

Études alimentaires 10, 20, 30

Programme d'études de la Saskatchewan 2024

Février 2024 - En raison de la nature de l'élaboration des programmes d'études, ce document est révisé régulièrement. Pour le contenu le plus à jour, veuillez consulter le lien suivant : www.progetudes.gov.sk.ca.

Historique des révisions

Ce tableau présente un résumé des révisions apportées au document final depuis sa publication. Le document affiché reflète la version la plus récente.

Date des révisions	Type de révisions



Remerciements

Le ministère de l'Éducation de la Saskatchewan tient à remercier de leur contribution professionnelle et de leurs conseils les membres du Comité de référence des arts pratiques et appliqués au niveau secondaire :

Bill Birns
Prairie Valley School Division
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Ken Dows
Sun West School Division
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Moïse Gaudet
Conseil des écoles fransaskoises
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Rob Heppner
Saskatoon Public Schools
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Tara Johns
South East Cornerstone Public School Division
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Josh LeBlanc
South East Cornerstone Public School Division
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Vanessa Lewis
Sun West School Division
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Cindy Lowe
Chinook School Division
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Mel Menz
Northern Lights School Division
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Jeremy Murphy
Northwest School Division
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Arnold Neufeld
Saskatoon Public Schools
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

AnnaLee Parnetta
Christ the Teacher Catholic Schools
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Kevin Schmidt, Derek Barss
Fédération des enseignantes et enseignants de la Saskatchewan

Darren Gasper
League of Educational Administrators, Directors and Superintendents

Jay Wilson
College of Education
Université de la Saskatchewan

Sara Wheelwright, Tim Schroh
Saskatchewan Chamber of Commerce

Gordon Heidel
Regina and District Industry Education Council

Janet Uchacz-Hart
Saskatoon Industry-Education Council

Dean Frey, Elvis Kambeitz, Evan Jamieson
Saskatchewan Apprenticeship and Trade
Certification Commission

Fran Walley, Eric Micheels
College of Agriculture and Bioresources
Université de la Saskatchewan

Noreen Mahoney
Edwards School of Business
Université de la Saskatchewan

Barb Gustafson, Selene Wray, Shari Furniss
Quality Assurance & Learner Pathways
Saskatchewan Polytechnic

Cyril Kesten, Brian Schumacher
Faculty of Business Administration
Université de Regina

Jo-anne Goodpipe
Department of Indigenous Science
Environment and Economic Development
Université des Premières Nations du Canada

Claire St. Cyr-Power
Baccalauréat en éducation
Université de Regina

Le ministère de l'Éducation souhaite remercier les membres du groupe de rédaction :

Kristen Lee
North East School Division

Leslie Langlois
Saskatoon School Division

Katherine Price
Prairie South School Division

Renee Wiebe
North West School Division

Clint Monchuk
Executive Director
Farm and Food Care, Saskatchewan

De plus, le ministère de l'Éducation désire remercier les nombreuses autres personnes, telles que les spécialistes du domaine et de l'industrie, qui ont contribué à l'élaboration de ce programme d'études.

Introduction

Les arts pratiques et appliqués sont un domaine d'études indiqué dans le Tronc commun de la Saskatchewan, qui vise à offrir à tous les élèves de la Saskatchewan une éducation qui leur sera bien utile, quel que soit leur choix après avoir quitté l'école. Par ses différentes composantes et initiatives, le Tronc commun appuie l'atteinte des Buts d'éducation pour la Saskatchewan. Pour des renseignements à jour concernant le Tronc commun, veuillez consulter le *Manuel du registraire à l'intention des administrateurs scolaires* qui se trouve sur le site Web du gouvernement de la Saskatchewan. Pour obtenir de plus amples renseignements en ce qui concerne les différentes composantes et initiatives du Tronc commun, veuillez consulter le site Web du gouvernement de la Saskatchewan pour les documents concernant la politique et les fondements.

Ce programme d'études fournit les résultats d'apprentissage organisés en modules à partir desquels les enseignants/écoles en sélectionnent afin d'atteindre un minimum de 100 heures pour chaque cours. Le programme d'études reflète la recherche actuelle dans ce domaine ainsi que la technologie moderne, et il s'adapte aux changements démographiques au sein de la province.

Tous les élèves travailleront à atteindre les résultats d'apprentissage provinciaux. Cependant, quelques élèves auront besoin de soutiens. Un enseignement efficace, y compris l'utilisation de la pédagogie différenciée, viendra soutenir la plupart des élèves à réussir. La pédagogie différenciée renvoie au concept d'apporter des adaptations à l'une des variables suivantes, ou à toutes : l'environnement d'apprentissage, l'enseignement, l'évaluation et les ressources. Les adaptations à ces variables visent à rendre l'apprentissage significatif et approprié dans le but de soutenir la réussite des élèves. **Dans le contexte de la pédagogie différenciée, les résultats d'apprentissage ne changent pas; ce sont les variables qui sont adaptées de façon que les résultats d'apprentissage puissent être atteints. Veuillez visiter le site Web des programmes d'études pour plus d'information au sujet de la pédagogie différenciée.**

Description des cours

Études alimentaires 10 permet aux élèves de développer des compétences de base en matière de sécurité, de nutrition et de cuisine. Ce cours aborde des sujets tels que le *Guide alimentaire canadien*, la sécurité dans la cuisine, les aliments courants, la nutrition de base, la préparation d'une recette et les carrières possibles dans le domaine de l'alimentation.

Études alimentaires 20 permet aux élèves d'appliquer des techniques pour préparer des recettes plus complexes. Les élèves commenceront également à analyser des sujets liés à l'alimentation tels que la sécurité alimentaire, les pratiques alimentaires culturelles et la conservation des aliments.

Études alimentaires 30 offre aux étudiants la possibilité d'approfondir leur compréhension et leurs compétences en matière de préparation des aliments, de nutrition et de systèmes alimentaires.

Les modules d'Études alimentaires 10, 20 et 30 sont recommandés pour les cours combinés aux niveaux intermédiaire et secondaire. Veuillez consulter la page 39 pour plus d'informations.

Les caractéristiques uniques des arts pratiques et appliqués

Les programmes d'études des arts pratiques et appliqués ont plusieurs caractéristiques uniques à ce domaine d'études. On inclut ces caractéristiques dans tous les programmes d'études des arts pratiques et appliqués afin d'encourager la flexibilité des programmes d'études, d'établir des compétences transférables et de s'assurer que le programme d'études met l'accent sur la pratique.

Les programmes d'études des arts pratiques et appliqués contiennent tous les cours dans **un seul document**, qu'il s'agisse d'un cours ou de plusieurs cours. Cette caractéristique permet aux écoles et aux enseignants la souplesse de choisir des modules qui appuient les besoins de leurs élèves ainsi que d'utiliser les installations et l'équipement disponibles. L'ordre et le nombre de résultats d'apprentissage pour un cours peuvent varier entre les écoles pourvu que l'intégrité de la discipline et les 100 heures requises par cours soient maintenues.

Tous les programmes d'études des arts pratiques et appliqués sont conçus à l'aide de **modules**, chacun avec un seul résultat d'apprentissage que les élèves doivent atteindre. Pour aider les enseignants et les écoles à la planification des cours, chaque module est désigné en tant que débutant, intermédiaire ou avancé. Les modules peuvent aussi avoir des modules prérequis. Les modules principaux sont des modules obligatoires qui doivent être couverts dans des cours purs pour des raisons de développement ou de sécurité. Certains modules peuvent servir de prérequis pour des études plus avancées. Chaque module fournit un cadre temporel suggéré afin d'aider les enseignants dans la planification de leurs cours. Chaque module peut prendre plus ou moins que le temps suggéré selon des facteurs tels que les connaissances antérieures des élèves.

Une troisième caractéristique unique des programmes d'études des arts pratiques et appliqués est l'inclusion d'un **module d'études approfondies** dans chaque cours. Le module d'études approfondies permet aux enseignants de créer leurs propres résultats d'apprentissage et indicateurs pertinents aux objectifs et aux domaines d'intérêt pour le sujet de sorte à répondre aux besoins de leurs élèves. À mesure que les innovations se développent dans les connaissances et la technologie des différents domaines d'études, l'utilisation des modules d'études approfondies est un moyen pour les enseignants de s'assurer que leurs programmes demeurent à jour dans les pratiques de l'industrie.

Les **modules de stage pratique** contenus dans tous les programmes d'études des arts pratiques et appliqués encouragent l'apprentissage personnalisé et le développement de relations communautaires. Les modules de stage pratique sont conçus comme une partie de l'apprentissage d'un cours fondé sur le travail visant à offrir des possibilités de formation hors de l'école pour les personnes ou les petits groupes dans un milieu de travail. La planification et l'évaluation sont gérées par l'enseignant tandis que la possibilité d'apprentissage est fournie par un expert dans la communauté. Les compétences pratiques développées à l'école sont directement transférées à un milieu de travail.

Les **compétences transférables** sont un aspect souhaitable de l'apprentissage continu. La nature pratique de ces compétences transférables enrichit la vie des élèves dans leur transition dans la vie au-delà de la 12^e année. Au Canada, deux taxonomies de compétences transférables ont été produites. Le *Conference Board* du Canada a élaboré une liste de compétences relatives à l'employabilité et Développement des

ressources humaines Canada a déterminé une série de compétences essentielles. Les élèves seront familiarisés avec ces deux taxonomies grâce à leur apprentissage dans le cours de *Sensibilisation aux carrières 8*.

De plus amples renseignements sur ces caractéristiques du programme d'études sont fournis dans le document *Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation* disponible sur le site Web du ministère de l'Éducation.

Objectif et domaines d'intérêt pour *Études alimentaires 10, 20, 30*

Le programme d'études *Études alimentaires 10, 20, 30* se concentre sur les connaissances essentielles ainsi que sur la compréhension de l'alimentation et de la nutrition. Il souligne l'importance de faire des choix sains afin de favoriser le bien-être des individus et des familles. Grâce à l'apprentissage par enquête axé sur les projets, les élèves exploreront les processus et les compétences nécessaires pour préparer une variété d'aliments. Les élèves apprendront davantage sur les tendances alimentaires influencées par des événements historiques et diverses cultures et auront l'occasion d'explorer des carrières dans l'industrie alimentaire.

Les domaines d'intérêt pour *Études alimentaires 10, 20, 30* sont :

- les traditions, les pratiques et les perspectives alimentaires en Saskatchewan et dans le monde;
- la manipulation sanitaire des aliments;
- les bases de la cuisine et de la pâtisserie;
- le rôle, les caractéristiques et la préparation de divers aliments;
- la science et la psychologie de l'alimentation et de la nutrition;
- la production, la consommation et l'entreposage des aliments.

Enseigner *Études alimentaires 10, 20, 30*

Études alimentaires est un programme d'études conçu pour enseigner les aliments et la nutrition. Les compétences et les savoirs enseignés dans *Études alimentaires* encourageront les élèves à être débrouillards et prendre l'initiative et les aideront à développer leur autonomie et leur indépendance. En plus de donner aux élèves les compétences et les expériences pratiques nécessaires pour les préparer à explorer les études alimentaires et les métiers de la nutrition avec confiance, ce programme d'études est aussi conçu pour favoriser la réussite, l'image positive de soi et la confiance en soi. Les modules de placement travail-études offrent également des possibilités d'apprentissage personnalisé hors campus, d'application des compétences pratiques et de développement des relations communautaires.

L'exploration des études alimentaires permet aux élèves de développer des compétences culinaires, une compréhension de la nutrition et une connaissance des politiques et des pratiques alimentaires. Afin de rendre ce programme d'études plus efficace, des modules spécifiques portant sur la sécurité alimentaire, sur le *Guide alimentaire canadien*, sur les ustensiles et les équipements, sur la nutrition et sur la culture alimentaire sont fournis. Cependant, comme ces savoirs et ces compétences sont essentiels aux études alimentaires, il est préférable de les mettre en pratique, régulièrement, tout au long de chaque cours.

Lors de la planification de ces cours, il est important de prendre en considération l'équipement disponible et le coût des fournitures. Il faut aussi tenir compte d'autres facteurs, tels que la nutrition, la durabilité environnementale dans la cuisine et la reconnaissance de la diversité culturelle lors de la préparation et du service des aliments, en planifiant ou en enseignant ces cours.

Arts pratiques et appliqués de la 7e à la 12e année (immersion française) ou de la 6e année à la 12e année (éducation fransaskoise)

De nombreuses possibilités sont offertes aux élèves dans le domaine des arts pratiques et appliqués. Les choix aident les élèves à développer des habiletés personnelles, à acquérir des habiletés d'emploi en tant que débutants ou à poursuivre une formation post-secondaire ainsi que des occasions d'apprentis dans les métiers. Les élèves ont l'occasion d'explorer et de développer des cheminements de carrière.

Chaque programme d'études des arts pratiques et appliqués se compose de modules configurés en cours proposés ainsi que des suggestions de modules convenables pour les cours combinés aux niveaux intermédiaire et secondaire. Les programmes d'études des arts pratiques et appliqués sont regroupés en fonction de thèmes en commun. Étant donné que différentes combinaisons de modules peuvent être choisies, les cours auront divers cheminements professionnels ou de carrière vers la formation postsecondaire ou vers les opportunités en milieu de travail. Les élèves et les enseignants, en travaillant ensemble, ont la flexibilité de choisir les modules que les élèves souhaitent étudier.

La conception modulaire offre de la flexibilité et permet la participation de la communauté. La conception permet aux enseignants et aux écoles d'élaborer des offres uniques des arts pratiques et appliqués qui reflètent les intérêts des élèves et les ressources de l'école et de la communauté. Des partenariats avec des organismes, les entreprises et les fournisseurs de services communautaires améliorent les possibilités d'apprentissage dans un contexte communautaire.

Les cours d'arts pratiques et appliqués peuvent être offerts de deux façons au sein d'une école - en tant que cours purs ou cours combinés. Un cours pur au niveau secondaire est un cours où des modules principaux sont enseignés et les modules facultatifs sont sélectionnés du même programme d'études des arts pratiques et appliqués pour un total de 100 heures. Un cours combiné est une configuration de modules recommandée d'un minimum de trois programmes d'études de cours purs des arts pratiques et appliqués pour créer un cours du niveau intermédiaire d'un minimum de 50 heures ou un cours du niveau secondaire d'un total de 100 heures d'enseignement (un crédit). Le document *Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation* offre des recommandations pour la configuration des cours combinés aux niveaux intermédiaire et secondaire.

Cadre de référence de l'éducation fransaskoise

L'éducation fransaskoise englobe le programme d'enseignement-apprentissage en français langue première qui s'adresse aux enfants de parents ayant droit en vertu de l'Article 23 de la *Charte canadienne des droits et libertés*. L'éducation fransaskoise soutient l'actualisation maximale du potentiel d'apprentissage de l'élève et de manière intentionnelle, la construction langagière, identitaire et culturelle dans un contexte de dualité linguistique. L'élève peut ainsi manifester sa citoyenneté francophone, bilingue.

En Saskatchewan, les programmes d'études pour l'éducation fransaskoise :

- valorisent le français dans son statut de langue première;
- soutiennent le cheminement langagier, identitaire et culturel de l'élève;
- favorisent la construction, par l'élève, des savoirs, savoir-faire, savoir-être, savoir-vivre ensemble et savoir-devenir comme citoyen francophone;
- soutiennent le développement du sens d'appartenance de l'élève à la communauté fransaskoise;
- favorisent la contribution de l'élève à la vitalité de la communauté fransaskoise;
- soutiennent la citoyenneté francophone, bilingue, de l'élève.

« On ne naît pas francophone, on le devient selon le degré et la qualité de socialisation dans cette langue. » (Landry, Allard, Deveau et Bourgeois, 2005).

La construction langagière, identitaire et culturelle (CLIC)

La *construction langagière, identitaire et culturelle* (CLIC) est un processus continu et dynamique au cours duquel l'élève développe sa compétence en français, son unicité et sa culture francophone. Ceci se fait en interaction avec d'autres personnes, ses groupes d'appartenance et son environnement. L'élève détermine la place de la langue française et de la culture francophone dans sa vie actuelle et dans celle de demain. L'élève nourrit son sens d'appartenance à la communauté fransaskoise. L'élève devient ainsi un citoyen ou une citoyenne francophone, bilingue, dans un contexte canadien de dualité linguistique.

« La langue est l'ADN de votre culture. » (Gilles Vigneault, 2010).

