Excellent	Tous les critères sont satisfaits et l'élève a dépassé les attentes pour créer une présentation originale. La recherche est complète et approfondie et repose sur diverses sources (p. ex. entrevues, Internet). L'information est exacte et les explications sont détaillées et précises, et dénotent une compréhension évidente du matériel et des questions à l'étude. La présentation comprend les pratiques importantes de sécurité et des suggestions pour assurer sa propre sécurité et celle des autres. Les données sont organisées de façon efficace et ont un impact positif sur l'auditoire, l'encourageant à mettre en pratique les suggestions.
Bien	Le travail répond à tous les critères, et la présentation est pertinente et informative. La recherche est complète et approfondie et provient de diverses sources. L'information est exacte et les explications dénotent une compréhension du matériel et des questions. La présentation comprend les pratiques de sécurité importantes. Les suggestions sont assez utiles. Les données sont bien organisées et ont un impact positif sur la plupart des auditeurs.
Satisfaisant	Le travail répond aux critères. Une bonne partie de la présentation est pertinente et informative. La recherche est complète mais provient d'un nombre limité de sources. L'information est généralement exacte et les explications dénotent une compréhension de base du matériel et des questions. La présentation comprend la plupart des pratiques de sécurité importantes. Certaines suggestions sont utiles. Dans l'ensemble, les données sont bien organisées mais elles n'ont pas d'impact marqué ou positif sur l'auditoire.
En cours	La présentation n'est pas complète. L'élève a besoin de plus de temps et de soutien pour réussir la présentation.

▼ **MODÈLE 2 : FORMATION EN RESTAURATION 12**

Thème : *Grande cuisine*

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

Sécurité, hygiène et matériel

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il sait utiliser efficacement le matériel et les appareils culinaires commerciaux;
- utiliser des techniques de manipulation salubre des aliments.

Préparation des aliments

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il a les compétences nécessaires pour préparer des aliments aux stations d'aliments chauds, d'aliments froids et de boulangerie;
- employer les techniques requises pour :
 - la cuisson des aliments protéiques en préparant de la viande, du poisson, de la volaille, des produits laitiers et des fruits de mer,
 - la cuisson des féculents en préparant des céréales et des légumineuses,
 - la cuisson de plats-minute en préparant des sandwiches chauds et froids, des salades et des hors-d'œuvre,
 - la préparation de desserts et de produits de boulangerie,
 - la garniture et la présentation des aliments;
- utiliser son temps efficacement.

Services alimentaires

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il a les compétences, les attitudes et les comportements nécessaires pour trouver un emploi dans l'industrie de la restauration.

APERÇU

Durant plusieurs mois, la classe a organisé plusieurs soirées de grande cuisine au cours desquelles les élèves ont préparé et servi des repas de quatre services à des clients de l'école et de la collectivité. Pour ces soirées, les élèves ont collaboré à la planification, à l'organisation et au service de menus représentatifs des grands restaurants.

Cette unité de synthèse a donné aux élèves l'occasion de mettre en pratique et d'approfondir un bon nombre des compétences qu'ils avaient acquises. Un calendrier a été établi pour chaque élève et chacun passait d'une station de préparation des aliments à une autre et montrait qu'il avait les compétences pour préparer des aliments chauds, des aliments froids et des desserts, et pour assurer le service. L'évaluation portait sur :

- les menus fictifs élaborés par les élèves;
- les activités de planification, d'organisation et de préparation;
- les produits alimentaires préparés et le service.

PRÉPARATION DE L'ÉVALUATION

- Les élèves ont passé en revue les procédures de manutention sécuritaire des appareils et du matériel de cuisine, notamment les couteaux réservés à certains types de coupe. L'enseignant a insisté sur l'importance des pratiques de salubrité en matière d'aliments, de la propreté personnelle et de l'hygiène pour assurer la sécurité des élèves et de leurs clients. Les élèves répartis en équipes se sont livrés à des remue-ménages sur les pratiques de manutention salubre des aliments et se sont servis de diagrammes ou de tableaux pour consigner l'information. Les équipes ont regardé les représentations des autres, puis ont noté dans leurs journaux les pratiques de

manutention salubre des aliments qui doivent être observées automatiquement et invariablement dans la cuisine.

- Un élève a été choisi pour coordonner les tâches des autres élèves et pour veiller aux aspects sécurité.
- Les élèves ont étudié des menus provenant de nombreux établissements (institutions, cafétérias et restaurants) et les ont comparés. En classe, ils ont commenté l'un des menus, analysant divers facteurs (p. ex. nutrition, présentation, variété des plats offerts, attrait culinaire, créativité). Chaque élève a ensuite créé et soumis un menu fictif.
- Les élèves ont visité des restaurants de leur localité et ont interrogé les gérants pour connaître les compétences exigées des travailleurs. Les élèves ont inscrit dans leurs journaux ce qu'ils ont appris. Pour chaque restaurant visité, ils ont également pris des notes sur la décoration, l'aménagement, la disposition des tables et la présentation des plats.
- La classe a ensuite décidé des dates et des menus pour une série de repas de quatre services.
- L'enseignant a montré les techniques de préparation des aliments requises pour chaque menu selon le calendrier établi. Les élèves ont travaillé à tour de rôle aux stations de préparation des aliments pour s'entraîner aux techniques. Ils ont reçu de l'aide supplémentaire, le cas échéant.
- Pour chaque soirée, les élèves ont organisé leur temps, préparé les aliments, dressé les tables et servi les clients. À la fin de chaque repas, ils ont remis leurs feuilles de gestion du temps, des commentaires de trois clients et leurs réflexions écrites sur ce que l'expérience leur avait apporté.

DÉFINITION DES CRITÈRES

Menu fictif

Noter dans quelle mesure l'élève :

- choisit des plats qui conviennent au menu;
- crée un menu intéressant;
- considère la complémentarité des divers plats sélectionnés;
- organise le menu pour qu'il soit agréable et facile à lire;
- présente et explique les plats du menu de façon appétissante.

Planification, organisation et préparation

Noter dans quelle mesure l'élève :

- crée un plan d'action précis énumérant les tâches;
- énumère les tâches qui peuvent être faites avant la journée du service;
- dégage les tâches qui doivent être faites juste avant le service;
- prépare les plats nécessaires d'avance;
- prévoit le matériel et les denrées pour chaque tâche;
- surveille les tâches à accomplir;
- aide les autres lorsqu'il a terminé ses propres tâches;
- utilise efficacement et sécuritairement le matériel et les appareils culinaires commerciaux;
- utilise des techniques de manipulation salubre des aliments;
- sert les aliments au bon moment et à la température optimale.

Produits alimentaires

Noter dans quelle mesure l'élève :

- mesure ou coupe correctement les ingrédients;
- obtient la texture, la couleur et l'apparence souhaitées pour l'aliment;
- fait cuire et sert les aliments à la température optimale;
- produit des plats savoureux;
- garnit et présente les plats de façon appétissante.

Service et couverts

Noter dans quelle mesure l'élève :

- dresse la table pour qu'elle soit invitante;
- crée une atmosphère en utilisant des accessoires comme des fleurs et des bougies;
- dresse la table avec les couverts qui conviennent;
- s'habille de manière professionnelle;
- sert les clients de façon polie et accueillante.
- dessert et sert les aliments et les couverts aux moments appropriés;
- interroge les clients à propos de leurs besoins aux moments opportuns.

ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE DE L'ÉLÈVE

Menu fictif

Chaque menu fictif a été évalué par deux pairs et l'enseignant munis d'une échelle d'évaluation.

Planification, organisation et préparation

L'enseignant et les élèves ont utilisé une échelle d'évaluation pour évaluer leurs compétences en planification, en organisation et en préparation. Chaque élève a effectué une autoévaluation qui soulignait ses forces, les points à améliorer et les connaissances acquises.

Produits alimentaires et service

Une échelle d'évaluation a servi à évaluer les produits alimentaires et le service. Chaque élève a été évalué par l'enseignant et trois clients. (Les clients ont reçu à la fin du repas des feuilles de rétroaction qu'on leur demandait de remplir.)