La construction langagière permet à l'élève :

- de développer des façons de penser, de comprendre et de s'exprimer en français;
- d'avoir des pratiques langagières en français, au quotidien;
- de se sentir compétent ou compétente en français dans des contextes structurés et non structurés;
- d'interagir de manière spontanée en français dans sa vie personnelle, scolaire et sociale;
- d'utiliser la langue française dans les espaces publics;
- d'utiliser les médias et les technologies de l'information et des communications en français.

La construction identitaire permet à l'élève :

- de comprendre sa réalité francophone dans un contexte où se côtoient au moins deux langues qui n'occupent pas les mêmes espaces dans la société;
- d'exercer un pouvoir sur sa vie en français;
- d'expérimenter des façons d'agir en français dans des contextes non structurés;
- de s'engager dans une perspective d'ouverture à l'autre;
- d'avoir de l'influence sur une personne ou un groupe;
- d'adopter des habitudes de vie quotidienne en français;
- de prendre sa place dans la communauté fransaskoise;
- de se reconnaître comme francophone, bilingue, aujourd'hui et à l'avenir.

La construction culturelle permet à l'élève :

- de s'appropriier des façons de faire et de dire et de vivre ensemble propres aux cultures francophones : familiale, scolaire, locale, provinciale, nationale, internationale et virtuelle;
- d'explorer, de créer et d'innover dans des contextes structurés et non structurés;
- de créer des liens avec la communauté fransaskoise afin de nourrir son sens d'appartenance;
- de valoriser des référents culturels fransaskois et francophones;
- de créer des situations de vie en français avec les autres.

« Être francophone ne se conjugue pas à l'impératif. » (Marianne Cormier, 2005).

La construction langagière, identitaire et culturelle soutient le développement de la citoyenneté francophone, bilingue de l'élève. Cela lui permet :

- d'établir son réseau en français dans la communauté fransaskoise et francophone;
- de mettre en valeur ses compétences dans les deux langues officielles du Canada;
- de s'informer, de réfléchir et d'évaluer de manière critique ce qui se passe dans son milieu;
- de réfléchir de manière critique sur ses perceptions à l'égard de sa langue, de son identité et de sa culture francophones;
- de connaître ses droits et ses responsabilités en tant que francophone;
- de comprendre le fonctionnement des institutions publiques et des organismes et services communautaires francophones;
- de vivre des expériences signifiantes pour elle ou lui dans la communauté fransaskoise;
- de contribuer au bien-être collectif de la communauté fransaskoise.

« Ça prend tout un village pour éduquer un enfant. » (Proverbe africain).

Principes de l'enseignement et de l'apprentissage du français en immersion

Les principes de base suivants pour le programme d'immersion proviennent de la recherche effectuée en didactique des langues secondes. Cette recherche porte sur l'acquisition d'une deuxième langue, les pratiques pédagogiques efficaces, les expériences d'apprentissage significatives et la façon dont le cerveau fonctionne. Ces principes doivent être pris en compte constamment dans un programme d'immersion française.

Les occasions d'apprendre le français ne doivent en aucun cas être réservées à la classe de langue, mais doivent se trouver au contraire intégrées à tous les autres domaines d'étude obligatoires.

Le langage est un outil qui satisfait le besoin humain de communiquer, de s'exprimer, de véhiculer sa pensée. C'est, en outre, un instrument qui permet l'accès à de nouvelles connaissances.

Les élèves apprennent mieux la langue cible :

quand celle-ci est considérée comme un outil de communication

Dans la vie quotidienne, toute communication a un sens et un but : (se) divertir, (se) documenter, partager une opinion, chercher à résoudre des problèmes ou des conflits. Il doit en être ainsi de la communication effectuée dans le cadre des activités d'apprentissage et d'enseignement qui se déroulent en classe.

quand ils ont de nombreuses occasions de l'utiliser, en particulier en situation d'interaction

Il faut que les élèves aient de nombreuses occasions de s'exprimer à l'oral comme à l'écrit tout au long de la journée, dans divers contextes.

quand ils ont de nombreuses occasions de réfléchir à leur apprentissage

Les activités d'apprentissage doivent viser à faire prendre conscience à l'apprenant des stratégies dont il dispose pour la compréhension et la production en langue seconde : il s'agit de faire acquérir des « savoir-faire » pour habiliter l'apprenant à s'approprier des « savoirs ».

quand ils ont de nombreuses occasions d'utiliser la langue française comme outil de structuration cognitive

Les activités d'apprentissage doivent permettre aux élèves de développer une compétence langagière qui leur permet de s'exprimer en français en même temps qu'ils observent, explorent, résolvent des problèmes, réfléchissent et intègrent à leurs connaissances de nouvelles informations sur les langues et sur le monde qui les entoure.

quand les situations leur permettent de faire appel à leurs connaissances antérieures

Quand les élèves ont l'occasion d'activer leurs connaissances antérieures et de relier leur vécu à la situation d'apprentissage, ils font des liens et ajoutent à leur répertoire de stratégies pour soutenir la compréhension et pour faciliter l'accès à de nouvelles notions.

quand les situations d'apprentissage sont significatives et interactives

Quand les élèves s'engagent dans des expériences significatives, dans lesquelles il y a une intention de communication précise et un contexte de communication authentique, ils s'intéressent à leur apprentissage et ont tendance à faire le transfert de leurs acquis linguistiques à d'autres contextes.

quand il y a de nombreux et fréquents contacts avec le monde francophone et sa diversité linguistique et culturelle

Les contacts avec le monde francophone permettent aux élèves d'utiliser et d'enrichir leur langue seconde dans les situations vivantes, pertinentes et variées.

quand ils sont exposés à d'excellents modèles de langue

Il est primordial que l'école permette aux élèves d'entendre parler la langue française et de la lire le plus souvent possible et que cette langue leur offre un très bon modèle.

Protocole de collaboration concernant l'éducation de base dans l'Ouest canadien (de la maternelle à la douzième année), Cadre commun des résultats d'apprentissage en français langue seconde – immersion (M-12), 1996.

Grandes orientations de l'apprentissage

Il y a trois grandes orientations pour l'apprentissage qui reflètent les Buts de l'éducation de la Saskatchewan. Tous les domaines d'apprentissage mènent les élèves vers l'atteinte des Buts de l'éducation en les aidant à acquérir des connaissances, des compétences et des attitudes liées à ces grandes orientations de l'apprentissage. Les buts pour la maternelle à la 12e année et les résultats d'apprentissage pour chaque domaine d'étude sont conçus pour que les élèves puissent réaliser leur plein potentiel dans chacune des grandes orientations de l'apprentissage suivantes.

Le sens de soi, de sa communauté et de ses racines*

(Orientation liée aux Buts de l'éducation suivants : La compréhension des autres et les relations avec autrui, La connaissance de soi-même et Le développement spirituel)

Les élèves possèdent un sentiment d'identité positif et comprennent comment il est façonné par les interactions dans leurs environnements naturel et construit. Ils sont capables de développer et de maintenir des relations profondes et d'apprécier les pratiques, les langues et les croyances diverses des Premières Nations de la Saskatchewan et des multiples cultures de notre province. Grâce à ces relations, les élèves montrent leur empathie et une compréhension profonde d'eux-mêmes, des autres et de l'influence de leur place dans le monde sur leur identité. Les élèves s'efforcent de trouver un équilibre entre les différents aspects qui les caractérisent – intellectuel, émotionnel, physique et spirituel – et leur sens de soi, de leur communauté et de leurs racines s'en trouve renforcé.

Pour s'engager dans les arts pratiques et appliqués, les élèves doivent non seulement utiliser les connaissances et les habiletés, mais aussi interagir les uns avec les autres. Dans les cours des arts pratiques et appliqués, les élèves acquièrent des connaissances sur eux-mêmes, les autres et le monde qui les entoure. Ils utilisent leurs nouvelles connaissances et aptitudes pour approfondir leur identité actuelle et future. Les programmes des arts pratiques et appliqués devraient être différents d'une école à l'autre afin de tenir compte de l'ensemble de la communauté. Les projets communautaires peuvent jouer un rôle clé dans les programmes des arts pratiques et appliqués et à rapprocher l'école de la communauté.

L'apprentissage tout au long de sa vie

(Orientation liée aux Buts de l'éducation suivants : Les aptitudes de base, L'apprentissage permanent, Un style de vie positif)

Les élèves sont curieux, observateurs et réfléchis dans leur imagination, leurs explorations et la construction de leurs savoirs. Ils montrent qu'ils possèdent les connaissances, les capacités et les dispositions nécessaires pour apprendre de diverses disciplines qui leur sont enseignées, des expériences culturelles qu'ils vivent et d'autres façons de connaître le monde. De tels modes d'acquisition du savoir encouragent les élèves à apprécier les visions du monde des peuples autochtones et à mieux connaître les autres, à mieux travailler avec eux et à mieux apprendre d'eux. Les élèves sont capables d'entreprendre une enquête et de collaborer aux expériences d'apprentissage qui répondent à leurs

besoins et intérêts et à ceux des autres. Par cet engagement, les élèves montrent leur passion de l'apprentissage permanent.

Dans le cadre de l'apprentissage aux cours des Arts pratiques et appliqués, les élèves acquerront un sens positif de l'identité et de l'efficacité par le développement d'habiletés pratiques et de connaissances. De nombreux programmes d'études des Arts pratiques et appliqués sont étroitement liés à des carrières que l'on trouve en Saskatchewan et par conséquent, ils sont directement liés à l'apprentissage continu, que ce soit dans une carrière professionnelle ou par l'entremise de loisirs et d'intérêts personnels.

Une citoyenneté engagée

(Orientation liée aux Buts de l'éducation suivants : Décisions affectant la carrière et le rôle du consommateur, La place dans la société et L'épanouissement par le changement).

Les élèves montrent de la confiance, du courage et de l'engagement pour amener des changements positifs pour le bénéfice de tous. Ils contribuent à la viabilité économique, sociale et environnementale des communautés locales et mondiales. Les décisions éclairées qu'ils prennent en matière de consommation, de carrière et de vie viennent soutenir des actions positives qui reconnaissent une relation plus large avec les environnements naturel et construit et ils en prennent la responsabilité. Avec cette responsabilité, les élèves reconnaissent et respectent les avantages mutuels de la Charte canadienne des droits et libertés, des traités et d'autres droits et relations constitutionnels. Par cette reconnaissance, les élèves défendent leurs intérêts et ceux des autres et agissent pour le bien commun en tant que citoyens engagés.

Des citoyens engagés ont de l'empathie envers ceux qui les entourent et contribuent au bien-être de l'ensemble de la communauté. Les élèves du programme des arts pratiques et appliqués apprennent la façon dont les nouvelles aptitudes et compétences leur permettent d'avoir un effet sur leur vie personnelle aussi bien que sur leur famille et la communauté. Les compétences et les aptitudes acquises dans les cours d'arts pratiques et appliqués construisent un sentiment de confiance qui encourage une participation efficace des élèves dans leur monde.

*Le sens de ses racines définit le concept de notre relation à l'environnement et le savoir qui découle de cette relation.

Les compétences transdisciplinaires

Le ministère de l'Éducation de la Saskatchewan a établi quatre compétences transdisciplinaires : la construction des savoirs, la construction identitaire et l'interdépendance, l'acquisition des littératies et l'acquisition du sens de la responsabilité sociale. Ces compétences ont pour but d'appuyer l'apprentissage de l'élève.

La construction des savoirs

(liée à l'Apprentissage essentiel critique (AEC) Créativité et raisonnement critique)

C'est en construisant ses savoirs (factuels, conceptuels, procéduraux et métacognitifs) que l'on apprend à connaître et comprendre le monde qui nous entoure. Et c'est en réfléchissant et en apprenant en contexte, avec créativité et en faisant preuve de raisonnement critique, dans une variété de situations, indépendamment et avec les autres, que l'on acquiert une compréhension approfondie.

Réfléchir et apprendre en contexte

- Applique les connaissances antérieures, expériences et idées, de soi et des autres, à de nouveaux contextes.
- Analyse les connexions ou les relations entre et parmi les idées, expériences ou objets naturels ou construits.
- Reconnaît qu'un contexte est un tout complexe composé de parties diverses.
- Analyse un contexte donné pour étudier comment les parties s'influencent les unes les autres et forment un tout.
- Explore les normes*, concepts, situations et expériences de plusieurs perspectives, cadres théoriques et visions du monde.

Réfléchir et apprendre avec créativité

- Manifeste de la curiosité et de l'intérêt à l'égard du monde, des expériences nouvelles, du matériel, ainsi que des événements intrigants ou surprenants.
- Fait l'essai d'idées, hypothèses, suppositions éclairées et pensées intuitives.
- Explore des systèmes et des problèmes complexes à l'aide d'une variété d'approches, par exemple modèles, simulations, mouvement, réflexion sur soi-même et enquête.
- Crée ou reprend la conception d'objets, designs, modèles, motifs, relations ou idées, en ajoutant, changeant, enlevant, combinant et séparant leurs éléments.
- Imagine et crée des images ou des métaphores centrales pour des matières ou des idées interdisciplinaires.

Réfléchir et apprendre en faisant appel au raisonnement critique

- Analyse et critique des objets, événements, expériences, idées, théories, expressions, situations et autres phénomènes.
- Sait faire la différence entre les faits, les opinions, les convictions et les préférences.
- Applique divers critères pour évaluer idées, preuves, arguments, motivations et actions.
- Applique et évalue des stratégies différentes de résolution de problèmes et de prise de décision et y réagit.
- Analyse les facteurs qui influencent, chez soi-même et chez les autres, le développement d'hypothèses et la capacité de penser clairement, de façon juste et en profondeur.

*Les normes peuvent inclure des privilèges non examinés (p. ex. des droits, des immunités ou des exemptions immérités, qui sont associés à la notion d'être « normal »), ce qui contribue à un déséquilibre du pouvoir obtenu par droit de naissance, position sociale ou concession et offre un contexte particulier.

La construction identitaire et l'interdépendance

(liée aux AEC Développement personnel et social et Initiation à la technologie)

L'identité de l'individu se développe lorsqu'il interagit avec les autres et avec son environnement et apprend des diverses expériences de la vie. Le développement d'un concept de soi positif, la capacité de vivre en harmonie avec autrui et la capacité et l'aptitude de prendre des décisions responsables au sujet du monde naturel et construit soutiennent le concept d'interdépendance. Dans le cadre de cette compétence, l'accent est mis sur la croissance et la réflexion personnelle, le souci des autres et la capacité de contribuer à un avenir durable.

Se comprendre, se valoriser et prendre soin de soi (sur les plans intellectuel, émotionnel, physique et spirituel)

- Reconnait que les expériences, normes et antécédents linguistiques et culturels influencent l'identité et influencent les comportements, valeurs et croyances d'un individu.
- Développe des habiletés et des connaissances et la confiance, nécessaires pour faire des choix conscients qui contribuent au développement d'un concept de soi positif.
- Analyse l'influence de la société, de la communauté et de la famille (comme les privilèges reconnus et non reconnus) sur le développement de l'identité d'un individu.
- Fait preuve d'autonomie, de maîtrise de soi et de la capacité d'agir avec intégrité.
- Prend des engagements personnels et apprend à défendre ses droits.

Comprendre, valoriser et prendre soin des autres

- Fait preuve d'ouverture d'esprit* et de respect envers tous.
- Apprend au sujet de divers peuples et cultures.
- Reconnait et respecte le fait que les gens ont des valeurs et des visions du monde qui peuvent ou non s'aligner avec ses propres valeurs et croyances.
- Valorise la diversité des intérêts et des capacités des individus, qui leur permet de faire des contributions positives à la société.
- Défend les intérêts des autres.

Comprendre et valoriser l'interdépendance et la durabilité environnementales, économiques et sociales

- Examine l'influence des visions du monde sur la façon dont les individus comprennent l'interdépendance dans le monde naturel et le monde construit.
- Évalue la façon dont le développement durable dépend de l'interaction complexe et effective de facteurs économiques, environnementaux et sociaux.
- Analyse la façon dont les comportements, les choix et le raisonnement des individus affectent les choses vivantes et non vivantes, maintenant et à l'avenir.
- Étudie le potentiel d'actions et de contributions individuelles et de groupe sur le développement durable.
- Montre son engagement envers des comportements qui contribuent au bien de la société, de l'environnement et de l'économie, à l'échelle locale, nationale et mondiale.