Menu fictif

Critères	Évaluation		
	Pair	Pair	Pair
• les plats du menu sont appropriés			
• le menu est intéressant			
• les plats du menu se complètent les uns les autres			
• le menu est organisé et présenté de façon agréable et facile à lire			
• les plats du menu sont présentés et décrits de façon appétissante			

Commentaires

Points forts du menu :

Suggestions pour améliorer le menu :

Légende : 5 – Excellent

4 – Bien

3 – Satisfaisant

2 – Ne répond pas aux critères de manière satisfaisante

I – Incomplet; ne répond pas aux critères

Planification, organisation et préparation

Critères	Évaluation
• crée un plan d'action précis énumérant les tâches	
• énumère les tâches qui peuvent être faites avant la journée du service	
• dégage les tâches qui doivent être faites juste avant le service	
• prépare les plats nécessaires d'avance	
• prévoit le matériel et les denrées pour chaque tâche	
• surveille les tâches à accomplir	
• aide les autres lorsqu'il a terminé ses propres tâches	
• utilise efficacement et sécuritairement le matériel et les appareils culinaires commerciaux	
• utilise des techniques de manipulation salubre des aliments	
• sert les aliments au bon moment et à la température optimale	
Commentaires Points forts : Points à améliorer : Connaissances acquises :	

Légende : 4 – La performance de l'élève est excellente.

3 – La performance de l'élève est très satisfaisante.

2 – La performance de l'élève est satisfaisante.

I – L'élève a besoin d'encadrement et d'aide supplémentaires.

Produits alimentaires et service

Évaluation	Produits alimentaires	Critères Service
Excellent	Les produits alimentaires montrent que l'élève sait très bien mesurer et préparer les aliments. La texture, la couleur et l'apparence sont appétissantes et sont combinées de façon intéressante. Le goût est tout simplement savoureux. La garniture et la présentation relèvent d'un travail professionnel et donnent envie de goûter au plat.	La table est dressée de façon à créer une atmosphère invitante. L'emploi d'éléments décoratifs comme des fleurs et des bougies donne le ton. Les couverts et accessoires sont placés aux bons endroits sur la table. Le serveur est professionnel, poli, accueillant et donne au client l'impression d'être choyé. Le serveur est attentif aux besoins du client sans être envahissant. Les plats sont servis et desservis aux moments précis où ils devraient l'être et avec le sourire.
Bien	Les produits alimentaires montrent que l'élève sait bien mesurer et préparer les aliments. La texture, la couleur et l'apparence sont appétissantes. Les aliments sont savoureux. La garniture et la présentation relèvent d'un travail professionnel.	La table est dressée de façon à créer une atmosphère relaxante. Les couverts et accessoires sont placés aux bons endroits sur la table. Le serveur est professionnel, poli et attentif aux besoins du client. Les plats sont servis et desservis aux moments appropriés. Le serveur semble se plaisir à servir le client.
Satisfaisant	La plupart des aliments montrent que l'élève connaît les méthodes de base pour la mesure et la préparation des aliments. En général, la texture, la couleur et l'apparence sont appétissantes. Les aliments sont savoureux. La garniture et la présentation laissent à désirer.	La table est dressée de façon à créer une atmosphère relaxante. La plupart des couverts et accessoires sont placés aux bons endroits sur la table. Le serveur est vêtu correctement et attentif aux besoins du client, mais il lui arrive de mal interpréter les messages ou les indices. Les plats sont servis et desservis aux moments appropriés.
Faible	Certains des aliments laissent supposer que l'élève n'a pas acquis les compétences requises en mesure et en préparation. La texture, la couleur et l'apparence ne sont pas toujours appétissantes. Les aliments sont assez savoureux mais peuvent être fades.	La présentation de la table n'ajoute rien à l'expérience culinaire. Certains couverts et accessoires ne sont pas placés aux bons endroits sur la table ou n'y sont pas du tout. Le serveur n'est pas toujours poli ou ne semble pas se plaisir à servir le client. Les plats ne sont pas toujours servis ou desservis aux moments appropriés.
Commentaires :		

▼ **MODÈLE 3 : ÉTUDE DE LA FAMILLE 11**

Thème : *Le rôle des coutumes et des fêtes*

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS

La famille dans la société

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- comparer les coutumes associées à l'adolescence dans diverses cultures.

Besoins et désirs des individus et des familles

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- examiner des théories des besoins humains qui s'appliquent aux individus et aux familles;
- examiner les facteurs qui influent sur la façon dont les individus et les familles satisfont leurs besoins et leurs désirs.

Croissance et développement humains

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire la croissance et le développement des adolescents.

Gestion des ressources familiales

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- reconnaître le rapport entre les valeurs personnelles et familiales et les achats de consommation.

APERÇU

Dans cette unité, les élèves ont mis à contribution des proches et des amis et se sont renseignés auprès de ressources communautaires en vue de dégager et d'analyser des coutumes et des fêtes, dans leur propre vie et dans la vie des gens d'autres régions du monde, et pour y réfléchir. L'évaluation portait sur un recueil de travaux personnels et sur les présentations en équipes.

PRÉPARATION DE L'ÉVALUATION

Buts des coutumes et des fêtes

- L'enseignant et les élèves se sont livrés à un remue-méninges pour dresser une liste de coutumes et de fêtes, et pour discuter de leurs raisons d'être et de leurs origines.
- En équipes, les élèves ont réparti les éléments de la liste en cinq catégories selon les buts poursuivis :
 - *Rencontre* : façonner, exprimer et maintenir des liens.
 - *Changement* : établir des transitions et les souligner pour soi et les autres.
 - *Soulagement* : récupérer après une rupture, un traumatisme ou une perte.
 - *Croyance* : exprimer ses croyances et donner un sens à la vie.
 - *Fêtes* : célébrer les passages de la vie et les événements communautaires.
- Les équipes ont ajouté des éléments à chaque catégorie et ont discuté de l'influence de la société (passée et actuelle) et de la culture sur les coutumes et les traditions. Chaque équipe a choisi une coutume ou une fête et en a analysé le but, les origines et les liens avec la société et la culture. Puis les équipes ont présenté leurs analyses à la classe.
- Chaque élève a choisi un événement qui présentait un intérêt ou une importance pour lui ou sa famille (p. ex. anniversaire, mariage, remise de diplômes). Par la réflexion et des entrevues avec des membres de la famille ou de la collectivité, les élèves ont exploré les origines, défini les liens culturels et sociaux et analysé les buts, les valeurs fondamentales et les effets (y compris les répercussions financières) des événements choisis. Ils ont également interrogé au moins deux camarades de classe afin de s'informer de coutumes ou de fêtes semblables dans d'autres familles.

Ils ont inscrit l'information dans leurs cahiers, ce qui a constitué le premier d'une série de travaux écrits pour l'unité.

- Les élèves ont procédé à un remue-ménages sur la croissance et le développement socioaffectifs qui ont lieu pendant l'adolescence, et ont reconnu comment les coutumes et les fêtes familiales influent sur ce développement. L'enseignant a passé en revue les théories relatives aux besoins humains comme la *hiérarchie des besoins* selon Maslow. Les élèves ont défini comment les fêtes et les coutumes arrivent à satisfaire ces besoins pour le bien-être de chacun et de la famille.
- Chaque élève a créé une personne fictive, ayant une famille, et a dressé une liste de besoins pour cette personne et sa famille. Les élèves ont montré comment les coutumes et les fêtes comblent les besoins de leurs personnes fictives. Il s'agissait du deuxième travail individuel pour cette unité.

Différences culturelles et gestion des changements

- L'enseignant a invité un groupe d'adolescents à venir parler à la classe de l'importance des coutumes et des fêtes dans leurs cultures. Le groupe comprenait deux adolescents qui avaient immigré au Canada en bas âge, un autochtone et un élève d'une famille francophone du voisinage. Les membres du groupe ont décrit comment leurs coutumes et leurs fêtes influencent leur vie en tant qu'adolescents canadiens.
- Les élèves, en tant que personnes fictives ou en tant qu'eux-mêmes, ont réfléchi aux coutumes et aux fêtes qu'ils voudraient conserver s'ils changeaient de milieu culturel ou social (p. ex. en déménageant; en se mariant). Ils ont noté leurs idées sur la façon dont ces coutumes et ces fêtes les

aideraient à supporter le changement, en tenant compte de facteurs tels que les valeurs personnelles, le besoin de sécurité et le besoin de stabilité face au changement. Il s'agissait du troisième travail individuel pour l'unité.

Comptes rendus des recherches en équipes

- En équipes de trois, les élèves ont fait une recherche et un compte rendu sur l'un des thèmes suivants :
 - Les rites de passage que les adolescents doivent subir lorsqu'ils passent de l'adolescence à l'âge adulte
 - Le rôle de la nourriture dans les coutumes et les fêtes
 - Le rôle de la remise de cadeaux dans les coutumes et les fêtes
 - L'influence du marketing (publicité) sur les fêtes

Familles de demain

- Comme dernière activité pour cette unité, les élèves ont préparé individuellement des comptes rendus soulignant de trois à cinq coutumes ou fêtes qu'ils voudraient conserver dans les familles qu'ils créeraient un jour. Ils ont justifié leurs choix et décrit brièvement la façon de célébrer les coutumes et les fêtes choisies. Il s'agissait du dernier travail individuel de l'unité.

DÉFINITION DES CRITÈRES

Recueil de travaux individuels

- complet; comprend les travaux suivants :
 - information sur une coutume ou une fête d'importance ou d'intérêt personnel(le),
 - description de la façon dont les coutumes et les fêtes satisfont les besoins individuels et familiaux (pour une personne fictive),

- réflexions sur les coutumes et les fêtes familiales que les élèves (en tant qu'eux-mêmes ou que personne fictive) voudraient conserver s'ils changeaient de milieu social ou culturel,
- compte rendu sur trois à cinq coutumes ou fêtes à conserver dans les familles de demain;
- descriptions claires et détaillées des coutumes et des fêtes;
- exemples appropriés,
- liens logiques entre les coutumes et les fêtes et :
 - les influences culturelles et sociales,
 - les théories reliées aux besoins humains (p. ex. *hiérarchie des besoins* selon Maslow),
 - les façons dont les personnes et les familles font face au changement,
 - les valeurs familiales et communautaires,
 - les effets sur les relations des adolescents,
 - les achats de consommation de la famille et leurs effets;
- réponses réfléchies et perspicaces.

Compte rendu de la recherche en équipe

L'information

- provient de diverses sources pertinentes dont des données imprimées et électroniques, des membres de la famille et de la collectivité;
- comprend des renseignements pertinents, détaillés et exacts sur au moins trois groupes culturels ou pays différents;
- dénote une prise de conscience et une appréciation des ressemblances et des différences entre les cultures et les sociétés;
- traite de tous les aspects importants du thème;

- sert à la formulation de conclusions ou de généralisations logiques;
- représente un point de vue, une interprétation ou une réaction personnels.

La présentation

- est claire et logique;
- répond aux questions à l'aide d'informations pertinentes et exactes;
- utilise efficacement des aides visuelles ou d'autres médias pour illustrer et renforcer les points clés.

ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE DE L'ÉLÈVE

L'enseignant et les élèves ont établi ensemble une échelle d'évaluation leur permettant d'évaluer les recueils de travaux individuels effectués tout au long de l'unité. Les élèves avaient une copie de l'échelle d'évaluation au moment de préparer leurs travaux.

L'enseignant et les élèves ont également utilisé une échelle d'évaluation pour les présentations des équipes. Chacune des équipes s'est attribuée une note pour chacun des critères énumérés; elle a également compilé les évaluations des pairs pour obtenir la note moyenne accordée par ces derniers. L'enseignant a tenu compte des évaluations ci-dessus lorsqu'il a attribué la note finale.

Recueils de travaux individuels

Note	Critères
A	Excellent. Les travaux dépassent les attentes. Ils peuvent présenter des réflexions perspicaces, comprendre du matériel supplémentaire ou présenter une méthode innovatrice dans le cas d'une ou de plusieurs tâches. Tous les travaux sont approfondis et présentés avec efficacité.
B	Très bien. Tous les travaux sont effectués de façon rigoureuse et satisfaisante. L'information est exacte; les exemples sont appropriés; les analyses sont logiques. Le tout reflète une certaine perspicacité. Le matériel est clair et facile à suivre.
C+	Bien. Tous les travaux sont complets et comportent de l'information exacte. Ils dénotent une solide compréhension de base. La qualité peut varier d'un travail à l'autre, certains reflétant une grande perspicacité alors que d'autres manquent de détail ou d'analyse. La présentation est claire.
C	Satisfaisant. Tous les travaux y sont, mais la qualité est variable. Certains travaux sont détaillés et exacts; d'autres sont faits à la hâte. Ils dénotent une compréhension de base du rôle et de la nature des coutumes et des fêtes. En général, l'information est claire et logique, bien que vague ou brouillée par endroits.
C-	Passable. Répond à la plupart des exigences. Certains travaux sont d'un niveau satisfaisant. Il peut manquer un travail ou une partie de travail. Ils dénotent une compréhension de base de la plupart des concepts, mais peu de réflexion ou d'élaboration. L'information est souvent vague. Certains exemples ne conviennent pas. La présentation est parfois difficile à suivre.
I/É	Incomplet. Un ou plusieurs travaux manquent, sont incomplets ou dénotent une compréhension erronée des concepts associés aux coutumes et aux fêtes.

Présentation d'équipe sur les coutumes et les fêtes

Critères	Évaluation			Commentaires
	Élève	Pair	Enseignant	
L'information				
• provient de diverses sources pertinentes dont des données imprimées et électroniques, des membres de la famille et de la collectivité;				
• comprend des renseignements pertinents, détaillés et exacts sur au moins trois groupes culturels ou pays différents;				
• montre une prise de conscience et une appréciation des ressemblances et des différences entre les cultures et les sociétés;				
• traite de tous les aspects importants du thème;				
• sert à la formulation de conclusions ou de généralisations logiques;				
• donne un point de vue, une interprétation ou une réaction personnels.				
La présentation				
• est claire et logique;				
• répond aux questions à l'aide d'informations pertinentes et exactes;				
• utilise efficacement des aides visuelles ou d'autres médias pour illustrer et renforcer les points clés.				
Cote globale : compte tenu des cotes individuelles, la cote globale qui convient à ce compte rendu est _____ .				

Légende : 5 – Excellent

4 – Bien

3 – Satisfaisant

2 – Passable

1 – Faible

0 – Critères non manifestés

▼ **MODÈLE 4 : ÉTUDE DE LA FAMILLE 12****Thème :** *Vie autonome***RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS***Besoins et désirs des individus et des familles*

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- concevoir et évaluer des habitations qui répondent aux besoins de logement tout au long de la vie.

Croissance et développement humains

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- proposer des plans d'action responsables en vue de développer une attitude bienveillante favorisant l'épanouissement de soi et d'autrui.

Gestion des ressources familiales

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- comparer et évaluer diverses pratiques financières et examiner l'incidence qu'elles ont sur la gestion des ressources familiales.

APERÇU

Dans cette unité sur la vie autonome, les élèves ont étudié les besoins, les désirs et la gestion des ressources pour divers groupes familiaux (p. ex. nouveaux mariés, divorcés, familles avec enfants). L'évaluation portait sur un portfolio de travaux qui comprenaient :

- l'analyse des valeurs et des buts personnels (pour soi ou un personnage fictif);
- de cinq à dix points clés reliés aux droits et responsabilités des propriétaires et des locataires;
- une liste du mobilier de base;
- un plan financier familial.

PRÉPARATION DE L'ÉVALUATION

- Pour présenter l'unité, l'enseignant a fait passer un prétest visant à évaluer les connaissances des élèves sur les coûts financiers et les répercussions affectives liés à la vie dans divers groupes familiaux. Les élèves ont discuté de leurs réponses. Cette discussion a servi de tremplin à des activités ultérieures axées sur les plans financiers familiaux.
- L'enseignant a expliqué que les travaux effectués tout au long de l'unité seraient regroupés dans des portfolios et évalués à la fin de l'unité. Chaque élève a reçu une copie de l'échelle d'évaluation et l'a apposée à l'endos de la couverture de son portfolio à des fins de consultation. À mesure que les élèves effectuaient leurs divers travaux pour leur portfolio, l'enseignant leur a fourni la rétroaction et l'encadrement nécessaires.
- L'enseignant a expliqué que les portfolios devaient se baser sur les besoins, les désirs et la gestion des ressources d'une famille réelle ou fictive. Certains élèves ont effectué les travaux à partir de leurs propres besoins et désirs, d'autres ont inventé des personnes fictives qu'ils ont utilisées pour tous les travaux décrits ici.
- Les élèves se devaient d'analyser leurs valeurs et leurs objectifs personnels en ce qui a trait aux modes de vie et aux exigences financières qu'ils pourraient connaître à l'avenir. Ils ont incorporé des descriptions de plans d'études et de carrière, et ont discuté des droits et des responsabilités des citoyens. Il s'agissait du premier travail pour leurs portfolios.