*L'ouverture d'esprit fait référence à un esprit ouvert aux nouvelles idées et qui est libre de préjugés ou de biais, de manière à créer un « espace éthique » entre une idée qui existe déjà et une idée nouvelle.
(Ermine) [Traduction]

L'acquisition des littératies

(liée aux AEC Communication, Initiation à l'analyse numérique, Initiation à la technologie et Apprentissage autonome)

Les littératies fournissent de nombreux moyens d'interpréter le monde et d'en exprimer sa compréhension. Être littératié suppose la capacité d'appliquer des stratégies, habiletés et savoirs interreliés pour apprendre et communiquer avec les autres. La communication dans un contexte de mondialisation est de plus en plus multimodale. La communication et la construction de sens nécessitent donc la maîtrise de multiples modes de représentation. Chaque domaine d'étude développe une littératie propre à sa discipline (p. ex. la littératie scientifique, économique, physique, en santé, linguistique, numérique, esthétique, technologique, culturelle) et exige la compréhension et l'application

de littératies multiples (p. ex. la capacité de comprendre, d'évaluer de façon critique et de communiquer selon des de multiples systèmes de construction de sens) qui permet aux élèves de participer pleinement à un monde en constante évolution.

Construire des savoirs liés à des types multiples de littératies

- Reconnaît l'importance des littératies multiples dans la vie de tous les jours.
- Comprend que les littératies peuvent mettre en jeu des mots, des images, des nombres, des sons, des mouvements et d'autres représentations et que ceux-ci peuvent avoir des interprétations et des significations différentes.
- Examine les interrelations entre les littératies et le savoir, la culture et les valeurs.
- Évalue les idées et l'information qu'on retrouve dans une variété de sources (p. ex. les individus, les bases de données, les environnements naturel et construit).
- A accès à des technologies appropriées et les utilise, pour examiner et approfondir des idées dans tous les domaines d'étude.

Explorer et interpréter le monde en utilisant des types multiples de littératies

- Étudie et trouve la logique derrière des idées et des expériences à l'aide d'une variété de stratégies, perspectives, ressources et technologies.
- Choisit et évalue de manière critique des sources et des outils d'information (y compris des sources numériques) en fonction de la tâche spécifique à laquelle ils sont appropriés.
- Utilise des types multiples de littératies pour remettre en question ce qu'il ou elle sait déjà et l'interprétation des notions déjà connues.
- Interprète des données quantitatives et qualitatives (y compris des données recueillies personnellement) se trouvant dans de l'information visuelle, sonore et textuelle réunie à partir de médias divers.
- Utilise des idées et des technologies de façons diverses et qui contribuent au jaillissement de nouvelles idées et perceptions.

Exprimer sa compréhension et communiquer ses idées en utilisant une variété de littératies

- Crée, calcule et communique en utilisant une variété de matériel, stratégies et technologies pour exprimer sa compréhension des idées et des expériences.
- Réagit à l'égard des autres de manière responsable et éthique, en utilisant une variété de littératies.
- Détermine et utilise des langages, des concepts et des démarches qui sont particuliers à une discipline lors de l'élaboration d'idées et de présentations.
- Communique des idées, des expériences et des informations de façons qui sont inclusives, compréhensibles et utiles pour les autres.
- Choisit et utilise des technologies appropriées pour communiquer efficacement et éthiquement la mise à jour des programmes expliquée.

L'acquisition du sens de la responsabilité sociale

(liée aux AEC Communication, Créativité et raisonnement critique, Capacités et valeurs personnelles et sociales et Apprentissage autonome)

La responsabilité sociale est la capacité des gens à contribuer de manière positive à leur environnement physique, social et culturel. La responsabilité sociale exige que l'individu soit conscient des dons et défis uniques des autres personnes et des communautés et des possibilités qui en résultent. Elle exige également la participation des autres pour créer un espace éthique* qui suscite le dialogue, répond à des inquiétudes et permet d'atteindre des buts communs.

Utiliser la démarche du raisonnement moral

- Évalue les conséquences possibles d'un plan d'action sur soi-même, les autres et l'environnement dans une situation donnée.
- Prend en considération les implications d'un plan d'action lorsqu'on l'applique à d'autres situations.
- Applique systématiquement des valeurs morales** fondamentales telles que le « respect de tous ».
- Démontre une approche du raisonnement moral fondée sur les principes.
- Examine comment les valeurs et les principes ont été et continuent d'être utilisés par les individus et les cultures pour guider la conduite et les comportements.

S'impliquer dans le raisonnement et le dialogue communautaire

- Montre l'exemple de l'équilibre entre s'exprimer, écouter et réfléchir.
- S'assure que chaque personne a l'occasion de contribuer.
- Fait preuve de courage pour exprimer des perspectives différentes de manière constructive.
- Se sert de stratégies de recherche de consensus pour atteindre une compréhension commune.
- Est sensible à la diversité et aux différentes manières de participer et les respecte.

Prendre l'initiative de l'action sociale

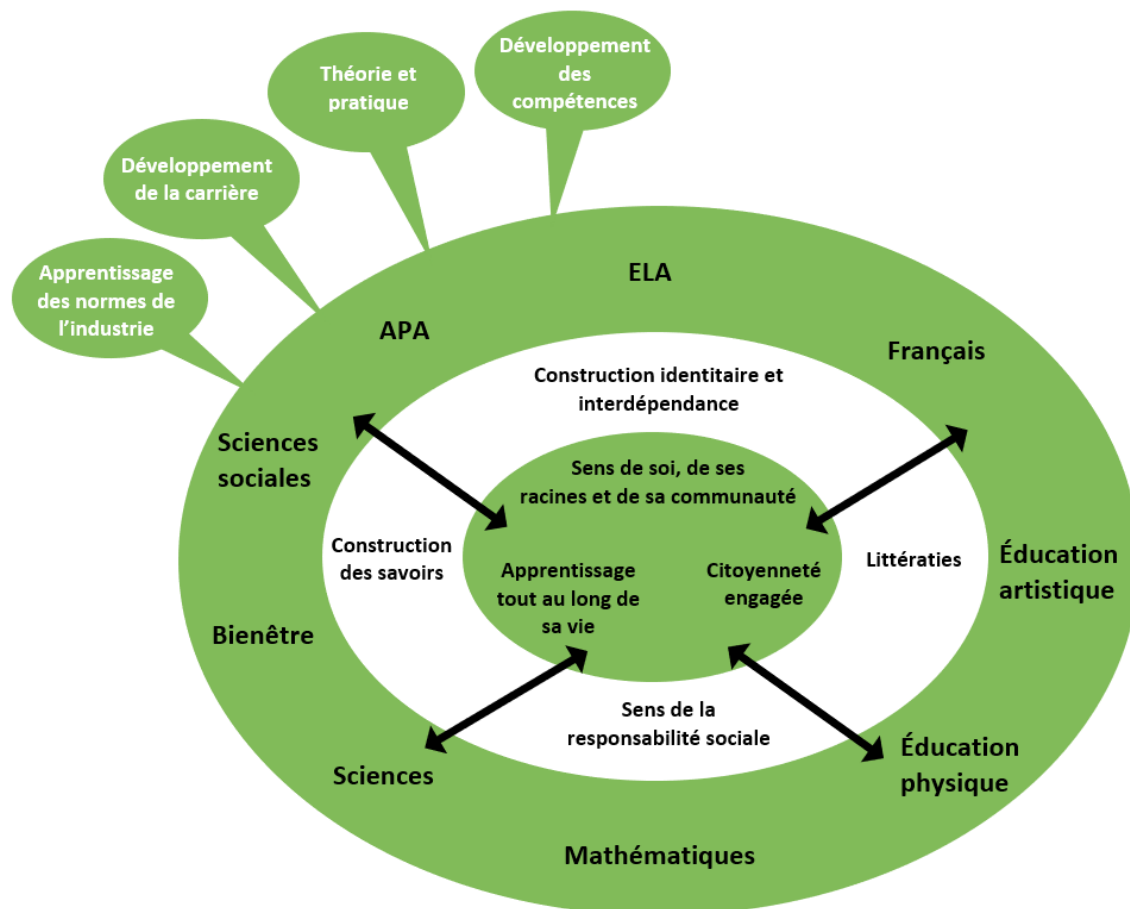
- Fait preuve de respect et d'engagement en matière de droits de la personne, de droits issus des traités et de durabilité de l'environnement.
- Contribue à l'harmonie et la résolution de conflits dans sa classe, son école, sa famille et sa communauté.
- Apporte son soutien de manière à respecter les besoins, l'identité, la culture, la dignité et les capacités de toutes les personnes.
- Soutient les individus en faisant des contributions en vue d'atteindre un but.
- Agit de manière responsable pour lutter contre la perception d'injustice ou d'inégalités envers soi-même ou les autres.

*Un espace éthique existe entre deux visions séparées du monde. Dans cet espace, nous « pouvons comprendre le système de savoirs l'un de l'autre » (Ermine, dans Ford, 2006) [Traduction]. Pour plus d'information, voir les ouvrages de Willie Ermine sur l'espace éthique.

**La valeur morale la plus fondamentale à l'AEC Capacités et valeurs personnelles et sociales est celle du respect de la personne. Pour un complément d'information sur les valeurs morales fondamentales, on se reportera à *Introduction aux apprentissages essentiels communs : Manuel de l'enseignant* (1988, pp. 42-49). Voir également *Renewed Objectives for the CELs of Critical and Creative Thinking and Personal and Social Development* (2008, en anglais seulement).

Finalité et buts

La finalité du programme des arts pratiques et appliqués de la 7e à la 12e année (programme d'immersion française) et de la 6e à la 12e année (éducation fransaskoise) est de préparer les élèves à la vie active et à participer en tant que membres de la famille, de la communauté, en tant que citoyens, consommateurs et producteurs dans la société canadienne.



Les buts de l'apprentissage sont des énoncés généraux indiquant ce que les élèves devraient savoir et devraient être en mesure de faire une fois l'apprentissage dans un domaine d'études particulier terminé à la fin de la 12e année. Les buts du programme des Arts pratiques et appliqués de la 7e à la 12e année (programme d'immersion française) et de la 6e à la 12e année (éducation fransaskoise) sont les suivants :

- **La théorie et la pratique** – Les élèves doivent être engagés dans un équilibre de la théorie et de la pratique pour l'apprentissage tout au long de la vie.
- **Le développement de la carrière** – Les élèves doivent avoir des possibilités de sensibilisation aux carrières, de l'exploration et de l'expérience des carrières.
- **L'apprentissage des normes de l'industrie** – Les élèves doivent acquérir un apprentissage des normes de l'industrie pour les aider à accéder à l'éducation, à la formation et à l'emploi postsecondaires.
- **Le développement des compétences** – Les élèves doivent acquérir les compétences nécessaires pour entrer dans le monde du travail, y rester et y progresser.

Apprentissage par enquête

L'apprentissage par enquête fournit aux élèves des occasions pour accroître leurs savoirs, leurs capacités et leurs habitudes d'enquête qui mènent vers une compréhension plus profonde de leur monde et de l'expérience humaine. L'approche de l'enquête s'appuie sur la curiosité et l'émerveillement innés chez les élèves, faisant appel à leurs vécus divers, leurs intérêts et leurs expériences. Le processus fournit des occasions aux élèves de devenir des participants actifs à la recherche collaborative de sens et de compréhension.

« Mon enseignant (un Ainé) aimait bien que je pose des questions; ça lui faisait voir que je comprenais ce qu'il voulait m'apprendre. Il expliquait tout en détail, la signification et la raison d'être. Et il ne faisait pas qu'en parler; il me le montrait aussi! La communication, la créativité et le raisonnement critique étaient importants. » (Citation d'Albert Scott, Ainé – [traduction]).

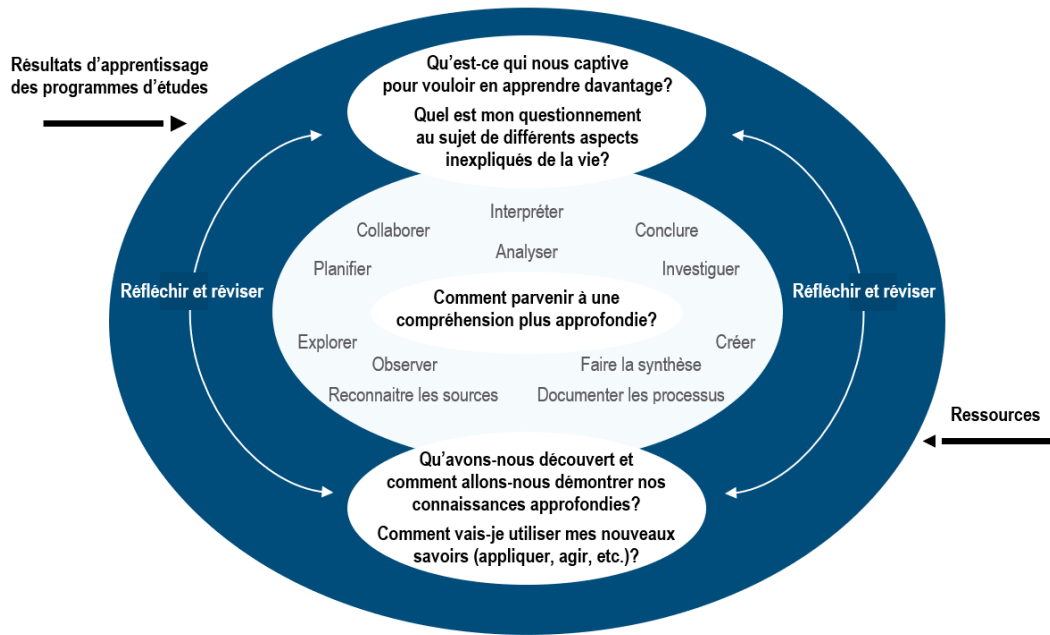
Les élèves qui entament l'enquête :

- développent des connaissances et une compréhension approfondies, au lieu de recevoir de l'information de façon passive;
- s'impliquent directement et s'engagent à la découverte de nouvelles connaissances;
- font l'expérience de perspectives et d'idées alternatives qui transforment leurs connaissances et leur vécu en compréhension profonde;
- transfèrent leurs nouvelles connaissances et compétences à de nouvelles circonstances;
- deviennent responsables de leur apprentissage continu et maîtrisent le contenu et les compétences du programme d'études.

(Adapté de Kuhlthau, Maniotes et Caspari, 2007)

L'apprentissage par enquête ne se fait pas nécessairement de façon linéaire, mais décrit plutôt un processus cyclique, permettant aux élèves de revoir et reconsidérer certaines phases du processus selon leurs découvertes, leurs perceptions et la construction de leurs nouvelles connaissances. Les élèves expérimentés avec l'apprentissage par enquête feront un va-et-vient entre ces phases variées à mesure que de nouvelles questions surgissent et à mesure qu'ils deviennent plus à l'aise avec le processus. Le graphique ci-dessous démontre les phases cycliques du processus d'enquête.

Construire des savoirs par l'enquête



Une partie importante de tout processus d'enquête est la réflexion des élèves sur leur apprentissage et la documentation nécessaire pour évaluer cet apprentissage et le rendre visible. La documentation du processus d'enquête par les élèves peut prendre la forme de travaux en cours, d'écriture réflexive, de journaux de bord, de rapports, de notes, de modèles, d'expressions artistiques, de photographies, de séquences vidéos, de plans d'action et bien d'autres.

Dans les arts pratiques et appliqués, l'enquête englobe la création de solutions aux défis grâce à l'application pratique des connaissances et des compétences. Cela comprend les processus pour obtenir ce que l'on connaît pour découvrir ce qui est inconnu. Lorsque l'enseignant montre à l'élève la façon de régler un défi et lui donne ensuite des défis supplémentaires ou semblables, l'élève ne construit pas de nouvelles connaissances au moyen de la mise en œuvre; plutôt, il ne fait que se pratiquer. Les deux sont des éléments nécessaires de l'acquisition de compétences dans le programme des arts pratiques et appliqués, mais il ne faut pas les confondre. Si le moyen de se rendre à la fin de la situation a déjà été déterminé, il ne s'agit plus de régler les problèmes. L'élève doit également comprendre cette différence.

Développement des questions captivantes

Il est important que les enseignants et les élèves apprennent dans des contextes significatifs à leurs vies, leurs communautés et leur monde. Les enseignants et les élèves doivent identifier les grandes idées et des questions pour une compréhension plus approfondie intégrale au domaine d'étude.

Les grandes idées évoquent les questions captivantes. Ces questions sont importantes au développement d'une compréhension approfondie de la discipline ou d'un domaine d'étude au sein de la discipline. Elles n'ont pas de réponses évidentes et elles encouragent une réflexion de haut niveau. Elles inspirent l'apprentissage par enquête authentique.