- Les élèves ont travaillé à partir d'une foule de ressources, dont des annonces publicitaires et des offres d'emploi tirées de journaux, afin de faire une estimation de leurs revenus bruts lorsqu'ils auront quitté l'école. Ils se sont servis de l'information disponible sur les retenues à la source pour déterminer leurs revenus nets. Cela a servi de base à leurs plans financiers familiaux.
- Les élèves se sont livrés à un remue-ménages sur les divers types de logements. Chacun s'est documenté sur deux types possibles de logements et en a évalué les avantages et les inconvénients en fonction des besoins et de la situation financière d'un groupe familial donné.
- À l'aide du *Residential Tenancy Act* (Loi sur la location de locaux d'habitation), les élèves ont analysé diverses études de cas illustrant les droits et les responsabilités des propriétaires et des locataires. Chaque élève a dressé une liste de cinq à dix points clés reliés aux droits et responsabilités, liste qui représentait le deuxième travail du portfolio.
- Les élèves ont énuméré le mobilier de base dont ils auraient besoin et les divers moyens de se le procurer. Cette liste constituait le troisième travail du portfolio. Les élèves ont ensuite visité des magasins de meubles neufs et d'occasion, et consulté des annonces publicitaires et des catalogues pour évaluer le coût des articles figurant sur leurs listes. Le coût total a été utilisé dans le calcul des plans financiers familiaux.
- L'enseignant a passé en revue l'importance de bien manger. Les élèves ont rassemblé des plans de repas pour une semaine et préparé une liste d'épicerie qui comprenait tous les articles à acheter. Les élèves sont allés à l'épicerie et ont calculé le coût des aliments. Cette information leur a ensuite servi à calculer le coût approximatif de l'alimentation dans leurs plans financiers familiaux.
- Les autres activités incluaient les suivantes :
 - écouter un conférencier d'une grande institution bancaire,
 - se documenter sur divers moyens de transport,
 - effectuer un relevé des besoins et des désirs en matière d'habillement,
 - déterminer les coûts d'activités de loisirs,
 - définir les articles requis pour l'entretien ménager et en déterminer le coût,
 - examiner le rôle et le coût d'une formation complémentaire au cours de leur vie.
- Les élèves ont utilisé l'information relatives aux dépenses et aux revenus sur lesquels ils se sont documentés pour élaborer des plans financiers familiaux mensuels comme dernier travail pour leurs portfolios. Leurs plans comprenaient de brèves justifications de chaque décision importante.
- La classe a passé en revue l'échelle d'évaluation et les critères pour les portfolios afin que les exigences et les attentes soient claires pour tous.

DÉFINITION DES CRITÈRES

L'enseignant a fait une révision des résultats d'apprentissage pour ces activités et a expliqué aux élèves les exigences de chaque tâche. L'enseignant et les élèves ont décidé que les critères clés suivants devaient être respectés dans les tâches assignées.

Portfolio de travaux

- tous les travaux exigés sont présents et complets :
 - analyse des valeurs et des buts personnels (pour soi ou un personnage fictif),
 - de cinq à dix points clés liés aux droits et responsabilités des propriétaires et des locataires,
 - liste du mobilier de base,
 - plan financier familial;
- réponses aux questions détaillées et rigoureuses;
- plan financier familial réaliste et complet;
- justification logique de toutes les dépenses;
- calculs requis exacts et basés sur des hypothèses appropriées;
- information exacte et pertinente tirée des autres travaux et incorporée au plan financier familial;
- données organisées et présentées avec clarté.

ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE DE L'ÉLÈVE

L'enseignant a utilisé une échelle d'évaluation pour évaluer les portfolios. Chaque élève a aussi utilisé l'échelle d'évaluation pour autoévaluer ses travaux et l'a incluse dans son portfolio.

Portfolio

Note	Critères
A	Pénétrant. Tous les travaux sont complets, rigoureux et variés; certains font preuve d'une perspicacité ou d'une profondeur remarquable. D'une certaine façon, le travail est original. Le matériel est réfléchi, réaliste et logique. Il montre une compréhension relativement poussée des questions et des thèmes clés liés à la vie autonome. Toute l'information est présentée de façon professionnelle. Le plan financier familial final, précis et détaillé, s'accompagne d'une justification sensée pour toutes les dépenses.
B	Rigoureux. Tous les travaux exigés y figurent; la plupart sont rigoureux et détaillés. Les réponses sont réfléchies, et bon nombre des décisions et des choix comportent des explications et des justifications. L'information est présentée avec clarté et est facile à suivre. Le plan financier familial final est complet et s'inspire bien de l'information provenant des autres travaux sur la vie autonome.
C	Satisfaisant. La plupart des travaux sont complets, mais de nombreuses réponses sont relativement brèves avec peu ou pas d'explication ou d'élaboration. L'élève a tendance à se contenter de présenter de l'information plutôt que de se livrer à des analyses ou des réflexions. La présentation est quelque peu désorganisée. Le plan financier familial final tient compte d'une partie de l'information provenant des autres travaux, mais il manque parfois de réalisme, de détail ou d'explications.
C-	Inégal. Certains travaux sont appropriés et détaillés; d'autres sont extrêmement brefs et ne sont pas appropriés ou pertinents. La présentation peut être embrouillée et difficile à suivre par endroits. Le plan financier familial final repose parfois sur des hypothèses erronées ou des calculs inexacts. En général, l'élève justifie peu les dépenses.
I/É	Les critères ne sont pas satisfaits. Les travaux sont incomplets, inappropriés et/ou extrêmement brefs.

▼ **MODÈLE 5 : ÉTUDE DES ALIMENTS 11****Thème :** *Les pâtes***RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS***Principes de préparation des aliments*

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il comprend les principes de cuisson;
- expliquer et utiliser la terminologie de base qui se rapporte aux aliments;
- se montrer disposé à travailler en collaboration avec les autres.

Techniques de préparation des aliments

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- montrer qu'il utilise convenablement le matériel de préparation des aliments de base;
- respecter les pratiques alimentaires saines;
- faire preuve de créativité dans la préparation et la présentation des aliments.

Produits alimentaires

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- choisir des produits alimentaires et des repas qui répondent aux normes de la nutrition et de l'esthétique.

Questions d'ordre nutritif

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire les fonctions des nutriments dans l'organisme;
- reconnaître les sources alimentaires de nutriments.

APERÇU

Les élèves ont achevé l'étude d'une unité sur les glucides qui mettait en vedette des plats de pâtes. L'évaluation portait sur :

- la performance en laboratoire;
- des affiches sur les pâtes;
- la participation à un buffet de dégustation.

PRÉPARATION DE L'ÉVALUATION

- L'enseignant a présenté les glucides de manière générale — types, fonctions dans l'organisme, apport nutritionnel recommandé et sources diverses.
- Dans une série d'activités de laboratoire, l'enseignant a montré comment préparer des pâtes fraîches à base de semoule. Une machine à pâtes a servi à confectionner les pâtes. Pendant la démonstration, l'enseignant a donné de l'information sur l'histoire des pâtes, a insisté sur les techniques de cuisson appropriées, a discuté des effets de la cuisson sur les assaisonnements et a montré comment déterminer si les pâtes sont prêtes à servir. La classe a discuté de diverses façons d'utiliser les pâtes dans un menu (p. ex. plat principal, entrée, plat d'accompagnement) et expliqué pourquoi elles remportent un grand succès en Amérique du Nord.
- Les élèves, à deux, devaient choisir et préparer deux mets comportant des pâtes fraîches. Dans un laboratoire, les élèves ont fait cuire des pâtes accompagnées d'une sauce se préparant rapidement; dans l'autre, ils ont servi des plats de pâtes de préparation plus complexe.
- Ensemble, les élèves ont choisi des plats qui répondaient aux critères des laboratoires et qui satisfaisaient aussi leurs propres préférences. La classe a ensuite passé en revue les critères pour l'évaluation générale du travail en laboratoire et a discuté

de quelques-unes des exigences précises pour les travaux. L'enseignant a remis une échelle d'évaluation aux élèves pour qu'ils puissent la consulter dans l'accomplissement de leurs travaux.

- Les élèves ont continué leurs recherches sur les pâtes en examinant des plats de diverses cuisines asiatiques et européennes. En équipes, ils ont créé des affiches annonçant des plats de pâtes de cuisines choisies autres que la cuisine italienne, puis ils ont préparé des recettes de pâtes de ces cultures pour un buffet dégustation.

DÉFINITION DES CRITÈRES

Avec l'aide des élèves, l'enseignant a établi les critères pour les activités de laboratoire. Des critères semblables ont été utilisés pour les activités de laboratoire tout au long du cours.

Performance au laboratoire

Choix des recettes et commande d'épicerie

- la recette répond aux critères élaborés pour le laboratoire (p. ex. pâtes fraîches accompagnées d'une sauce préparée dans un temps donné);
- les recettes choisies conviennent au thème;
- les recettes reflètent les principes de nutrition;
- les commandes d'épicerie tiennent compte de la quantité d'ingrédients nécessaires pour servir deux personnes.

Sécurité et hygiène

Noter dans quelle mesure l'élève :

- fait preuve d'une hygiène personnelle appropriée;
- suit efficacement les principes de FOODSAFE pour la préparation et le nettoyage.