Il importe d'élaborer des questions d'enquête qui sont suscitées par les intérêts des élèves et leur sens de l'émerveillement, et qui ont du potentiel pour un apprentissage riche et approfondi. Ces questions servent à initier et à orienter les enquêtes qui mènent vers une compréhension approfondie de divers sujets, problèmes, idées, défis, questions, concepts et domaines d'études liés au contenu et aux résultats d'apprentissages des programmes d'études.

Les questions captivantes bien formulées ont une vaste étendue et elles sont riches en possibilités. Ces questions encouragent les élèves à explorer, à observer, à recueillir des informations, à planifier, à analyser, à interpréter, à synthétiser, à résoudre des problèmes, à prendre des risques, à créer, à tirer des conclusions, à documenter, à réfléchir sur leur apprentissage et à développer de nouvelles questions pour de futures enquêtes.

Le processus par lequel les questions pour une compréhension approfondie sont construites peut aider les élèves à saisir les idées importantes, disciplinaires ou interdisciplinaires, qui se trouvent au cœur d'une concentration ou d'un contexte particulier. Ces grandes questions provoquent de questions plus pointues qui peuvent fournir un cadre, une raison d'être et une orientation pour les activités d'apprentissage d'une leçon ou d'une série de leçons et aider les élèves à établir des liens entre ce qu'ils apprennent et leurs expériences ainsi que leur vie au-delà de l'école.

Des questions efficaces dans le cadre des arts pratiques et appliqués sont essentielles pour mobiliser et orienter les recherches des élèves, leur pensée critique, leur processus de résolution de problèmes et leur démarche de réflexion sur leur propre apprentissage.

Ces questions peuvent comprendre les suivantes :

- De quelles façons les diverses cultures ont-elles influencé la cuisine en Saskatchewan?
- Comment l'économie mondiale et l'environnement pourraient-ils être affectés par l'utilisation accrue de protéines végétales?
- De quelles façons l'utilisation du sucre, des matières grasses ou de substituts laitiers peut-elle modifier les résultats d'un produit de boulangerie?
- Comment les stratégies de publicité alimentaire peuvent-elles influencer les habitudes alimentaires des consommateurs?
- De quelles manières la technologie a-t-elle eu une incidence sur les appareils électroménagers?
- De quelles façons le régime alimentaire et les besoins nutritionnels d'une personne peuvent-ils changer au cours de sa vie?

Un programme d'études efficace des arts pratiques et appliqués

Un programme efficace des arts pratiques et appliqués offre diverses possibilités d'apprentissage pertinentes, engageantes et authentiques qui sont motivées par l'intérêt de l'élève et guidées par l'apprentissage à l'école et au travail avec des liens qui unissent les deux. Les cours offerts mettent l'accent sur :

- la pertinence à la vie réelle;
- la formation pratique;
- les possibilités de perfectionnement professionnel;
- l'apprentissage des normes de l'industrie;
- les liens avec la communauté;
- l'harmonisation avec les besoins du marché du travail.

La pertinence à la vie réelle – Quel que soit l'objectif de l'élève lors de l'inscription aux cours d'arts pratiques et appliqués, tel que développer des compétences à des fins personnelles, acquérir des compétences de débutant en emploi ou poursuivre des études postsecondaires ou une formation postsecondaire (p. ex. une formation d'apprenti), il faut mettre l'apprentissage en contexte afin de l'aider à voir son application et sa pertinence par rapport au monde réel.

La formation pratique – La formation pratique donne à l'élève la possibilité de pratiquer ce qu'il a appris à l'aide d'équipement et de matériel qui se trouvent habituellement à la maison, dans la communauté ou dans le milieu de travail. Un équilibre de la théorie et de la pratique renforce les expériences d'apprentissage de l'élève.

Les possibilités de perfectionnement professionnel – Les trois niveaux du continuum du perfectionnement professionnel – la sensibilisation, l'exploration et l'expérience – devraient être appuyés. L'élève améliore ses connaissances des qualités personnelles, des compétences et des préférences qui influencent ses décisions de carrière ainsi que ses connaissances des cheminements professionnels et de carrière. Il explore de nombreuses possibilités et peut commencer à faire l'expérience d'une carrière par le biais d'un apprentissage en classe ou de stages pratiques spécialisés qui appuient le peaufinage des compétences liées à une profession précise ou un emploi précis. Les possibilités pour l'élève d'acquérir des attestations de l'industrie contribueront à renforcer ses possibilités d'emploi.

Les apprentissages des normes de l'industrie – Les apprentissages des normes de l'industrie font partie intégrante des programmes d'études des arts pratiques et appliqués, qui veillent à ce que l'apprentissage de l'élève soit à jour et pertinent par rapport aux normes et aux pratiques actuelles de l'industrie. Ces apprentissages peuvent aider l'élève à avoir accès aux études postsecondaires, ainsi qu'à des possibilités de formation et d'emploi.

Les liens avec la communauté – L'élève reconnaît l'importance de ses efforts lorsqu'il applique ses connaissances, ses compétences et ses capacités à l'appui de projets communautaires créatifs et novateurs; il devient un citoyen engagé ayant une contribution positive. De même, les stages pratiques au sein de la communauté aident à relier l'apprentissage à l'école à l'apprentissage en emploi. Les professionnels de la communauté qui servent de mentors peuvent encourager l'élève à élargir ses intérêts en matière de carrière et travailler en vue d'atteindre ses objectifs de carrière.

L'harmonisation avec les besoins du marché du travail – L'élève se rend vite compte de l'importance et de la pertinence de son apprentissage lorsque l'apprentissage pendant les cours des arts pratiques et appliqués est harmonisé avec les tendances et les possibilités sur le marché du travail dans la communauté.

Comment utiliser ce programme d'études

Les **résultats d'apprentissage** décrivent ce que l'élève est censé savoir, comprendre et pouvoir faire à la fin de l'année ou du cours du secondaire dans un domaine d'études donné. Les résultats d'apprentissage orientent les activités de mesure et d'évaluation, de même que la planification du programme, des unités et des leçons.

Dans les arts pratiques et appliqués, les résultats d'apprentissage obligatoires sont ceux des modules principaux dans les cours purs et ceux des modules facultatifs sélectionnés au niveau local.

Entre autres caractéristiques, les résultats d'apprentissage :

- sont centrés sur ce que l'élève apprend plutôt que sur ce que l'enseignant enseigne;
- précisent les habiletés et les capacités, les connaissances et la compréhension, ainsi que les attitudes que l'élève est censé démontrer;
- sont observables, mesurables et réalisables;
- sont soutenus par des indicateurs de réalisation qui reflètent la portée et la profondeur des attentes.

Les **indicateurs de réalisation** sont des exemples de ce que l'élève doit savoir ou pouvoir faire pour atteindre un résultat d'apprentissage donné. Au moment de planifier leur cours, les enseignants doivent bien connaître l'ensemble des indicateurs de réalisation en cause, de manière à comprendre le résultat d'apprentissage dans toute sa portée et dans toute sa profondeur. Forts de cette compréhension, les enseignants peuvent élaborer leurs propres indicateurs adaptés aux besoins, aux intérêts et aux apprentissages passés de leurs élèves. Ces indicateurs de leur cru ne doivent cependant pas déroger du but visé par le résultat d'apprentissage.

L'ensemble des indicateurs d'un résultat d'apprentissage :

- décrit l'intention (la portée et la profondeur) du résultat d'apprentissage;
- raconte l'histoire ou évoque l'image du résultat d'apprentissage;
- définit le niveau et la nature des connaissances requises;
- ne constitue pas une liste de contrôle ni une liste priorisée d'activités d'instruction ou d'éléments à évaluer.

Autres termes

Dans les programmes d'études, les termes suivants sont utilisés dans les résultats d'apprentissage et les indicateurs de réalisation à des fins particulières :

y compris	délimite le contenu, la stratégie ou le contexte qui devra être évalué même si d'autres apprentissages peuvent être abordés
tel que; telle que tels que; telles que	présente des suggestions de contenu sans exclure d'autres possibilités
p. ex.	présente des exemples précis touchant un concept ou une stratégie

Vue d'ensemble des modules et des résultats d'apprentissage

Les modules principaux sont les modules obligatoires qui doivent être couverts dans des cours purs tels que *Études alimentaires 10, 20, 30* pour des raisons de développement ou de sécurité. Des modules facultatifs sont choisis pour suivre chaque cours de 100 heures.

Code de module	Modules (principal ou facultatif)	Niveau	Durée suggérée	Module(s) préalable(s)
ETAL1	Module 1 : Sécurité dans la cuisine (principal) Intégrer les pratiques de sécurité dans la préparation des aliments.	Débutant	2-5	Aucun
ETAL2A, B, C	Module 2A, B, C: Manipulation sécuritaire des aliments (principal) Étudier l'importance de manipuler, de préparer et d'entreposer les aliments d'une manière sécuritaire.	Débutant, Intermédiaire, Avancé	5-10	1
ETAL3	Module 3 : Inspection et certification des aliments (principal) Étudier les processus d'inspection et de certification de la salubrité des aliments.	Avancé	3-5	2C
ETAL4	Module 4 : Recettes (principal) Préparer un produit alimentaire de qualité en suivant une recette minutieusement.	Débutant	5-10	2A
ETAL5	Module 5 : Ustensiles et équipement (principal) Explorer l'utilisation des ustensiles et de l'équipement de cuisine courants.	Débutant	2-5	4
ETAL6	Module 6 : Guide alimentaire canadien (principal) Étudier le <i>Guide alimentaire canadien</i> .	Débutant	2-5	Aucun
ETAL7	Module 7 : Préparation et service des repas (principal) Enquêter sur les éléments de la préparation, du service et de la restauration des repas.	Intermédiaire	2-5	5
ETAL8	Module 8 : Bases de la boulangerie (principal) Explorer les composants essentiels des produits de boulangerie de base.	Débutant	5-10	5
ETAL9	Module 9 : Boulangerie (principal) Étudier les ingrédients et les processus utilisés dans la boulangerie.	Intermédiaire	5-10	8

ETAL10	Module 10 : Œufs (principal) Examiner l'importance et la préparation des œufs.	Débutant	5-10	6
ETAL11	Module 11 : Lait et substituts du lait (principal) Examiner plusieurs types de lait et de ses substituts à base de plantes.	Débutant	5-10	6
ETAL12	Module 12 : Produits laitiers et leurs substituts (principal) Examiner une variété de produits laitiers et de leurs substituts.	Débutant	5-10	6
ETAL13	Module 13 : Fruits (principal) Évaluer l'importance des fruits dans une alimentation saine.	Débutant	5-10	6
ETAL14	Module 14 : Légumes (principal) Évaluer l'importance des légumes dans une alimentation saine.	Débutant	5-10	6
ETAL15	Module 15 : Aliments à base de grains entiers (principal) Justifier l'importance des aliments à base de grains entiers dans une alimentation saine.	Débutant	5-10	6
ETAL16	Module 16 : Produits céréaliers mondiaux (facultatif) Évaluer l'importance des produits céréaliers dans les régimes alimentaires mondiaux.	Intermédiaire	5-10	15
ETAL17	Module 17 : Collations rapides et saines (facultatif) Préparer des collations rapides et saines.	Débutant	5-10	6
ETAL18	Module 18 : Repas rapides et sains (facultatif) Préparer des repas rapides et sains.	Intermédiaire	5-10	6
ETAL19	Module 19 : Sandwichs (facultatif) Préparer une variété de sandwichs.	Débutant	2-5	6
ETAL20	Module 20 : Marketing et choix alimentaires (facultatif) Établir une stratégie de marketing visant à influencer les choix alimentaires.	Débutant	5-10	Aucun
ETAL21	Module 21 : Tendances alimentaires (facultatif) Étudier les tendances alimentaires et celles de la préparation des aliments.	Débutant	2-5	5
ETAL22	Module 22 : Appareils électroménagers (facultatif) Analyser l'utilisation des appareils électroménagers pour rendre la préparation des aliments plus efficace.	Intermédiaire	2-10	5

ETAL23	Module 23 : Gâteaux (facultatif) Explorer la préparation des gâteaux.	Intermédiaire	5-10	8
ETAL24	Module 24 : Glaçages et garnitures (facultatif) Préparer une variété de glaçages et de garnitures.	Intermédiaire	2-5	5
ETAL25	Module 25 : Salades (facultatif) Examiner les ingrédients, la préparation et l'entreposage de diverses salades.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL26	Module 26 : Vinaigrettes (facultatif) Préparer divers types de vinaigrettes.	Intermédiaire	2-5	5
ETAL27	Module 27 : Pâtisserie (facultatif) Explorer le domaine de la pâtisserie.	Intermédiaire	5-10	8
ETAL28	Module 28 : Pains à la levure (facultatif) Effectuer des recherches sur les ingrédients et les méthodes utilisées pour préparer les pains à la levure.	Intermédiaire	5-10	8
ETAL29	Module 29 : Conservation des aliments (facultatif) Examiner les méthodes pour une conservation sécuritaire des aliments.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL30	Module 30 : Produits saisonniers (facultatif) Étudier la culture, l'achat, la conservation et la préparation des produits saisonniers canadiens.	Intermédiaire	2-5	29
ETAL31	Module 31 : Cuisine de la Saskatchewan (principal) Examiner le patrimoine de la cuisine en Saskatchewan.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL32	Module 32 : Gaspillage alimentaire (facultatif) Étudier des moyens pour éviter le gaspillage alimentaire.	Intermédiaire	2-5	Aucun
ETAL33	Module 33 : Substitutions dans les recettes de cuisine (principal) Étudier les utilisations et les effets des ingrédients de substitution dans les recettes.	Intermédiaire	2-5	8
ETAL34	Module 34 : Protéines d'origine animale domestique (principal) Évaluer diverses sources de protéines d'origine animale domestique.	Intermédiaire	5-10	6
ETAL35	Module 35 : Protéines de gibier sauvage (facultatif) Étudier diverses sources de protéines de gibier sauvage.	Avancé	5-10	5

ETAL36	Module 36 : Protéines de poisson et de fruits de mer (facultatif) Évaluer diverses sources de protéines à base de poisson et de fruits de mer.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL37	Module 37 : Aliments protéinés d'origine végétale (facultatif) Étudier les protéines d'origine végétale.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL38	Module 38 : Soupes (facultatif) Étudier les ingrédients, la préparation et l'entreposage des soupes.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL39	Module 39 : Sauces (facultatif) Étudier les ingrédients, la préparation et l'entreposage des sauces.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL40	Module 40 : Entrées et hors-d'œuvre (facultatif) Préparer une variété d'entrées et de hors-d'œuvre.	Avancé	5-10	5
ETAL41	Module 41 : Culture alimentaire canadienne (principal) Explorer la culture alimentaire canadienne.	Avancé	5-10	6
ETAL42	Module 42 : Aliments pour les occasions spéciales (facultatif) Planifier et préparer des aliments pour des occasions spéciales.	Avancé	5-15	6
ETAL43	Module 43 : Aliments de spécialité (facultatif) Enquêter sur la création des aliments spéciaux sucrés et salés.	Avancé	5-10	6
ETAL44	Module 44 : Bonbons et chocolat (facultatif) Étudier les méthodes utilisées pour faire des bonbons et du chocolat.	Avancé	2-6	6
ETAL45	Module 45 : Traditions et pratiques alimentaires autochtones (principal) Étudier des traditions et des pratiques alimentaires des peuples autochtones du Canada.	Intermédiaire	5-10	6
ETAL46	Module 46 : Science de la nutrition A (principal) Explorer la science des aliments.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL47	Module 47 : Science de la nutrition B (facultatif) Analyser les propriétés et les rôles des composants nutritionnels des aliments.	Avancé	2-5	46
ETAL48	Module 48 : Besoins nutritionnels (facultatif) Étudier les exigences nutritionnelles des personnes ayant des besoins variés.	Avancé	2-5	46