Organisation et gestion du temps

Noter dans quelle mesure l'élève :

- collabore avec son partenaire, se montre persévérant et règle les problèmes qui surgissent;
- utilise efficacement son temps;
- montre qu'il est bien organisé.

Techniques de préparation

Noter dans quelle mesure l'élève :

- utilise le matériel efficacement et sans danger;
- utilise les bonnes techniques pour la préparation d'aliments particuliers;
- suit dans le bon ordre les étapes de la préparation des aliments;
- termine la préparation et obtient le produit souhaité.

Produit et présentation

- les épices et les plantes aromatiques rehaussent la saveur;
- la garniture est appétissante;
- le produit est présenté à la température idéale;
- le produit est agréable à regarder et bien présenté;
- le produit est cuit à point.

Affiche de pâtes et buffet dégustation

Noter dans quelle mesure l'équipe :

- donne de l'information fouillée sur l'utilisation des pâtes dans une cuisine autre que la cuisine italienne;
- donne des exemples de divers plats de pâtes pour la cuisine choisie;
- se sert de la terminologie culinaire avec exactitude;
- transmet un message clair, compréhensible et inspirant;

- présente au moins une recette particulière qui peut être préparée au laboratoire;
- suit la recette de façon à réussir le plat pour le buffet dégustation.

ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE DE L'ÉLÈVE

L'enseignant a utilisé des échelles d'évaluation pour évaluer les laboratoires, l'affiche de pâtes et le buffet dégustation. Chaque élève a rempli une autoévaluation. Les élèves avaient une copie de l'échelle d'évaluation des affiches lorsqu'ils travaillaient à la préparation de ces dernières. La même échelle a servi à l'évaluation par les pairs.

Performance au laboratoire

Critères	Évaluation			Commentaires
	Élève	Pair	Note finale	
Choix des recettes et commande d'épicerie - la recette répond aux critères élaborés pour le laboratoire (p. ex. pâtes fraîches accompagnées d'une sauce préparée dans un temps donné) - les recettes choisies conviennent au thème - les recettes reflètent les principes de nutrition - les commandes d'épicerie tiennent compte de la quantité d'ingrédients nécessaires pour servir deux personnes	/5	/5	/5	
Sécurité et hygiène - fait preuve d'une hygiène personnelle appropriée - suit efficacement les principes de FOODSAFE pour la préparation et le nettoyage	/5	/5	/5	
Organisation et gestion du temps - collabore avec son partenaire, se montre persévérant et règle les problèmes qui surgissent - utilise efficacement son temps - montre qu'il est bien organisé	/5	/5	/5	
Techniques de préparation - utilise le matériel efficacement et sans danger - utilise les bonnes techniques pour la préparation d'aliments particuliers - suit dans le bon ordre les étapes de la préparation des aliments - termine la préparation et obtient le produit souhaité	/5	/5	/5	
Produit et présentation - les épices et les plantes aromatiques rehaussent la saveur - la garniture est appétissante - le produit est présenté à la température idéale - le produit est agréable à regarder et bien présenté - le produit est cuit à point	/5	/5	/5	
Note totale :			/25	

Légende : 5 – Excellent
 4 – Bien
 3 – Satisfaisant
 2 – Critères partiellement respectés
 1 – Critères non respectés

Affiche sur les pâtes et buffet dégustation

Critères	Cote	Commentaires
• donne de l'information fouillée sur l'utilisation des pâtes dans une cuisine autre que la cuisine italienne		
• donne des exemples de divers plats de pâtes pour la cuisine choisie		
• se sert de la terminologie culinaire avec exactitude		
• transmet un message clair, compréhensible et inspirant		
• présente au moins une recette particulière qui peut être préparée au laboratoire		
• suit la recette de façon à réussir le plat pour le buffet dégustation		

Légende : 5 – Excellent

4 – Bien

3 – Satisfaisant

2 – Critères partiellement respectés

1 – Critères non respectés

▼ **MODÈLE 6 : ÉTUDE DES ALIMENTS 12**

Thème : *Défis de préparation et de présentation des aliments*

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS*Principes de préparation des aliments*

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- appliquer les principes de cuisson;
- concevoir et mettre en œuvre des calendriers de travail efficaces;

Techniques de préparation des aliments

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- se servir avec compétence d'un vaste éventail de techniques de préparation des aliments;
- adapter des ingrédients et des méthodes pour créer des recettes originales.

Produits alimentaires

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- concevoir et préparer des repas pour diverses situations;
- tenir compte des aspects esthétiques et sociaux des aliments;
- établir des critères pour évaluer des produits alimentaires et des repas.

APERÇU

L'enseignant a présenté des démonstrations, des vidéocassettes et des laboratoires sur la présentation esthétique des aliments. Les élèves ont travaillé à plusieurs projets stimulants pour améliorer leurs connaissances en matière de techniques de préparation des aliments, de principes de cuisson et de gestion du temps. L'évaluation portait sur la démonstration de techniques de garniture et sur une activité pratique intitulée « boîte noire ».

PRÉPARATION DE L'ÉVALUATION

- Pour présenter l'unité, l'enseignant a montré comment préparer un aliment (p. ex. escalope de veau panée avec sauce veloutée et garniture de radis en éventail) en insistant sur :
 - la gestion efficace du temps,
 - la présentation esthétique,
 - la préparation des aliments selon les principes de conservation de l'apparence, de la qualité et de la nutrition.
- Les élèves ont eu des occasions de discuter des techniques enseignées et de les consigner. L'enseignant a encouragé les élèves à accompagner leurs notes de diagrammes et de croquis. Les élèves ont également regardé des vidéocassettes sur les garnitures et sur la préparation des aliments.
- Les élèves, à deux, ont préparé en laboratoire des aliments protéiques comportant des sauces et des garnitures de légumes. L'enseignant leur a expliqué que le laboratoire devait fournir l'occasion de perfectionner et d'élargir les compétences dont il leur faudra démontrer la maîtrise à la fin de l'unité. On privilégiait les compétences relatives à la gestion du temps, à l'utilisation des principes de cuisson appropriés et à la présentation du produit.
- L'enseignant et les élèves ont passé en revue les critères pour les activités pratiques avant d'analyser l'efficacité de leurs travaux. Les élèves ont complété les phrases suivantes :
 - Nous avons choisi ce produit parce que _____ .
 - Nous avons aimé ce produit parce que _____ .
 - Nous pourrions améliorer le produit en _____ .
 - Nous avons bien travaillé ensemble puisque _____ .

- Nous avons appris les trois choses suivantes : _____ .
- La classe a discuté de l'utilisation des garnitures et a défini quelques principes généraux pour le choix et la présentation d'une garniture. Chaque élève s'est documenté sur l'utilisation d'un aliment particulier comme garniture (p. ex. chocolat, radis, concombre, citron). Les élèves ont eu des occasions de s'exercer avec des partenaires, puis de montrer l'utilisation des aliments choisis. Ils ont aussi préparé des fiches d'instructions pour leurs démonstrations. Les fiches ont été rassemblées pour former un livret de la classe.
- L'enseignant a préparé une activité « boîte noire » pour donner aux élèves l'occasion de mettre leurs compétences en pratique. Pour l'activité, l'enseignant a rassemblé divers ingrédients dans des boîtes recouvertes chacune d'un napperon noir et les a remises aux élèves répartis en équipes de deux. Ces dernières devaient préparer des plats en se servant des ingrédients reçus. Les ingrédients de chaque boîte répondaient aux mêmes critères, soit :
 - un aliment protéique comme du porc, du poulet, du bœuf ou du veau,
 - un féculent comme du riz, du couscous, des pâtes ou des pommes de terre,
 - un légume pouvant servir de garniture comme des champignons, des tomates, des pois mange-tout ou des courgettes,
 - des ingrédients pour préparer une sauce comme une hollandaise, un velouté, une sauce aux tomates ou une béchamel.
- L'enseignant a expliqué comment le laboratoire serait évalué et a rappelé aux élèves les éléments clés de l'activité (utilisation efficace du temps, utilisation des principes de cuisson appropriés, préparation de produits de qualité et présentation appétissante).
- Après avoir examiné leurs ingrédients, les élèves ont élaboré des plans pour la préparation et la présentation. Chaque paire a préparé les ingrédients et a donné une description du menu sur une fiche. Les paires ont disposé leurs produits finis dans des assiettes et les ont présentés sur les napperons noirs avec leurs fiches de menu.
- Un jury a évalué chacun des produits finis selon les critères fournis par la classe. Le jury était composé d'élèves de la classe, de membres du personnel et de professionnels de la préparation des aliments.