ETAL49	Module 49 : Aliments d'autres pays (facultatif) Étudier les aliments consommés dans d'autres pays.	Avancé	5-10	6
ETAL50	Module 50 : Système alimentaire de la Saskatchewan (facultatif) Étudier le système alimentaire de la Saskatchewan.	Avancé	5-10	41
ETAL51	Module 51 : Psychologie de l'alimentation (facultatif) Étudier la psychologie de l'alimentation.	Avancé	2-5	6
ETAL52	Module 52 : Politique alimentaire (facultatif) Examiner les lois, les règlements et les organismes qui influencent la politique alimentaire au Canada.	Avancé	2-5	50
ETAL53	Module 53 : Exploration des carrières dans le domaine des études sur l'alimentation (principal) Explorer des professions liées au domaine des études sur l'alimentation en Saskatchewan, au Canada et dans le monde.	Débutant	5-10	Aucun
ETAL80 A, B	Module 80A, B : Préparation au stage pratique (facultatif) Se préparer pour le stage pratique.	Intermédiaire Avancé	3-5	Aucun
ETAL81 A, B	Module 81A, B : Placement de stage pratique (facultatif) Vivre une expérience de stage pratique.	Intermédiaire Avancé	25-50	80A, B
ETAL82 A, B	Module 82A, B : Suivi du stage pratique (facultatif) Relier son expérience de stage pratique aux objectifs personnels et de carrière.	Intermédiaire Avancé	2-4	81A, B
ETAL99 A, B, C	Module 99A, B, C : Études approfondies (facultatif)	Débutant Intermédiaire Avancé	10-25	Aucun
	MINIMUM		100	

Configurations des cours – Modules principaux et facultatifs suggérés

Études alimentaires 10				
Code de module	Module (principal ou facultatif)	Niveau	Durée suggérée	Module(s) préalable(s)
ETAL2A	Module 2A : Manipulation sécuritaire des aliments (principal) Étudier l'importance de manipuler, de préparer et d'entreposer les aliments d'une manière sécuritaire.	Débutant	5-10	1
ETAL4	Module 4 : Recettes (principal) Préparer un produit alimentaire de qualité en suivant une recette minutieusement.	Débutant	5-10	2A
ETAL5	Module 5 : Ustensiles et équipement (principal) Explorer l'utilisation des ustensiles et de l'équipement de cuisine courants.	Débutant	2-5	4
ETAL6	Module 6 : Guide alimentaire canadien (principal) Étudier le <i>Guide alimentaire canadien</i> .	Débutant	2-5	Aucun
ETAL8	Module 8 : Bases de la boulangerie (principal) Explorer les composants essentiels des produits de boulangerie de base.	Débutant	5-10	5
ETAL10	Module 10 : Œufs (principal) Examiner l'importance et la préparation des œufs.	Débutant	5-10	6
ETAL11	Module 11 : Lait et substituts du lait (principal) Examiner plusieurs types de lait et de ses substituts à base de plantes.	Débutant	5-10	6
ETAL12	Module 12 : Produits laitiers et leurs substituts (principal) Examiner une variété de produits laitiers et de leurs substituts.	Débutant	5-10	6
ETAL13	Module 13 : Fruits (principal) Évaluer l'importance des fruits dans une alimentation saine.	Débutant	5-10	6
ETAL14	Module 14 : Légumes (principal) Évaluer l'importance des légumes dans une alimentation saine.	Débutant	5-10	6
ETAL15	Module 15 : Aliments à base de grains entiers (principal) Justifier l'importance des aliments à base de grains entiers dans une alimentation saine.	Débutant	5-10	6

ETAL17	Module 17 : Collations rapides et saines (facultatif) Préparer des collations rapides et saines.	Débutant	5-10	6
ETAL19	Module 19 : Sandwichs (facultatif) Préparer une variété de sandwichs.	Débutant	2-5	6
ETAL20	Module 20 : Marketing et choix alimentaires (facultatif) Établir une stratégie de marketing visant à influencer les choix alimentaires.	Débutant	5-10	Aucun
ETAL21	Module 21 : Tendances alimentaires (facultatif) Étudier les tendances alimentaires et celles de la préparation des aliments.	Débutant	2-5	5
ETAL53	Module 53 : Exploration des carrières dans le domaine des études sur l'alimentation (principal) Explorer des professions liées au domaine des études sur l'alimentation en Saskatchewan, au Canada et dans le monde.	Débutant	5-10	Aucun
ETAL99A	Module 99A : Études approfondies (facultatif)	Débutant Intermédiaire Avancé	10-25	Aucun
	MINIMUM		100	

Études alimentaires 20				
Code de module	Module (principal ou facultatif)	Niveau	Durée suggérée	Module(s) préalable(s)
ETAL2B	Module 2B : Manipulation sécuritaire des aliments (principal) Étudier l'importance de manipuler, de préparer et d'entreposer les aliments d'une manière sécuritaire.	Intermédiaire	5-10	1
ETAL7	Module 7 : Préparation et service des repas (principal) Enquêter sur les éléments de la préparation, du service et de la restauration des repas.	Intermédiaire	2-5	5
ETAL9	Module 9 : Boulangerie (principal) Étudier les ingrédients et les processus utilisés dans la boulangerie.	Intermédiaire	5-10	8
ETAL16	Module 16 : Produits céréaliers mondiaux (facultatif) Évaluer l'importance des produits céréaliers dans les régimes alimentaires mondiaux.	Intermédiaire	5-10	15
ETAL18	Module 18 : Repas rapides et sains (facultatif) Préparer des repas rapides et sains.	Intermédiaire	5-10	6
ETAL23	Module 23 : Gâteaux (facultatif) Explorer la préparation des gâteaux.	Intermédiaire	5-10	8
ETAL24	Module 24 : Glaçages et garnitures (facultatif) Préparer une variété de glaçages et de garnitures.	Intermédiaire	2-5	5
ETAL25	Module 25 : Salades (facultatif) Examiner les ingrédients, la préparation et l'entreposage de diverses salades.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL26	Module 26 : Vinaigrettes (facultatif) Préparer divers types de vinaigrettes.	Intermédiaire	2-5	5
ETAL28	Module 28 : Pains à la levure (facultatif) Effectuer des recherches sur les ingrédients et les méthodes utilisées pour préparer les pains à la levure.	Intermédiaire	5-10	8
ETAL29	Module 29 : Conservation des aliments (facultatif) Examiner les méthodes pour une conservation sécuritaire des aliments.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL30	Module 30 : Produits saisonniers (facultatif) Étudier la culture, l'achat, la conservation et la préparation des produits saisonniers canadiens.	Intermédiaire	2-5	29

ETAL31	Module 31 : Cuisine de la Saskatchewan (principal) Examiner le patrimoine de la cuisine en Saskatchewan.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL32	Module 32 : Gaspillage alimentaire (facultatif) Étudier des moyens pour éviter le gaspillage alimentaire.	Intermédiaire	2-5	Aucun
ETAL33	Module 33 : Substitutions dans les recettes de cuisine (principal) Étudier les utilisations et les effets des ingrédients de substitution dans les recettes.	Intermédiaire	2-5	8
ETAL45	Module 45 : Traditions et pratiques alimentaires autochtones (principal) Étudier des traditions et des pratiques alimentaires des peuples autochtones du Canada.	Intermédiaire	5-10	6
ETAL49	Module 49 : Aliments d'autres pays (facultatif) Étudier les aliments consommés dans d'autres pays.	Avancé	5-10	6
ETAL80A	Module 80A : Préparation au stage pratique (facultatif) Se préparer pour le stage pratique.	Intermédiaire	3-5	Aucun
ETAL81A	Module 81A : Placement de stage pratique (facultatif) Vivre une expérience de stage pratique.	Intermédiaire	25-50	80A
ETAL82A	Module 82A : Suivi du stage pratique (facultatif) Relier son expérience de stage pratique aux objectifs personnels et de carrière.	Intermédiaire	2-4	81A
ETAL99B	Module 99B : Études approfondies (facultatif)	Débutant Intermédiaire Avancé	10-25	Aucun
	MINIMUM		100	

Études alimentaires 30				
Code de module	Module (principal ou facultatif)	Niveau	Durée suggérée	Module(s) préalable(s)
ETAL2C	Module 2C : Manipulation sécuritaire des aliments (principal) Étudier l'importance de manipuler, de préparer et d'entreposer les aliments d'une manière sécuritaire.	Avancé	5-10	1
ETAL3	Module 3 : Inspection et certification des aliments (principal) Étudier les processus d'inspection et de certification de la salubrité des aliments.	Avancé	3-5	2C
ETAL27	Module 27: Pâtisserie (facultatif) Explorer le domaine de la pâtisserie.	Intermédiaire	5-10	8
ETAL34	Module 34 : : Protéines d'origine animale domestique (principal) Évaluer diverses sources de protéines d'origine animale domestique.	Intermédiaire	5-10	6
ETAL35	Module 35 : Protéines de gibier sauvage (facultatif) Étudier diverses sources de protéines de gibier sauvage.	Avancé	5-10	5
ETAL36	Module 36 : Protéines de poisson et de fruits de mer (facultatif) Évaluer diverses sources de protéines à base de poisson et de fruits de mer.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL37	Module 37 : Aliments protéinés d'origine végétale (facultatif) Étudier les protéines d'origine végétale.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL38	Module 38 : Soupes (facultatif) Étudier les ingrédients, la préparation et l'entreposage des soupes.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL39	Module 39 : Sauces (facultatif) Étudier les ingrédients, la préparation et l'entreposage des sauces.	Intermédiaire	5-10	5
ETAL40	Module 40 : Entrées et hors-d'œuvre (facultatif) Préparer une variété d'entrées et de hors-d'œuvre.	Avancé	5-10	5
ETAL41	Module 41 : Culture alimentaire canadienne (principal) Explorer la culture alimentaire canadienne.	Avancé	5-10	6
ETAL42	Module 42 : Aliments pour les occasions spéciales (facultatif) Planifier et préparer des aliments pour des occasions spéciales.	Avancé	5-15	6

ETAL43	Module 43 : Aliments de spécialité (facultatif) Enquêter sur la création des aliments spéciaux sucrés et salés.	Avancé	5-10	6
ETAL44	Module 44 : Bonbons et chocolat (facultatif) Étudier les méthodes utilisées pour faire des bonbons et du chocolat.	Avancé	2-6	6
ETAL47	Module 47 : Science de la nutrition B (facultatif) Analyser les propriétés et les rôles des composants nutritionnels des aliments.	Avancé	2-5	46
ETAL48	Module 48 : Besoins nutritionnels (facultatif) Étudier les exigences nutritionnelles des personnes ayant des besoins variés.	Avancé	2-5	46
ETAL49	Module 49 : Aliments d'autres pays (facultatif) Étudier les aliments consommés dans d'autres pays.	Avancé	5-10	6
ETAL50	Module 50 : Système alimentaire de la Saskatchewan (facultatif) Étudier le système alimentaire de la Saskatchewan.	Avancé	5-10	41
ETAL51	Module 51 : Psychologie de l'alimentation (facultatif) Étudier la psychologie de l'alimentation.	Avancé	2-5	6
ETAL80B	Module 80B : Préparation au stage pratique (facultatif) Se préparer pour le stage pratique.	Avancé	3-5	Aucun
ETAL81B	Module 81B : Placement de stage pratique (facultatif) Vivre une expérience de stage pratique.	Avancé	25-50	80B
ETAL82B	Module 82B : Suivi du stage pratique (facultatif) Relier son expérience de stage pratique aux objectifs personnels et de carrière.	Avancé	2-4	81B
ETAL99C	Module 99C : Études approfondies (facultatif)	Débutant Intermédiaire Avancé	10-25	Aucun
	MINIMUM		100	

Modules suggérés pour les cours d'arts pratiques et appliqués combinés au niveau intermédiaire

Code de module	Module (principal ou facultatif)	Niveau	Durée suggérée	Module(s) préalable(s)
ETAL1	Module 1 : Sécurité dans la cuisine Intégrer les pratiques de sécurité dans la préparation des aliments.	Débutant	2-5	Aucun
ETAL4	Module 4 : Recettes Préparer un produit alimentaire de qualité en suivant une recette minutieusement.	Débutant	5-10	Aucun
ETAL5	Module 5 : Ustensiles et équipement Explorer l'utilisation des ustensiles et de l'équipement de cuisine courants.	Débutant	2-5	Aucun
ETAL6	Module 6 : Guide alimentaire canadien Étudier le <i>Guide alimentaire canadien</i> .	Débutant	2-5	Aucun
ETAL8	Module 8 : Bases de la boulangerie Explorer les composants essentiels des produits de boulangerie de base.	Débutant	5-10	Aucun
ETAL17	Module 17 : Collations rapides et saines Préparer des collations rapides et saines.	Débutant	5-10	Aucun
ETAL19	Module 19 : Sandwichs Préparer une variété de sandwichs.	Débutant	2-5	Aucun
ETAL20	Module 20 : Marketing et choix alimentaires Établir une stratégie de marketing visant à influencer les choix alimentaires.	Débutant	5-10	Aucun
ETAL21	Module 21 : Tendances alimentaires Étudier les tendances alimentaires et celles de la préparation des aliments.	Débutant	2-5	Aucun

Modules suggérés pour les cours d'arts pratiques et appliqués combinés au secondaire

Répondre aux besoins et aux intérêts des élèves devrait être l'objectif principal lors de la sélection des modules pour configurer un cours d'arts pratiques et appliqués combiné au secondaire. L'approche utilisée (p. ex. horizontale, aléatoire ou verticale) guidera la sélection des modules au sein de chaque configuration de cours d'arts pratiques et appliqués combiné. Pour plus d'information, veuillez consulter les lignes directrices sur les cours combinés des programmes d'études des Arts pratiques et appliqués au niveau secondaire dans le document *Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation* disponible sur le site Web du ministère de l'Éducation.

Modules

Module 1 : Sécurité dans la cuisine (principal)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Intégrer les pratiques de sécurité dans la préparation des aliments.	a. Discute l'importance de se concentrer sur ses propres tâches tout en étant conscient que les autres travaillent à proximité. b. Démonstre une bonne application des procédures de sécurité lors de la préparation des aliments (p. ex. l'utilisation appropriée et sécuritaire des couteaux et de l'équipement). c. Applique les procédures et la préparation sanitaires des espaces, des ustensiles et du matériel de cuisine lors de la préparation des aliments, y compris : • laver la vaisselle et les ustensiles de cuisson à la main; • utiliser des techniques adéquates de lavage des mains; • laver les serviettes, les gants et les tabliers de cuisine; • charger le lave-vaisselle d'une manière adéquate. d. Identifie les dangers et les pratiques de sécurité décrits dans le manuel d'utilisation du fabricant pour les gros et les petits appareils électroménagers utilisés pendant la préparation des aliments (p. ex. les malaxeurs, les robots culinaires et les cuisinières). e. Démonstre une application sécuritaire et hygiénique des techniques pour cuisiner et préparer des aliments en utilisant des technologies actuelles et avancées pour préparer un aliment de qualité. f. Applique les normes pertinentes de salubrité alimentaire en préparant, en cuisant et en servant la nourriture. g. Explore les stratégies de prévention et de contrôle des incendies propres aux différents espaces de la cuisine. h. Discute les principes de base des premiers soins (p. ex. le traitement des brûlures et des échaudures, des saignements, des empoisonnements, des blessures aux yeux et de l'étouffement). i. Démonstre une manipulation des pratiques sécuritaires de travail dans la cuisine afin de prévenir les accidents (p. ex. les coupures, les glissements, les chutes et les brûlures).	