DÉFINITION DES CRITÈRES

Démonstration de garniture

Préparation

Noter dans quelle mesure l'élève :

- se documente et choisit une ou deux idées de garniture convenant à une démonstration;
- prépare une feuille d'instructions détaillée et précise, qui énumère les étapes de préparation de la garniture.

Démonstration

Noter dans quelle mesure l'élève :

- énonce clairement le but de la garniture, son utilisation appropriée et les variantes, s'il y a lieu;
- démontre les techniques de façon ordonnée et exacte;
- donne une information complète et exacte; inclut toutes les étapes nécessaires à la préparation de la garniture;
- utilise efficacement le temps et les ingrédients;
- obtient un produit fini de qualité dont la présentation est attrayante.

Activité en laboratoire « boîte noire »

Préparation

Noter dans quelle mesure l'élève :

- crée ou adapte une recette appropriée à l'aide de tous les ingrédients reçus;
- élabore un horaire adéquat;
- prépare l'aliment selon les principes et les techniques de cuisson appropriés.

Présentation

- bonne qualité;
- disposition attrayante;
- garniture appétissante;
- description claire et intéressante sur la fiche de menu.

Connaissance des techniques et des principes de cuisson

Noter dans quelle mesure l'élève :

- répond aux questions sur les techniques de préparation et les principes de cuisson en donnant de l'information précise, exacte et complète.

Organisation

- la cuisine est propre;
- le travail est ordonné.

Gestion du temps

Noter dans quelle mesure l'élève :

- termine toutes les tâches exigées dans les délais prescrits.

ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE DE L'ÉLÈVE

Démonstration de garniture

L'enseignant et les élèves ont utilisé une échelle d'évaluation pour évaluer les démonstrations de garniture. Ils ont noté chaque critère séparément, puis ont examiné les résultats afin de déterminer la note globale qui décrit le mieux l'ensemble du projet. Les élèves avaient une copie de l'échelle dans leurs cahiers pour effectuer leur autoévaluation. L'enseignant a tenu compte de l'autoévaluation de chacun au moment d'attribuer la note finale et a discuté de toute différence importante entre les deux notes.

Évaluation par l'enseignant de l'activité en laboratoire « boîte noire »

L'enseignant a évalué chacun des aspects de l'activité « boîte noire » selon les critères établis. Le jury a aussi évalué chaque produit fini en fonction des critères fournis pour les éléments du travail (préparation, présentation et connaissance des techniques et des principes). Les membres du jury avaient reçu les consignes suivantes et une copie des critères pour l'évaluation :

1. Juger la présentation de chaque produit fini en utilisant la légende et en encerclant un chiffre pour chaque élément.
2. Traiter chaque paire de façon juste et équitable.
3. Poser des questions sur les techniques de préparation et sur les connaissances des élèves.
4. Attribuer une note globale en tenant compte du type de résultats obtenus pour les trois éléments.

Démonstration de garniture

Critères	Cote
• se documente sur des idées de garniture et en choisit une ou deux convenant à une démonstration	
• prépare une feuille d'instructions détaillée et précise, qui énumère les étapes de préparation de la garniture	
• énonce clairement le but de la garniture, son usage approprié et les variantes, s'il y a lieu	
• démontre les techniques de façon ordonnée et exacte	
• donne une information complète et exacte; inclut toutes les étapes nécessaires à la préparation de la garniture	
• utilise efficacement le temps et les ingrédients	
• le produit est de bonne qualité	
• la présentation est attrayante	
Cote globale :	
Commentaires :	

Légende : 4 – Excellent
 3 – Satisfaisant
 2 – Minimum acceptable
 1 – Faible

**Activité en laboratoire « boîte noire »
(Évaluation par l'enseignant)**

Noms des élèves	Préparation	Présentation	Connaissances	Organisation	Gestion du temps	Cote globale
	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4
	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4
	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4

Légende : 4 – Excellent
 3 – Satisfaisant
 2 – Minimum acceptable
 1 – Faible

**Activité en laboratoire « boîte noire »
(Évaluation par les pairs ou par un jury)**

Noms des élèves	Préparation	Présentation	Connaissances	Commentaires	Cote globale
	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4		I 2 3 4
	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4		I 2 3 4
	I 2 3 4	I 2 3 4	I 2 3 4		I 2 3 4

Légende : 4 – Excellent
 3 – Satisfaisant
 2 – Minimum acceptable
 1 – Faible

▼ **MODÈLE 7 : ÉTUDE DES TEXTILES 11****Thème :** *Conception et ornementation***RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS***Principes de base des textiles*

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- apprécier la valeur esthétique et fonctionnelle des textiles;
- expliquer et utiliser la terminologie liée au domaine des textiles.

Procédés textiles

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- créer et orner des articles textiles en intégrant les principes et les éléments de conception;
- décrire les techniques utilisées dans la création et la production des textiles;
- évaluer diverses techniques de construction et d'ornementation.

Consommation

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- décrire les facteurs qui influent sur les choix textiles.

APERÇU

Les élèves ont étudié une unité sur les techniques de dessin et d'ornementation des tissus. L'évaluation portait sur des modèles de silhouettes et des démonstrations de techniques précises pour le dessin ou l'ornementation.

PRÉPARATION DE L'ÉVALUATION

- Pour amorcer l'unité, l'enseignant a dirigé une discussion sur l'ornementation (p. ex. broderie, trapunto, peinture, perlage, appliqué) et comment elle met en valeur la

conception des articles textiles. L'enseignant a exposé divers objets (p. ex. pommes de pin) et les motifs qu'ils peuvent avoir inspirés. Après avoir examiné les motifs et discuté de ce qui a pu les inspirer, chaque élève a tracé un motif puis décrit d'où venait son idée. Les élèves ont exposé leurs dessins et leurs descriptions devant leurs camarades, qui les ont examinés et en ont discuté.

- Pour concentrer l'attention sur l'application des éléments de conception, l'enseignant a montré comment les rayures peuvent servir à accentuer de petits détails, à mettre en valeur les lignes d'un vêtement ou à obtenir un style sensationnel. L'enseignant a aussi montré comment le fait de changer l'orientation des rayures peut donner un effet intéressant ou produire des motifs géométriques recherchés. L'enseignant et les élèves ont discuté ensuite des critères pour obtenir un dessin qui produit de l'effet.
- Les élèves ont reçu des échantillons de tissus rayés et une sélection de stencils représentant des silhouettes de vêtements. Chaque élève a créé trois styles différents pour une même silhouette en jouant avec la combinaison et la disposition des échantillons de tissus (orientation des rayures). Les élèves ont monté les modèles de silhouettes dans leurs portfolios. Le travail a été évalué par l'élève, les pairs et l'enseignant à l'aide des critères qu'ils avaient élaborés pour la conception.
- L'enseignant a exposé des vêtements qui contenaient diverses variantes d'ornementation. Les élèves devaient reconnaître les techniques d'ornementation utilisées et évaluer les ornements en fonction de divers facteurs (attrait, entretien, coût, portabilité, temps consacré à la création).

- L'enseignant a montré plusieurs techniques de piquage d'ornementation exécutées à la machine puis a distribué des notes explicatives. Les élèves se sont servis des échantillons pour mettre en pratique les techniques. Ils ont évalué chaque technique et indiqué dans quelle circonstance, le cas échéant, ils l'utiliseraient pour orner un vêtement.
- Les élèves ont formé des paires et chaque paire a fait une recherche sur une technique de dessin ou d'ornementation en consultant diverses sources (p. ex. magazines de couture, livres sur l'artisanat, vidéos sur la couture, catalogues de patrons). Les élèves ont ensuite fait la démonstration de ces techniques à la classe. Auparavant, ils avaient remis des fiches de progression sur leurs recherches et leurs démonstrations.
- Chaque démonstration comprenait une feuille d'instructions, une affiche avec des échantillons de la technique et des exemples d'applications possibles, notamment les types de tissus appropriés à la technique.
- Après chaque présentation, des élèves spectateurs ont créé des échantillons de la technique enseignée. Les présentateurs ont évalué les échantillons en fonction des critères qu'ils avaient établis. Ensuite, les élèves ont monté leurs échantillons dans leurs portfolios et les ont accompagnés d'un exemplaire des feuilles d'instructions et d'une liste des applications possibles pour chaque technique.

DÉFINITION DES CRITÈRES

Habillement des silhouettes

Noter dans quelle mesure l'élève :

- crée trois dessins originaux et intéressants avec les tissus rayés;
- joue avec les rayures de façon à créer trois effets visuels différents.