Module 2A, B, C : Manipulation sécuritaire des aliments (principal)		
Durée suggérée : 5-10 heures	Niveau : Débutant, Intermédiaire, Avancé	Préalable : Module 1
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier l'importance de manipuler, de préparer et d'entreposer les aliments d'une manière sécuritaire.	a. Étudie l'importance de l'hygiène et de l'équipement de protection personnels (p. ex. des gants) pour la salubrité des aliments. b. Discute les causes des maladies d'origine alimentaire. c. Enquête sur les symptômes courants d'une intoxication alimentaire (p. ex. les vomissements, la diarrhée, les crampes et les ballonnements). d. Explique l'importance d'une conservation appropriée à propos des aliments pour en assurer une manipulation sécuritaire (p. ex. les aliments séchés, congelés, réfrigérés et conservés dans des contenants hermétiques). e. Discute l'importance des pratiques sécuritaires de décongélation en utilisant plusieurs méthodes (p. ex. sous l'eau courante froide, au microonde, au réfrigérateur). f. Mène des recherches sur les pratiques exemplaires pour atténuer le risque de contamination croisée chez les personnes souffrant d'allergies alimentaires graves (p. ex. la conservation appropriée des aliments, le port et le changement de gants, l'utilisation d'un équipement spécial). g. Explore les aspects de la contamination alimentaire (p. ex. comment elle se produit, comment reconnaître les aliments avariés). h. Détermine les zones de température alimentaire sécuritaire pour différents aliments (p. ex. la volaille, les plats à base d'œufs, le porc, le bœuf). i. Discute les deux types de contamination (la contamination directe et indirecte/croisée). j. Analyse les conditions nécessaires à la survie d'une maladie d'origine alimentaire (p. ex. la température, le temps, l'acidité [pH], l'humidité, la source de l'aliment, la mauvaise hygiène personnelle et le mauvais assainissement). k. Détermine les causes et la prévention des maladies d'origine alimentaire suivantes : • le Norovirus; • la Salmonelle; • le Clostridium perfringens; • la Campylobactérie; • le Staphylococcus aureus (staphylocoque). l. Mène des recherches sur les trois catégories de contamination et les compare :	

	• la contamination biologique (p. ex. les bactéries ou les virus); • la contamination physique (p. ex. les objets utilisés à n'importe quelle étape de la préparation); • la contamination chimique (p. ex. les produits de nettoyage et les produits d'origine naturelle). m. Démontre une élimination sécuritaire des huiles usagées. n. Examine les moyens du recyclage et de l'élimination sécuritaires et responsables des déchets de cuisine. o. Démontre la manière de préparer des recettes en utilisant des pratiques alimentaires adéquates (p. ex. se laver fréquemment les mains, éviter la contamination croisée des aliments, laver les fruits et les légumes, cuire à une température appropriée aux aliments).
--	---

Module 3 : Inspection et certification des aliments (principal)		
Durée suggérée : 3-5 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 2C
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les processus d'inspection et de certification de la salubrité des aliments	a. Étudie le rôle des inspecteurs-hygiénistes et ce qu'ils examinent dans les zones de préparation des aliments. b. Discute le rôle de : • l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA); • la <i>Loi sur les aliments et drogues</i>; • la <i>Loi sur la salubrité des aliments au Canada</i>; • le <i>Règlement sur la salubrité des aliments au Canada</i>. c. Enquête sur les critères et les connaissances nécessaires pour obtenir la certification <i>FoodSafe</i> niveau 1.	

Module 4 : Recettes (principal)		
Durée suggérée : 5-10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 2A
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer un produit alimentaire de qualité en suivant une recette minutieusement.	a. Évalue des recettes provenant de diverses sources afin de sélectionner une recette en fonction de critères définis. b. Discute le vocabulaire et l'équipement de préparation utilisés dans une recette. c. Identifie les composants du développement et de la modification d'une recette, y compris les ingrédients et leurs fonctions, les proportions, les températures et les méthodes de préparation. d. Démontre une capacité à suivre minutieusement une recette (p. ex. utiliser les techniques de mesure appropriées, suivre les procédures étape par étape, utiliser l'équipement d'une manière correcte). e. Distingue les ingrédients essentiels des ingrédients facultatifs d'une recette. f. Adapte les recettes afin d'obtenir des résultats semblables en les ajustant, les corrigeant et en remplaçant les ingrédients, l'équipement et les méthodes. g. Étudie les raisons pour modifier ou adapter les recettes (p. ex. le coût, la disponibilité des ingrédients, la nutrition). h. Démontre une bonne application des techniques de mesure des ingrédients secs et liquides avec des unités de mesure métriques et impériales. i. Convertit les mesures minutieusement en accomplissant les tâches de préparation des aliments (p. ex. le poids par rapport au volume, en changeant le nombre de portions que donne une recette). j. Termine les recettes selon des critères précis, y compris le temps, pour préparer un produit de qualité. k. Examine les informations fournies dans une recette (p. ex. les ingrédients, les quantités, le temps de cuisson). l. Planifie, prépare et sert des aliments à l'aide d'une recette.	

Module 5 : Ustensiles et équipement (principal)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 4
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer l'utilisation des ustensiles et de l'équipement de cuisine courants.	a. Identifie les ustensiles et l'équipement de cuisine courants. b. Dresse une liste des ustensiles et des fournitures de base indispensables dans une cuisine (p. ex. la vaisselle, les ustensiles de cuisson, les ustensiles à mesurer). c. Explore les outils de mesure et démontre une habileté minutieuse à : • mesurer les ingrédients secs ou les liquides; • utiliser la mesure métrique ou impériale; • mesurer le poids, la masse et le volume; • mesurer la température; • reconnaître l'importance d'une mesure précise; • mesurer la farine tamisée ou non tamisée; • suivre les façons de mesurer la graisse solide. d. Étudie l'effet de l'augmentation et de la diminution des mesures dans les recettes. e. Examine l'utilisation et la conservation sécuritaires et appropriées de divers ustensiles pour couper et hacher (p. ex. les planches à découper, les ciseaux, les peleuses). f. Explore les aliments de base nécessaires pour construire un garde-manger bien approvisionné (p. ex. les graines, les épices, les huiles). g. Enquête sur les meilleures méthodes de conservation pour divers aliments de base (p. ex. les herbes, les farines, les noix). h. Dresse une liste des fournitures essentielles et des ustensiles indispensables à sa cuisine (p. ex. la vaisselle, les ustensiles de cuisine, les ustensiles de mesure). i. Conçoit un aménagement de cuisine efficace, y compris : • créer un flux de travail optimisé; • établir des zones pour les travaux de préparation, la cuisson, le nettoyage et l'entreposage; • déterminer les ustensiles et les petits appareils à conserver dans chaque zone.	

Module 6 : Guide alimentaire canadien (principal)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier le <i>Guide alimentaire canadien</i> .	a. Étudie l'évolution du <i>Guide alimentaire canadien</i>, y compris : - la raison de sa création; - le changement qu'il a subi au fil du temps; - ses composants / sa structure; - les stratégies pour le rendre plus inclusif. b. Discute la pertinence du <i>Guide alimentaire canadien</i> comme étant une ressource pour une alimentation saine. c. Compare le <i>Guide alimentaire canadien</i> avec les guides alimentaires d'autres pays. d. Analyse les recommandations du <i>Guide alimentaire canadien</i> en ce qui concerne l'alimentation saine, telles que : - savourer les aliments; - manger avec attention; - cuisiner plus souvent; - manger avec les autres. e. Planifie les repas d'une semaine en se basant sur le <i>Guide alimentaire canadien</i>. f. Prépare un repas ou explique comment le préparer selon le <i>Guide alimentaire canadien</i>. g. Étudie l'influence de la commercialisation des aliments sur les habitudes alimentaires quotidiennes, comme indiqué dans le <i>Guide alimentaire canadien</i>.	

Module 7 : Préparation et service des repas (principal)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Enquêter sur les éléments de la préparation, du service et de la restauration des repas.	a. Définit les termes culinaires essentiels utilisés dans la préparation des repas (p. ex. couper en dés, pocher, rôtir, une pincée, mijoter, saisir). b. Explore les façons de dresser la table pour diverses occasions (p. ex. formelle, élémentaire, décontractée). c. Applique une étiquette formelle de table (p. ex. utiliser des couverts et des serviettes, passer la nourriture). d. Planifie, prépare et sert un repas à la maison. e. Établit des lignes directrices de travail d'équipe pour préparer, servir et manger des aliments en classe. f. Discute les éléments à prendre en considération au moment de servir un repas afin de répondre aux besoins nutritionnels et culturels.	

Module 8 : Bases de la boulangerie (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer les composants essentiels des produits de boulangerie de base.	a. Détermine le rôle des ingrédients pour bien réussir la préparation des pains et des gâteaux. b. Décrit la fonction des sept ingrédients principaux dans la préparation des pains et des gâteaux (la farine, les matières grasses, les sucres, les œufs, les liquides, les agents levants et les aromatisants). c. Évalue les quatre types de mélanges de farine (la pâte à verser, la pâte solide, la pâte molle, la pâte rigide). d. Discute l'importance des éléments suivants : • utiliser les mesures précises; • vérifier le degré de cuisson; • utiliser les bonnes techniques de mélange; • utiliser les bons ustensiles; • utiliser les bons récipients; • bien ajuster la température de cuisson et la position de la grille appropriées. e. Découvre les différents types de biscuits (les biscuits en barres, les biscuits roulés, les biscuits à la cuillère, biscuits pressés, tranchés ou frigidaire et moulés). f. Compare les éléments (p. ex. le cout, la valeur nutritive, la saveur) des gâteaux et des pains faits maison à ceux qui sont prêts-à-manger.	

	g. Applique la terminologie de la préparation d'une variété de gâteaux et de pains (p. ex. remuer, crémier, cuire, battre, combiner, fouetter, pétrir, couper). h. Explique les trois méthodes de mélange de base pour les types instantanés de pains et de gâteaux (mélanger comme les muffins, couper comme les biscuits, crémier comme le gâteau). i. Prépare ou explique comment préparer une variété de gâteaux et de pains qui utilisent différents types de farine. j. Détermine les caractéristiques de différents types de pains et de gâteaux.
--	--

Module 9 : Boulangerie (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 8
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les ingrédients et les processus utilisés dans la boulangerie.	a. Évalue les différents types de farine (p. ex. la farine tout usage, la farine du blé entier, la farine auto-levante, la farine moulue sur pierre, la farine sans gluten) en fonction de certaines qualités telles que la valeur nutritive, le prix, la saveur, les caractéristiques et les utilisations dans les produits alimentaires. b. Explore les caractéristiques et les utilisations de la farine fabriquée à partir de différents grains et légumineuses (p. ex. le maïs, le teff, l'avoine). c. Mène des recherches sur les types de blé cultivés en Saskatchewan et utilisés dans la fabrication des farines. d. Enquête sur l'importance du gluten dans les mélanges de farine. e. Explore les allergies ou les intolérances aux mélanges de farine (p. ex. l'intolérance au gluten). f. Examine les agents de levage (p. ex. la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, les œufs, la levure) et les gaz qu'ils produisent (p. ex. l'air, la vapeur, le dioxyde de carbone). g. Évalue les différences entre les pains instantanés et les pains à levure (p. ex. le mélange, le levage, le temps de préparation). h. Explore les ingrédients (p. ex. les épices) des pains et des gâteaux de diverses cultures (p. ex. les empanadas, le naan, la focaccia, le biscotti). i. Prépare ou explique la préparation d'une variété de pains et de gâteaux utilisant différents types de farine (p. ex. les pains instantanés, les gâteaux, les biscuits).	

Module 10 : Œufs (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner l'importance et la préparation des œufs.	a. Discute le rôle des œufs dans le <i>Guide alimentaire canadien</i> ainsi que leur rôle dans un régime alimentaire sain (p. ex. une source de protéine moins chère, la nutrition, la polyvalence). b. Examine les œufs d'après : - leur structure et leurs parties; - leur classement et leur calibrage; - le processus et le but du mirage; - l'achat et l'entreposage. c. Enquête sur la production et la transformation des œufs en Saskatchewan. d. Mène des recherches sur les ingrédients et les produits fabriqués à partir des œufs canadiens. e. Enquête sur les façons dont le régime alimentaire d'une poule peut influencer la qualité d'un œuf (p. ex. la valeur nutritive, la couleur du jaune, le goût, la taille, la coquille). f. Analyse les informations qui se trouvent sur une boîte d'œufs. g. Explore les types des œufs utilisés en cuisine (p. ex. la caille, l'autruche). h. Étudie des facteurs liés à l'achat et à la conservation des œufs, tels que la salmonelle et les produits pasteurisés. i. Identifie les lignes directrices pour une cuisson réussie des œufs (p. ex. la température, la durée, la méthode de cuisson). j. Comprend et démontre les fonctions des œufs comme agent : - épaississant; - levant; - émulsifiant; - liant; - enrobant; - clarifiant; - cristallisant. k. Enquête sur les remplaçants des œufs dans une recette. l. Explore les différentes méthodes de préparation des œufs (p. ex. pocher, frire, bouillir, cuire). m. Compare les produits à base d'œufs de consommation à ceux à base d'œufs frais (p. ex. le coût par portion, le temps de préparation, la valeur nutritive, le goût). n. Prépare ou explique la préparation des recettes qui mettent en valeur les œufs comme ingrédient.	

	o. Identifie les nutriments clés des œufs et leurs avantages pour la santé, obtenus en intégrant les œufs dans un régime alimentaire sain (p. ex. les lipides, les minéraux et les protéines).
--	--

Module 11 : Lait et substituts du lait (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner plusieurs types de lait et de ses substituts à base de plantes.	a. Identifie une variété de types de lait et de ses substituts à base de plantes (p. ex. le lait de noix, de graines et de céréales). b. Explore les nutriments clés dans le lait et ses substituts ainsi que les avantages pour la santé obtenus en intégrant le lait et ses substituts dans un régime alimentaire sain. c. Définit les termes suivants : le caillage, l'échaudure, la caséine, le débordement par bouillonnement, l'écémage et le brûlage. d. Explore des façons d'utiliser des types de lait dans la préparation des aliments (p. ex. le lait frais, le lait en poudre, le lait évaporé et le lait condensé). e. Compare les différents types de lait (p. ex. le lait écrémé, le lait à 2 %, le lait entier, le lait allégé, le babeurre). f. Détermine la manière de lire les étiquettes de valeur nutritive sur les boîtes de lait et de ses substituts. g. Compare les éléments du lait à ceux des ses substituts (p. ex. le goût, le coût, la valeur nutritive, les avantages pour la santé). h. Discute l'entreposage approprié du lait et de ses substituts. i. Analyse les lignes directrices pour cuisiner en utilisant le lait ou ses substituts à base de plantes. j. Prépare ou explique la préparation des recettes à base de lait et de ses substituts à base de plantes. k. Explore les allergies ou les intolérances au lait (p. ex. l'intolérance au lactose).	

Module 12 : Produits laitiers et leurs substituts (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner une variété de produits laitiers et de leurs substituts.	a. Identifie une variété de produits laitiers et de leurs substituts (p. ex. la levure nutritionnelle, le fromage de noix, l'huile). b. Définit les termes suivants : la pasteurisation, l'homogénéisation, les produits laitiers enrichis, les produits laitiers reconstitués, la matière grasse butyrique, les produits laitiers glacés. c. Compare différents types de produits laitiers et leurs substituts en examinant la valeur nutritive, le gout et le cout. d. Discute les stratégies de choix, de préparation et de l'entreposage des produits laitiers et de leurs substituts pour augmenter leurs avantages pour la santé, augmenter l'intérêt et respecter les budgets. e. Enquête sur le rôle des produits laitiers dans l'alimentation de diverses cultures, y compris celle les Premières Nations et des Métis. f. Mène des recherches sur les types de produits laitiers fabriqués en Saskatchewan et leurs contributions à l'économie de la Saskatchewan. g. Examine les lignes directrices pour cuisiner avec divers produits laitiers et leurs substituts. h. Explore l'évolution historique du statut des produits laitiers dans le <i>Guide alimentaire canadien</i>. i. Compare le gout, la texture, la couleur et le cout d'une variété de fromages tels que les fromages à pâte molle, à pâte dure, transformés et vieillis. j. Discute les moyens de réduire la teneur en matière grasse dans les recettes en remplaçant certains ingrédients par des produits laitiers ou par leurs substituts à faible teneur en matière grasse. k. Compare la valeur nutritive, le cout par portion, le gout et la commodité des produits laitiers et des substituts de produits laitiers achetés à ceux faits maison tels que le pudding, la crème glacée et le yogourt. l. Prépare un menu familial qui comprend une variété de produits laitiers et de leurs substituts. m. Planifie et prépare des recettes en utilisant des produits laitiers et leurs substituts (p. ex. des puddings, de la crème glacée, de la sauce à la crème, des soupes crémeuses, du fromage, du beurre, du yogourt). n. Identifie les nutriments clés des produits laitiers et de leurs substituts (p. ex. les vitamines, les matières grasses et les protéines) et les avantages pour la santé obtenus en intégrant les produits laitiers et leurs substituts dans un régime alimentaire sain. o. Explore les allergies ou les intolérances aux produits laitiers (p. ex. l'intolérance au lactose).	

Module 13 : Fruits (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Évaluer l'importance des fruits dans une alimentation saine.	a. Classe les fruits en fonction de leurs qualités telles que les caractéristiques physiques, les systèmes de classification (p. ex. la partie de la plante de laquelle ils proviennent). b. Identifie une variété de fruits cultivés en Saskatchewan et leurs contributions à l'économie de la Saskatchewan. c. Discute les stratégies utilisées pour choisir, préparer et entreposer les fruits afin d'augmenter leurs avantages pour la santé, préserver leur apparence et respecter les budgets. d. Compare les fruits biologiques et ceux qui sont cultivés conventionnellement. e. Évalue les effets des différentes méthodes de préparation, de cuisson et d'entreposage des fruits en tenant en compte de : • la couleur; • la texture; • l'apparence; • la rétention des nutriments. f. Mène une enquête sur la façon dont les fruits sont cultivés, récoltés et transformés en produits alimentaires en Saskatchewan. g. Enquête sur le rôle des fruits dans le régime alimentaire de diverses cultures, y compris celui des Premières Nations et des Métis. h. Identifie les nutriments clés des fruits (p. ex. les vitamines, les minéraux et les fibres) et leurs avantages pour la santé (p. ex. les antioxydants et la prévention des maladies) obtenus en intégrant les fruits dans un régime alimentaire sain. i. Étudie la façon dont le <i>Guide alimentaire canadien</i> recommande d'intégrer les fruits à une alimentation saine. j. Étudie l'évolution historique du statut des fruits dans le <i>Guide alimentaire canadien</i>. k. Compare les fruits transformés (p. ex. surgelés, en conserve, séchés) aux fruits non transformés en utilisant des critères tels que le coût par portion, le temps de préparation, l'équipement requis, la valeur nutritionnelle et le goût. l. Explore des façons de cultiver ses propres fruits. m. Démontre les étapes essentielles pour préparer, cuisiner et servir une variété de fruits.	

	n. Trouve, planifie et prépare des recettes contenant des produits à base de fruits à diverses fins. o. Examine les avantages du compostage des déchets de cuisine. p. Invente des moyens possibles de compostage lors de la préparation des fruits. q. Explore divers fruits comestibles dans la région (p. ex. les cerises de Virginie, les bleuets, les amélanches de Saskatoon).
--	--

Module 14 : Légumes (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Évaluer l'importance des légumes dans une alimentation saine.	a. Classe les légumes en fonction de leurs qualités telles que les caractéristiques physiques, les systèmes de classification (p. ex. la partie de la plante de laquelle ils proviennent). b. Identifie une variété de légumes cultivés en Saskatchewan et leurs contributions à l'économie de la Saskatchewan. c. Discute les stratégies utilisées pour choisir, préparer et conserver les légumes afin d'augmenter leurs avantages pour la santé, préserver leur apparence et respecter les budgets. d. Compare les légumes biologiques et ceux qui sont cultivés conventionnellement. e. Évalue les effets des différentes méthodes de préparation, de cuisson et d'entreposage des légumes en tenant en compte de : • la couleur; • la texture; • l'apparence; • la rétention des nutriments. f. Mène une enquête sur la façon dont les légumes sont cultivés, récoltés et transformés en produits alimentaires en Saskatchewan. g. Identifie les nutriments clés des légumes (p. ex. les vitamines, les minéraux et les fibres) et leurs avantages pour la santé (p. ex. les antioxydants et la prévention des maladies) obtenus en intégrant les légumes dans un régime alimentaire sain. h. Évalue l'importance des légumes dans le <i>Guide alimentaire canadien</i> ainsi que celle du rôle qu'ils jouent dans une alimentation saine. i. Examine l'évolution historique du statut des légumes dans le <i>Guide alimentaire canadien</i>. j. Enquête sur le rôle des légumes dans le régime alimentaire de diverses cultures, y compris celle des Premières Nations et des Métis.	

	k. Compare les légumes transformés (p. ex. surgelés, en conserve, séchés) aux légumes non transformés en utilisant des critères tels que le cout par portion, le temps de préparation, l'équipement requis, la valeur nutritionnelle et le gout. l. Explore des façons de cultiver ses propres légumes. m. Démontre les étapes essentielles pour préparer, cuisiner et servir une variété de légumes. n. Trouve, planifie et prépare des recettes contenant des produits à base de légumes, à diverses fins. o. Examine les avantages du compostage des déchets de cuisine. p. Invente des moyens possibles de compostage lors de la préparation des légumes. q. Explore divers légumes comestibles dans la région (p. ex. les quenouilles, les pommes de terre sauvages, les pissenlits).
--	---

Module 15 : Aliments à base de grains entiers (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Justifier l'importance des aliments à base de grains entiers dans une alimentation saine.	a. Identifie différentes sortes de grains utilisées dans les aliments (p. ex. le quinoa, le blé, le riz, le maïs, l'avoine). b. Saisit le sens des termes liés aux grains tels que : raffinés, grains entiers, enrichis, fortifiés, transformés et instantanés. c. Identifie et explique les parties principales du grain (le son, le germe, l'endosperme) ainsi que leurs fonctions et utilisations en cuisine. d. Explore les nutriments clés fournis par les grains et les produits céréaliers. e. Examine l'importance des grains et des produits céréaliers dans une alimentation équilibrée. f. Compare les grains biologiques aux grains cultivés conventionnellement. g. Évalue l'importance des grains entiers dans le <i>Guide alimentaire canadien</i> et leur rôle dans une alimentation saine. h. Enquête sur les types de grains cultivés en Saskatchewan ainsi que l'impact économique de la production céréalière et de la transformation des aliments dans la province. i. Mène des recherches sur les ingrédients et les produits fabriqués à partir des grains canadiens (p. ex. la farine, les céréales, les pâtes) ainsi que les procédures utilisées pour les récolter et les produire. j. Compare les grains transformés et non transformés en utilisant des critères tels que le cout par portion, le temps de préparation,	

	l'équipement requis, la valeur nutritionnelle et le goût. k. Établit des lignes directrices pour la sélection et l'entreposage des produits céréaliers. l. Trouve des recettes intéressantes qui incorporent des grains et des produits céréaliers. m. Démontre les étapes essentielles de la cuisson des grains et des produits céréaliers. n. Prépare ou explique la préparation des plats à base de grains et de produits céréaliers à diverses fins (p. ex. les farines, les pâtes, les riz, les céréales). o. Explore les allergies et les intolérances aux produits céréaliers (p. ex. l'intolérance au gluten). p. Explore les produits céréaliers provenant de diverses cultures mondiales, disponibles maintenant en Saskatchewan (p. ex. le carvi, la coriandre, le fenugrec).
--	---

Module 16 : Produits céréaliers mondiaux (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 15
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Évaluer l'importance des produits céréaliers dans les régimes alimentaires mondiaux.	a. Identifie une variété de grains utilisés mondialement pour l'alimentation (p. ex. le quinoa, le blé, le riz, le maïs, l'avoine, l'orge, le millet, le seigle). b. Explore les nutriments clés fournis par les grains et les produits céréaliers. c. Examine l'importance des grains et des produits céréaliers dans une alimentation saine. d. Compare l'importance des grains entiers dans les guides alimentaires de divers pays. e. Enquête sur les types de grains cultivés mondialement ainsi que l'impact économique de la production céréalière et de la transformation des aliments sur les marchés mondiaux. f. Mène des recherches sur les ingrédients et les produits fabriqués mondialement à partir des grains (p. ex. la farine, les céréales, les pâtes) ainsi que les procédures utilisées pour les récolter et les produire. g. Trouve des recettes intéressantes qui incorporent les grains et les produits céréaliers provenant de diverses cultures mondiales. h. Utilise d'autres méthodes de cuisson des grains et des produits céréaliers.	

	i. Prépare ou explique la préparation des plats à base de grains et de produits céréaliers (p. ex. les farines, les pâtes, le riz, les céréales) provenant de différentes cultures, à diverses fins.
--	--

Module 17 : Collations rapides et saines (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Modules 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer des collations rapides et saines.	a. Discute les critères des collations saines et rapides (p. ex. la taille des portions, la commodité, la teneur en sodium). b. Enquête sur les facteurs qui influencent les choix personnels et familiaux des collations (p. ex. la commodité, le cout, les besoins alimentaires, la mode de vie, la satisfaction). c. Établit des stratégies pour planifier et préparer des collations satisfaisantes en tenant compte de plusieurs facteurs tels que les horaires, les budgets et la disponibilité des aliments. d. Mène des recherches sur les technologies utilisées dans le traitement des collations préparées et prêtes à consommer (p. ex. les additifs, les agents de conservation, l'emballage de portions, l'étiquetage des ingrédients). e. Compare entre les collations faites maison avec les collations préemballées et prêtes à consommer en fonction de critères tels que le cout, la commodité, la valeur nutritionnelle et le gout. f. Analyse une recette et la modifie, si nécessaire, pour refléter des besoins précis (p. ex. les exigences culturelles, alimentaires et sanitaires). g. Planifie trois collations démontrant des stratégies pour gérer différentes limitations, y compris : • le budget; • le temps; • les horaires; • manger à l'extérieur de la maison; • l'équipement de cuisine. h. Prépare des collations rapides et délicieuses (p. ex. ayant une faible teneur en matières grasses et en sucre et riches en fibres). i. Explore les recommandations du <i>Guide alimentaire canadien</i> sur le grignotage sain, y compris l'incorporation des fruits et des légumes dans les aliments de grignotage. j. Enquête sur les avantages de la préparation des collations à la maison.	

	k. Explore les types de collations et les habitudes de grignotages des différentes cultures mondiales.
--	--

Module 18 : Repas rapides et sains (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer des repas rapides et sains.	a. Enquête sur l'influence du mode de vie sur les habitudes alimentaires des Canadiens. b. Évalue l'influence de l'évolution des tendances alimentaires sur les personnes, les familles et la communauté. c. Détermine des stratégies, en se basant sur le <i>Guide alimentaire canadien</i>, pour planifier et préparer des repas satisfaisants qui s'adaptent à une variété d'horaires et de budgets. d. Compare les repas faits maison et les repas prêts-à-servir en fonction de critères tels que le cout, la commodité, la taille des portions et la valeur nutritionnelle. e. Discute les facteurs possibles qui influencent les choix alimentaires personnels et familiaux (p. ex. les facteurs économiques et culturels, le mode de vie, le gout et la satisfaction). f. Compare une variété d'aliments prêts-à-servir en fonction de caractéristiques telles que la disponibilité, les ingrédients, la valeur nutritive et le gout. g. Analyse une recette et la modifie, si nécessaire, pour refléter des besoins précis afin de préparer un repas rapide et sain (p. ex. les exigences alimentaires et culturelles et la valeur nutritive). h. Planifie trois repas rapides démontrant des stratégies pour gérer à différentes limitations, y compris : • le budget; • le temps; • les horaires familiaux échelonnés; • les repas à l'extérieur de la maison; • l'équipement de cuisine; • les besoins nutritionnels; • la facilité de préparation.	

	i. Prépare un repas rapide et sain (p. ex. contenant une variété de fruits et de légumes, des aliments à base de grains entiers et de protéine, des aliments contenant de saines matières grasses, des aliments transformés d'une manière fine et limitée). j. Prépare un menu de trois repas sains, rapides et satisfaisants pour démontrer l'importance des repas dans un mode de vie saine. k. Étudie les avantages de cuisiner à la maison.
--	---

Module 19 : Sandwichs (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer une variété de sandwichs.	a. Explore l'histoire des sandwichs. b. Discute les composants principaux d'un sandwich (p. ex. la base, la tartinade et les garnitures). c. Identifie les ingrédients utilisés pour les sandwichs (p. ex. les types de bases, les tartinades, les garnitures). d. Explore les moyens de prévenir la contamination croisée des ingrédients utilisés dans les sandwichs. e. Compare différents types de sandwichs (p. ex. les pitas, les wraps, les tartines). f. Compare des sandwichs prêts à consommer à ceux qui sont faits maison (p. ex. la valeur nutritive des ingrédients, le prix, la fraîcheur, la couleur, la saveur). g. Discute l'entreposage approprié des garnitures et des ingrédients des sandwichs. h. Planifie et prépare différents types de sandwichs. i. Explore les sources de protéines pour les sandwichs. j. Enquête sur les remplaçants des types de viande hautement transformés comme la charcuterie.	

Module 20 : Marketing et choix alimentaires (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Établir une stratégie de marketing visant à influencer les choix alimentaires.	a. Discute l'impact de la publicité médiatique sur les consommateurs des produits alimentaires. b. Examine la configuration du marketing alimentaire dans une épicerie (p. ex. le positionnement et l'emplacement des aliments, le positionnement des étagères, les achats « impulsifs » ou de dernières minutes, les présentoirs en vedette). c. Analyse le rôle de diverses techniques de marketing utilisées pour influencer les achats des aliments (p. ex. un porte-parole célèbre, des refrains publicitaires, des slogans, une mascotte). d. Enquête sur les stratégies de publicité alimentaire, utilisées pour cibler une variété de publics (p. ex. la commodité, l'emballage du produit, la valeur perçue, les allégations nutritionnelles, les achats locaux). e. Analyse l'influence des médias et de la publicité sur ses propres choix et achats alimentaires. f. Examine diverses techniques de marketing utilisées pour encourager les gens à acheter des produits alimentaires (p. ex. un emballage attrayant, un jouet gratuit, une teneur faible en gras ou en sucre). g. Explore l'efficacité des médias tels que la télévision, la radio, les panneaux publicitaires, l'internet, les médias sociaux et les magazines sur les personnes qui achètent des produits alimentaires. h. Étudie la façon dont les photographes culinaires utilisent diverses techniques pour commercialiser un produit alimentaire (p. ex. l'éclairage, les accessoires, les angles de caméra, les laps de temps). i. Enquête sur les façons dont les médias sociaux peuvent servir de plateforme pour mobiliser et éduquer le public en ce qui concerne les choix alimentaires sains et la salubrité des aliments. j. Crée une campagne de marketing et de sensibilisation pour influencer les choix d'aliments et de boissons sains à l'école. k. Conçoit une stratégie de marketing pour promouvoir un aliment sain (p. ex. un refrain publicitaire, un slogan, un personnage). l. Enquête sur les approbations tierces non réglementées et leur impact sur les choix alimentaires (p. ex. les organismes qui ne sont pas génétiquement modifiés, les allégations nutritionnelles face aux faits de santé, l'étiquetage obligatoire ou non obligatoire).	

Module 21 : Tendances alimentaires (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les tendances alimentaires et celles de la préparation des aliments.	a. Examine une variété de tendances alimentaires actuelles et passées ainsi que leur impact sur les pratiques familiales de préparation des aliments. b. Enquête sur l'histoire de l'industrie de la restauration rapide et sur son influence sur le mode de vie. c. Examine les effets de la restauration rapide sur le bien-être physique et mental. d. Mène des recherches sur l'influence des petits appareils électroménagers sur la préparation des aliments (p. ex. les autocuiseurs, les friteuses à air chaud, les mélangeurs, les robots culinaires, les microondes). e. Analyse l'influence des tendances médiatiques actuelles de la préparation des aliments (p. ex. les émissions et les concours de cuisine, les cours de cuisine virtuels, les publications en ligne sur les aliments, les boîtes de prêt-à-cuisiner). f. Prépare ou explique la préparation d'un aliment représentant une tendance alimentaire passée ou présente et suggère des moyens pour améliorer sa valeur nutritionnelle. g. Étudie les tendances actuelles et passées dans le domaine de préparation des aliments (p. ex. les tendances alimentaires locaux, les pratiques alimentaires durables, les produits sans gluten).	