Fiche de progression sur la démonstration

Noter dans quelle mesure l'élève :

- utilise des ressources pertinentes pour rassembler de l'information;
- insiste sur les points clés comme les usages appropriés de la technique;
- crée une introduction efficace qui comprend le nom de la technique de dessin ou d'ornementation, les endroits appropriés sur le vêtement et les tissus qui s'y prêtent;
- présente l'information et les instructions selon un ordre logique;
- établit des critères appropriés pour l'évaluation des échantillons des élèves spectateurs.

Démonstration

- la démonstration est facile à suivre, claire, concise et d'une organisation logique;
- l'information est exacte, pertinente et détaillée;
- la feuille d'instructions est exacte, suit un ordre logique et comprend des diagrammes appropriés;
- les aides visuelles sont efficaces (p. ex. affiche, transparent pour rétroprojection);
- les présentateurs répondent convenablement aux questions et aident les autres lorsqu'ils préparent des échantillons.

ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE DE L'ÉLÈVE

L'enseignant et les élèves ont utilisé des échelles d'évaluation de la performance pour évaluer les travaux. Les élèves avaient une copie des échelles au moment d'effectuer leurs travaux.

Habillement des silhouettes

Cote	Critères
A	Excellent. Le travail dépasse les attentes. L'élève a créé trois dessins originaux et intéressants en se servant de tissus rayés pour donner des effets variés.
B	Bien. Les critères sont entièrement respectés. L'élève s'est servi de tissus rayés pour créer trois effets visuels distincts et efficaces. Fait preuve d'une certaine originalité.
C	Satisfaisant. L'élève a joué avec les rayures pour créer trois effets, même si deux des effets se ressemblent quelque peu. Les dessins peuvent ne pas être particulièrement originaux ou intéressants.
I/É	Impossible à évaluer. Les critères ne sont pas mis en pratique.

Fiche de progression sur la démonstration

Cote de l'élève	Critères	Cote de l'enseignant
0 1 2 3 4 5	• utilise des ressources pertinentes pour rassembler de l'information	0 1 2 3 4 5
0 1 2 3 4 5	• insiste sur les points clés comme les usages appropriés de la technique	0 1 2 3 4 5
0 1 2 3 4 5	• crée une introduction efficace qui comprend le nom de la technique de dessin ou d'ornementation, les endroits appropriés sur le vêtement et les tissus qui s'y prêtent	0 1 2 3 4 5
0 1 2 3 4 5	• présente l'information et les instructions selon un ordre logique	0 1 2 3 4 5
0 1 2 3 4 5	• établit des critères appropriés pour l'évaluation des échantillons des élèves spectateurs	0 1 2 3 4 5
Total :		Total :
Commentaires :		

Légende : 5 – Excellent

4 – Bien

3 – Satisfaisant

2 – Minimum acceptable

I – Faible

0 – Aucune donnée / travail non remis

Démonstration

Critères	Élève	Cote Enseignant	Pair
• la démonstration est facile à suivre, claire, concise et d'une organisation logique	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5
• l'information est exacte, pertinente et détaillée	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5
• la feuille d'instructions est exacte, suit un ordre logique et comprend des diagrammes appropriés	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5
• les aides visuelles sont efficaces (p. ex. affiche, transparent pour rétroprojection)	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5
• les présentateurs répondent convenablement aux questions et aident les autres lorsqu'ils préparent des échantillons	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5	0 1 2 3 4 5
Commentaires :			

Légende : 5 – Excellent

4 – Bien

3 – Satisfaisant

2 – Minimum acceptable

1 – Faible

0 – Aucune donnée / travail non remis

▼ **MODÈLE 8 : ÉTUDE DES TEXTILES 12**

Thème : *Conception, dessin de mise en carte et création d'un article textile original*

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE PRESCRITS*Principes de base des textiles*

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- appliquer les principes et les éléments de conception aux produits textiles;
- élaborer un plan pour coordonner des articles textiles dans un projet de garde-robe ou de décoration intérieure;
- utiliser efficacement son temps.

Procédés textiles

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- créer des articles textiles en se servant de techniques de création traditionnelles et assistées par ordinateur.

Produits textiles

On s'attend à ce que l'élève puisse :

- utiliser des techniques et des technologies avancées pour produire des articles textiles.

APERÇU

Les élèves ont étudié une unité sur la conception et le dessin de mise en carte. Au cours de l'unité, ils ont conçu, dessiné et créé des produits originaux sans se servir d'un patron du commerce. Les élèves ont également remis des déclarations du designer et des feuillets-guides sur les méthodes de construction. L'évaluation portait sur les produits finis.

Préparation de l'évaluation

- L'enseignant a expliqué comment l'unité serait évaluée et a distribué des copies des critères et de l'échelle d'évaluation que les

élèves ont pu consulter au fil de leurs travaux.

- L'enseignant a présenté un logiciel de conception de patrons assistée par ordinateur et a montré comment s'en servir. Les directives sur l'utilisation du logiciel ont également été remises aux élèves.
- L'enseignant a montré des illustrations de magazines, des photographies et des diapositives pour présenter divers styles de vêtements. Les élèves ont défini les caractéristiques des vêtements (p. ex. encolures, cols, manches) à l'aide de feuilles de travail, de croquis et d'images recueillies. Puis ils se sont servis de leurs nouvelles connaissances pour créer leurs propres modèles de vêtements pour leurs portfolios.
- L'enseignant a fait la démonstration de techniques traditionnelles de dessins à plat de patrons. Les élèves ont reçu une série de modèles à tracer à l'aide de techniques traditionnelles et de techniques assistées par ordinateur.
- Chaque élève devait ensuite concevoir, dessiner et créer un produit original sans l'aide d'un patron du commerce. Les élèves ont d'abord décrit leurs projets afin d'en établir des plans et ont inclus des feuillets-guides sur la méthode de construction à utiliser. Tout au long de la conception et du dessin de leurs patrons, ils pouvaient aussi consulter les feuilles d'instructions sur la construction des patrons.
- Pour finir leurs projets de conception, les élèves ont remis des déclarations du designer, qui comprenaient des commentaires sur la source d'inspiration, l'attrait esthétique de leurs conceptions et toute difficulté qui s'était présentée pendant l'exécution du travail.

DÉFINITION DES CRITÈRES

Projet de conception

Plan de projet

Noter dans quelle mesure l'élève :

- élabore un plan de projet systématique;
- crée un feuillet-guide clair, concis et complet;
- applique efficacement ses connaissances en techniques de conception traditionnelles ou assistées par ordinateur;
- reconnaît les principes de conception lorsqu'il combine des éléments vestimentaires pour créer de nouveaux patrons.

Dessin de mise en carte

Noter dans quelle mesure l'élève :

- utilise correctement des techniques de dessin;
- fournit des pièces de patron complètes et bien étiquetées;
- tient compte du rythme, de la proportion, de l'équilibre et de l'accent;
- utilise un tissu qui convient au dessin;
- fait preuve d'originalité.

Construction

- piqûres détaillées, précises et solides;
- mesure, gradation, épinglage et coupe faits avec précision;
- pressage, façonnage et finition appropriés.

Performance

Noter dans quelle mesure l'élève :

- utilise de façon sécuritaire les machines et le matériel;
- utilise de façon efficace les machines.

Gestion du temps

Noter dans quelle mesure l'élève :

- respecte les délais fixés pour terminer le projet;
- utilise efficacement le temps de classe.

Déclaration du designer

Noter dans quelle mesure l'élève :

- reconnaît la source d'inspiration du dessin choisi;
- décrit comment la source d'inspiration se reflète dans le patron;
- évalue l'attrait esthétique du dessin;
- reconnaît les difficultés associées à l'exécution du dessin et au traçage du patron.

ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE DE L'ÉLÈVE

Les élèves ont reçu une copie des critères d'évaluation à consulter pendant les travaux ainsi qu'une échelle d'évaluation. Les élèves se sont servis de cette échelle pour évaluer chaque aspect de leur propre travail et ont également noté le travail d'un de leurs camarades. Ils ont inscrit leurs notes sur une fiche d'évaluation que l'enseignant a utilisée pour attribuer une cote globale tenant compte des évaluations faites par les élèves eux-mêmes et par les pairs.

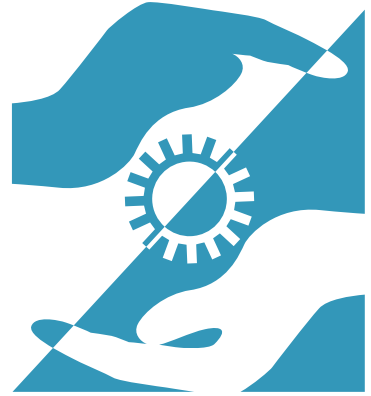
Projet de conception

Cote	Critères
4 Excellent	L'élève répond aux critères de manière exceptionnelle et utilise ses habiletés et des stratégies d'une façon originale et créative.
3 Satisfaisant	L'élève répond pleinement aux critères et se sert de ses habiletés et des stratégies avec confiance et compétence.
2 En voie d'acquisition	L'élève est en voie d'acquérir les habiletés permettant de répondre aux critères et il se sert de ses habiletés ou des stratégies mais de façon trop irrégulière; il a souvent besoin de soutien.
1 Habiletés non acquises	L'élève ne répond pas aux critères. Pour obtenir une cote valable, l'élève doit reprendre cet aspect du travail.

Fiche d'évaluation

Nom : _____			
	Autoévaluation	Évaluation par un pair	Évaluation de l'enseignant
Plan de projet	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :
Dessin de mise en carte	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :
Construction	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :
Performance	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :
Gestion du temps	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :
Déclaration du désigner	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :	Cote : _____ Commentaires :

Légende : 4 – Excellent
 3 – Satisfaisant
 2 – En voie d'acquisition
 1 – Habiletés non acquises



ANNEXE E

Remerciements

ANNEXE E : REMERCIEMENTS

De nombreuses personnes ont apporté leur expertise à l'élaboration de ce document. Rosalie Williams, de la Direction des programmes et des ressources, a coordonné ce projet en collaboration avec des évaluateurs de ressources et des réviseurs, des employés du ministère de l'Éducation, ainsi que nos partenaires en éducation. Cet Ensemble de ressources intégrées a été en outre révisé par des districts scolaires, des organisations d'enseignants et d'autres réviseurs externes. Nous tenons à remercier tous ceux et celles qui ont contribué à cet ERI.

ÉQUIPE DE RÉVISION — COMPÉTENCES PRATIQUES

David Adams

BC Federation of Labour

Bruce Barnes

BC Teachers' Federation

Judy Dallas

BC Principals' and Vice-Principals' Association

Keith Gray

Business Council of BC

Clive Hall

Northwest Community College

Bryan Hartman

Université de la Colombie-Britannique

Dierdre Laforest

BC Confederation of Parent Advisory Councils

Jill McCaffery

BC Teachers' Federation

Linda Peterat

Université de la Colombie-Britannique

Terry Roger

BC School Superintendents' Association

Gordon Springate

Okanagan University College

Everette Surgenor

BC School Superintendents' Association

ÉQUIPE DE RÉDACTION DES RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE — ÉCONOMIE DOMESTIQUE M À 12

Joseph Dunham

District scolaire n° 85 (Vancouver Island North)

Sandra Hodson

District scolaire n° 14 (Southern Okanagan)

Jill McCaffery

District scolaire n° 69 (Qualicum)

Leslie Paris

District scolaire n° 41 (Burnaby)

Suzanne Sharp

District scolaire n° 57 (Prince George)

Margaret Sutton

District scolaire n° 59 (Peace River South)

Rosalie Williams

District scolaire n° 21 (Armstrong-Spallumcheen)

ÉQUIPE DE RÉDACTION DE L'ERI — ÉCONOMIE DOMESTIQUE 11 ET 12

Kathryn Armstrong

District scolaire n° 61 (Victoria)

Alison Bell

District scolaire n° 04 (Windemere)

Nancy Bennett

District scolaire n° 43 (Coquitlam)

Bevan Doyle

District scolaire n° 24 (Kamloops)

Marcia Frost

District scolaire n° 43 (Coquitlam)

Denise Isomura

District scolaire n° 39 (Vancouver)

Bernie Listener

District scolaire n° 47 (Powell River)

Leslie Paris

District scolaire n° 41 (Burnaby)

Sharon Relkey

District scolaire n° 80 (Kitimat)

Susan Sharp

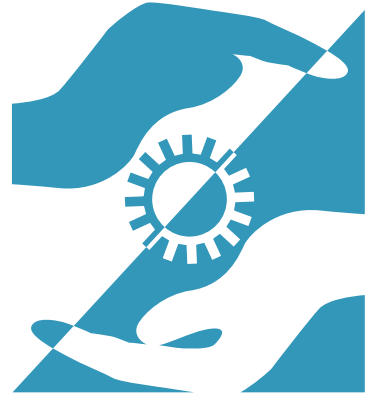
District scolaire n° 57 (Prince George)

Lilly (Wegner) Smith

District scolaire n° 24 (Kamloops)

Mary Soby

District scolaire n° 62 (Sooke)



ANNEXE F

Glossaire

Ce glossaire présente une définition de termes relatifs à l'économie domestique tels qu'ils sont utilisés dans cet Ensemble de ressources intégrées.

apport nutritionnel recommandé (ANR)	Calcul des quantités quotidiennes d'éléments nutritifs requises par une personne.
attention	Expression de soins affectueux essentielle au développement et à la croissance de toute personne.
besoins	Ce qui est nécessaire à une personne pour survivre.
bien-être	État de santé optimal obtenu par des actions responsables et des attitudes positives.
boules de gluten	Petites boules qui se forment lorsqu'on mélange de la farine de blé et un liquide, ce qui produit des fils élastiques de protéines.
carrière	Poste rémunéré ou non, tenu par une personne dont c'est la seule occupation; comprend les rôles liés au travail et les activités bénévoles.
culture	Groupe d'individus ou sociétés partageant des caractéristiques communes, des habitudes, des comportements, des croyances et des valeurs. La culture peut être ethnique, nationale, religieuse, sociale ou définie par le milieu de travail.
désirs	Ce que désire une personne pour améliorer sa qualité de vie.
éléments de conception	Ligne, forme, espace, couleur et texture; ces éléments sont disposés de façon à produire les effets voulus.
famille	Unité de base de toutes les sociétés, sous une forme ou sous une autre. Les familles sont tenues d'assumer certaines fonctions dont la création d'une base économique pour assurer le maintien du bien-être physique de leurs membres et les soins dont ils ont besoin; un milieu propice à la croissance, au développement et à la socialisation de ses membres; et une unité dans laquelle on tente d'intégrer les nouveaux membres à la société et de satisfaire leurs besoins tout au long de leur cycle de vie. La famille peut prendre diverses formes : famille sans enfant, nucléaire, monoparentale, étendue, reconstituée et famille d'accueil.

FOODSAFE	Programme d'attestation de la Colombie-Britannique à l'intention des manipulateurs d'aliments.
fuseau suspendu	Instrument simple utilisé pour tirer et tordre les fibres pour former un fil. On peut fabriquer un fuseau suspendu à peu de frais en transperçant une pomme de terre d'un clou à tête plate.
habitudes alimentaires	Pratiques de consommation alimentaire d'un individu, qui reposent sur les mots interrogatifs suivants : pourquoi, quand, comment, où et quoi.
kevlar	Fibre synthétique résistante utilisée pour la confection d'articles comme les vêtements résistants aux chocs.
maison	Habitation qui répond au besoin physique de vivre sous un toit. Une maison satisfait également les besoins psychologiques et sociaux, y compris la sécurité, le sens d'appartenance et l'expression personnelle. La maison reflète le mode de vie et les valeurs des personnes qui l'habitent.
milieu	Environnement physique, social, intellectuel, esthétique et émotionnel auquel s'adaptent les individus et les familles, et qui est modifié par eux.
prendre soin	Satisfaire les besoins d'ordre physique, émotionnel, intellectuel, social et spirituel pour favoriser la croissance et le développement.
principes de la conception	Équilibre, proportion, accent et rythme. Ces éléments sont organisés de façon à produire les effets voulus.
principes de nutrition	Lignes directrices à suivre pour une alimentation nutritive et équilibrée, et appuyées par Santé et Bien-être social Canada (p. ex. le <i>Guide alimentaire canadien pour manger sainement</i> et Rations alimentaires recommandées).
produit standard	Produit textile ou alimentaire qui répond à un ensemble prédéterminé de critères ou de normes.
ressources	Éléments tels que le temps, l'argent, l'énergie, les compétences et le matériel qu'un individu peut utiliser pour satisfaire ses besoins et ses désirs.

rituel	Geste répété par habitude et donnant un sens de l'ordre et un but précis dans la vie.
système américain	Semblable au système impérial, dont les unités de mesure sont l'once, la livre, le gallon, la pinte, le demiard, la tasse, la cuillerée à soupe et la cuillerée à thé.
système impérial	Système dont les unités de mesure sont l'once, la livre, le gallon, la pinte, le demiard, la tasse, la cuillerée à soupe et la cuillerée à thé.
système métrique	Système dont les unités de mesure sont le mètre, le gramme et le litre.