Module 22 : Appareils électroménagers (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Analyser l'utilisation des appareils électroménagers pour rendre la préparation des aliments plus efficace.	a. Identifie une variété d'appareils électroménagers et leurs fonctions principales dans la cuisine (p. ex. une mijoteuse, une machine à pain, un déshydrateur). b. Enquête sur la manipulation des options de préparation et d'entreposage des aliments sans utiliser l'électricité pour fonctionner (p. ex. les foyers, les barbecues, les chambres froides). c. Analyse les avantages et les coûts de l'utilisation des appareils électroménagers courants pour déterminer leur efficacité.	

	d. Examine des stratégies pour maximiser l'utilisation des appareils électroménagers afin d'économiser du temps, de l'argent et des ingrédients. e. Démontre l'utilisation, le nettoyage et le rangement sécuritaires d'une variété d'appareils électroménagers. f. Étudie le but et l'utilisation sécuritaire des appareils de cuisson extérieurs tels que les barbecues, les fumoirs et les fours à pizza. g. Compare les caractéristiques (p. ex. le cout, les caractéristiques, les garanties) de divers modèles de gros électroménagers (p. ex. les réfrigérateurs, les cuisinières, les lave-vaisselles). h. Étudie l'évolution technologique des appareils électroménagers au fil du temps. i. Mène des recherches pour déterminer la manière dont l'utilisation des appareils électroménagers a changé et a influencé la préparation des repas. j. Prépare ou explique la préparation des aliments à l'aide d'une variété d'appareils électroménagers afin d'atteindre les objectifs de préparation des repas.
--	--

Module 23 : Gâteaux (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 8
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer la préparation des gâteaux.	a. Détermine le type de mélange de farine le mieux adapté pour les gâteaux. b. Examine le rôle des ingrédients utilisés dans les gâteaux. c. Identifie les compétences de cuisson importantes et indispensables pour réussir des gâteaux, telles que la précision dans la mesure, les procédures de mélange, la préparation des moules, la cuisson et la vérification de la cuisson, la modification et la variation des recettes de base, la compensation des échecs. d. Utilise la terminologie appropriée associée à la cuisson des gâteaux (p. ex. le crémage, le pliage, le levage, le battage, la meringue, la farine à gâteau, la pointe molle, la pointe ferme). e. Mène des recherches sur trois types de gâteaux et donne des exemples de chacun (p. ex. un gâteau au beurre, un gâteau à la mousse ou en éponge, un gâteau en mousseline de soie). f. Explique les techniques de la préparation des gâteaux à la mousse ou en mousseline de soie (p. ex. la manipulation des mousses de blanc d'œuf).	

	g. Étudie les différents types de gâteaux faits avec différents types de farine gâteaux (p. ex. la farine sans gluten, la farine tout usage, la farine à gâteau). h. Examine des façons d'ajouter de la valeur nutritive aux gâteaux (p. ex. utiliser des fleurs à grains entiers, ajouter des graines ou des fruits, remplacer les gras saturés par des gras insaturés). i. Compare des caractéristiques des gâteaux faits maison, les mélanges à gâteaux et les gâteaux de boulangerie (p. ex. le cout, le gout, la valeur nutritive). j. Discute les lignes directrices de l'entreposage des gâteaux afin de conserver leur saveur. k. Découvre des gâteaux d'autres pays et cultures. l. Prépare ou planifie la recette de différents types de gâteaux.
--	---

Module 24 : Glaçages et garnitures (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer une variété de glaçages et de garnitures.	a. Compare les critères de différents types de glaçage, de fondants, y compris : • les ingrédients; • le but; • la méthode de préparation; • les outils de création et d'application; • la méthode d'application; • les lignes directrices pour bien entreposer le produit fini. b. Examine l'importance de faire un préglacage aux gâteaux avant la couche finale de glaçage finale. c. Crée des décorations en glaçage et en fondant (p. ex. des fleurs, de l'écriture, des étoiles, un recouvrement) en utilisant un équipement précis de décoration de gâteaux. d. Compare les ingrédients et les méthodes de préparation de diverses garnitures sucrées et salées. e. Examine les types de garnitures utilisées dans la préparation des gâteaux (p. ex. les fruits, la crème, la crème pâtissière, la crème mousseline). f. Identifie les ingrédients utilisés pour améliorer la valeur nutritive des gâteaux et des pâtisseries. g. Planifie et prépare des recettes en utilisant une variété de garnitures. h. Planifie et prépare des recettes de différents types de glaçage et de fondant.	

Module 25 : Salades (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner les ingrédients, la préparation et l'entreposage de diverses salades.	a. Explore l'histoire des salades. b. Identifie les ingrédients utilisés dans la préparation des salades (p. ex. les aliments protéinés, les fruits, les légumes, les légumes verts fourragés). c. Analyse les lignes directrices pour la sélection et l'achat des ingrédients de salade, y compris les facteurs qui influencent : • le prix; • la valeur nutritive; • la qualité; • la disponibilité. d. Classe diverses salades (p. ex. mélangées, en couches, arrangées, cuites, moulées, plat principal, dessert). e. Explique les trois parties d'une salade : la base, le corps et la vinaigrette. f. Montre comment rendre les produits fanés plus croustillants. g. Explore les façons d'utiliser les salades dans la planification des repas (p. ex. l'entrée, le plat principal, l'accompagnement, le rince-bouche). h. Examine les façons dont l'ajout des ingrédients peut avoir influencé la valeur nutritive des salades. i. Compare les salades prêtes à manger aux salades faites maison, y compris : • la valeur nutritive des ingrédients; • le prix; • la fraîcheur; • la couleur et la saveur. j. Explore les manières de prévenir la contamination croisée des ingrédients utilisés dans les salades. k. Détermine les méthodes les plus sécuritaires pour entreposer diverses salades. l. Planifie et prépare des recettes de différentes salades. m. Explore les origines culturelles et géographiques des recettes de salade.	

Module 26 : Vinaigrettes (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer divers types de vinaigrettes.	a. Discute les types de vinaigrettes et la manière de les ajouter aux salades (p. ex. la vinaigrette française, la mayonnaise, les vinaigrettes cuites, les vinaigrettes à l'huile et au vinaigre). b. Examine les moyens de prévenir la contamination croisée des ingrédients utilisés dans les vinaigrettes. c. Explore les façons dont l'ajout de certaines garnitures pour salade peuvent l'enrichir (p. ex. les croutons, les morceaux de bacon, les noix, les herbes, les condiments). d. Prépare un type de vinaigrette et compare ses composants à ceux d'une vinaigrette achetée (p. ex. la texture, la saveur, la couleur, la commodité, les ingrédients, le prix). e. Examine l'étiquetage des vinaigrettes pour déterminer les informations nutritionnelles importantes. f. Explore une variété de méthodes d'entreposage de vinaigrettes préparées (p. ex. la réfrigération, les contenants isothermes, les emballages de congélation). g. Planifie et prépare des recettes de différentes vinaigrettes.	

Module 27 : Pâtisserie (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 8
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer le domaine de la pâtisserie.	a. Explore différents types de pâtisseries et leurs origines (p. ex. la pâte brisée, les choux à la crème ou la pâte à choux, la pâte feuilletée, la pâte phyllo). b. Étudie les différentes techniques utilisées pour préparer des pâtisseries. c. Identifie les types de farine les plus convenables pour préparer des pâtisseries. d. Examine les ingrédients utilisés dans les pâtisseries. e. Identifie les compétences de cuisson essentielles pour réussir des pâtisseries (p. ex. la précision dans la mesure, les procédures de mélange, la préparation des moules, la cuisson et la vérification de la cuisson, la modification et la variation des recettes de base, la compensation des échecs). f. Distingue les différents types de tartes (p. ex. à la crème pâtissière, à la crème mousseline, aux fruits). g. Utilise la terminologie associée à la pâtisserie. h. Examine des façons d'ajouter de la valeur nutritive aux pâtisseries. i. Discute les lignes directrices pour un entreposage approprié des pâtisseries. j. Découvre des pâtisseries des autres pays et cultures. k. Examine les types de garnitures qui peuvent être utilisées dans les pâtisseries. l. Compare les éléments des pâtisseries faits maison, des pâtisseries préfabriquées et des pâtisseries prêtes à manger (p. ex. le coût, la commodité, le goût, les ingrédients). m. Planifie et prépare différents types de pâtisseries.	

Module 28 : Pains à la levure (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 8
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Effectuer des recherches sur les ingrédients et les méthodes utilisées pour préparer les pains à la levure.	a. Examine les aspects suivants de la levure : • les types de levure (p. ex. élévation rapide, actif sec, frais); • l'efficacité pour la cuisson; • les conditions optimales nécessaires pour produire du dioxyde de carbone; • les termes connexes (p. ex. le pétrissage, la fermentation, la pousse); • les types de pâte à levure (p. ex. la pâte directe, la pâte de levée, la pâte mélangeuse, la pâte à frire, la pâte éponge, la pâte de réfrigérateur, la pâte de congélateur); • les procédures appropriées de cuisson, la vérification de la cuisson et l'entreposage des produits à base de levure. b. Discute la raison pour laquelle le pain est considéré comme un élément de base dans différentes cultures. c. Expérimente le mélange de la levure et du sucre avec de l'eau à différentes températures. d. Discute le rôle du gluten dans les produits à base de levure. e. Démontre les techniques nécessaires à la préparation des produits à base de levure. f. Explore des façons d'ajouter de la valeur nutritive aux produits à base de levure. g. Mène des recherches sur les origines culturelles de divers pains (p. ex. les bagels, le babka, le levain, le pita, la focaccia). h. Compare les facteurs d'un produit à base de levure fait maison avec un produit à base de levure prêt-à-manger (p. ex. le temps de préparation, le coût, le goût, la valeur nutritive). i. Compare la machine à pain aux méthodes traditionnelles de fabrication du pain. j. Planifie et prépare une variété de pains à la levure.	

Module 29 : Conservation des aliments (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner les méthodes pour une conservation sécuritaire des aliments.	a. Discute les raisons pour lesquelles les aliments sont conservés. b. Explore comment les microorganismes affectent la détérioration des aliments (p. ex. les moisissures, les levures, les bactéries). c. Détermine les conditions nécessaires à la croissance et au contrôle des microorganismes, des enzymes et de l'oxydation dans la détérioration des aliments. d. Enquête sur les méthodes de conservation des aliments de diverses cultures, y compris ceux des Premières Nations et des Métis (p. ex. le salage, le marinage, le séchage, le fumage). e. Discute l'utilité de divers équipements utilisés dans la conservation des aliments à domicile. f. Explore des méthodes de conservation telles que : • le contrôle de la température; • la déshydratation; • la mise en conserve; • la fermentation; • l'ajout des agents de conservation; • la lyophilisation; • le marinage; • l'immersion dans l'huile ou l'alcool. g. Mène des recherches sur les méthodes utilisées pour augmenter la durée de conservation des aliments fabriqués commercialement. h. Mène des recherches sur le rôle des additifs alimentaires en ce qui concerne : • l'apparence et la saveur; • la qualité nutritionnelle; • la conservation; • la transformation des aliments. i. Étudie des exemples d'aliments qui peuvent être facilement conservés. j. Compare les techniques de conservation commerciale aux techniques de conservation à domicile. k. Explore les aliments saisonniers afin de les conserver pour une utilisation future. l. Enquête sur les types des aliments cultivés et conservés en Saskatchewan. m. Met en œuvre les lignes directrices générales de sécurité alimentaire et d'hygiène pour les processus de conservation à domicile.	

	n. Prépare ou explique la préparation de recettes pour la conservation des aliments.
--	--

Module 30 : Produits saisonniers (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 29
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier la culture, l'achat, la conservation et la préparation des produits saisonniers canadiens.	a. Discute les fruits et les légumes cultivés chaque saison en Saskatchewan et au Canada. b. Enquête sur la manière de cultiver, d'acheter et de préparer les fruits et légumes à leur apogée au printemps (p. ex. la rhubarbe, les asperges), en été (p. ex. les cerises, les carottes), en automne (p. ex. les poires, les citrouilles) et en hiver (p. ex. les pommes de terre, les oignons). c. Explore les avantages de soutenir les producteurs et les marchés locaux de fruits et légumes. d. Compare les fruits et les légumes cultivés à la maison aux fruits et légumes importés en tenant compte : • du coût; • de la constance de la disponibilité; • de la salubrité alimentaire; • de la fraîcheur et goût; • de la valeur nutritive. e. Planifie et prépare des recettes comprenant des fruits et des légumes saisonniers. f. Explore diverses méthodes pour conserver les produits saisonniers en vue d'une utilisation ultérieure (p. ex. la mise en conserve, la congélation, le séchage).	

Module 31 : Cuisine de la Saskatchewan (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner le patrimoine de la cuisine en Saskatchewan.	a. Explore l'évolution de la cuisine en Saskatchewan. b. Discute divers aliments culturels qui font maintenant partie de l'alimentation contemporaine (p. ex. les pérogies, le riz sauvage, les amélanches de Saskatoon, le bortsch). c. Enquête sur les techniques de préparation des aliments des Premières Nations et des Métis et qui ont influencé les techniques actuelles de	

	préparation des aliments (p. ex. la récolte du riz sauvage à l'automne, le séchage des baies). d. Mène des recherches sur l'importance des systèmes alimentaires traditionnels et de la souveraineté alimentaire chez les Premières Nations et les Métis. e. Analyse les façons dont la récolte de nourriture fournit, actuellement et auparavant, un moyen de subsistance économique chez les Premières Nations et les Métis. f. Explore l'histoire du bannock en tant qu'aliment culturel et colonial. g. Explore les façons dont les cérémonies traditionnelles et les événements culturels impliquant de la nourriture se connectent à l'identité physique, spirituelle, émotionnelle et culturelle d'une personne (p. ex. Diwali, le Carême, le Ramadan, les fêtes des Premières Nations). h. Examine les avantages pour la santé de la consommation d'une variété d'aliments traditionnels (p. ex. le gibier, le poisson, les plantes). i. Crée une représentation qui démontre l'impact de diverses cultures sur les points de vente locaux comme les restaurants, les épiceries, les marchés fermiers et les foires commerciales. j. Mène une entrevue avec un membre de la communauté (p. ex. un Aîné des Premières Nations ou des Métis, un nouvel arrivant, un gérant de restaurant ou de magasin d'aliments ethniques) pour déterminer l'importance des traditions alimentaires pour le bien-être physique, spirituel et culturel. k. Explore le rôle de divers événements et traditions liés à l'alimentation dans les communautés de la Saskatchewan (p. ex. le repas-partage, les repas communautaires d'automne ou de volaille et les fêtes). l. Planifie et prépare une variété d'aliments qui représentent la culture alimentaire de la Saskatchewan. m. Examine la manière dont les agriculteurs de la Saskatchewan se sont adaptés pour répondre à l'évolution de la demande alimentaire dans la province.
--	---

Module 32 : Gaspillage alimentaire (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier des moyens pour éviter le gaspillage alimentaire.	a. Discute les stratégies pour éviter de gaspiller les aliments (p. ex. la planification de repas, la liste d'épicerie basée sur le plan de repas, l'utilisation des restes pour faire de la soupe, la congélation des aliments en surplus, la sensibilisation aux dates d'étiquetage sur les boîtes de conserve et les emballages). b. Explore la durée de conservation d'une variété d'aliments (p. ex. les fruits de mer, les noix, divers fruits et légumes). c. Mène une recherche sur les moyens de prolonger la fraîcheur des fruits et des légumes achetés. d. Étudie les tactiques pour devenir un client consciencieux dans un établissement alimentaire (p. ex. acheter des aliments locaux, bien préparer les portions, emporter les restes à la maison). e. Examine la signification des étiquettes des aliments telles que « À consommer de préférence avant » et « À utiliser avant ». f. Enquête sur les lois canadiennes régissant les dons alimentaires pour les entreprises et les personnes. g. Recycle et composte les articles utilisés dans la préparation des aliments, le cas échéant. h. Étudie des stratégies utilisées par les entreprises pour réduire le gaspillage alimentaire commercial (p. ex. vendre des fruits et légumes moches, transformer les déchets alimentaires en aliments pour animaux). i. Mène des recherches sur l'impact du gaspillage alimentaire au Canada à l'échelle locale, nationale et mondiale. j. Explore les technologies mises en œuvre pour réduire les déchets alimentaires (p. ex. les composteurs, le charbon bio).	

Module 33 : Substitutions dans les recettes de cuisine (principal)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 8
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les utilisations et les effets des ingrédients de substitution dans les recettes.	a. Enquête sur les raisons de remplacer des ingrédients par des substituts alimentaires dans les recettes (p. ex. une allergie alimentaire, un ingrédient manquant, un ingrédient hors saison, des raisons culturelles ou religieuses). b. Mène une recherche sur les ingrédients qui sont couramment substitués dans les recettes (p. ex. les œufs, la farine de blé, la gélatine, le saindoux) et découvrir quelles sont leurs substitutions courantes. c. Évalue les effets du remplacement d'un ingrédient par un substitut dans différentes recettes. d. Compare les caractéristiques des substituts artificiels et naturels du sucre (p. ex. le goût, la valeur nutritive, les calories). e. Explore l'utilisation des substituts de matières grasses dans la pâtisserie (p. ex. de la compote de pommes non sucrée, des bananes écrasées, de la purée de citrouille en conserve). f. Examine divers ingrédients de substitution qui peuvent être utilisés comme agents épaississants dans les recettes (p. ex. l'amidon de maïs, la farine de tapioca, l'agar-agar). g. Mène des recherches sur des recettes qui utilisent des substituts de sucre et de graisse. h. Expérimente l'utilisation d'une variété de substituts dans des produits de boulangerie. i. Explore les substitutions de protéines d'origine végétale aux protéines d'origine animale dans les recettes. j. Prépare ou explique la préparation des recettes contenant au moins un substitut d'ingrédient.	

Module 34 : Protéines d'origine animale domestique (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Évaluer diverses sources de protéines d'origine animale domestique.	a. Mène des recherches sur l'importance de la viande dans notre alimentation (p. ex. la valeur nutritive, les fonctions). b. Examine la manière dont les protéines de la viande sont incluses dans le <i>Guide alimentaire canadien</i>. c. Étudie les différences entre les sources de protéines complètes et incomplètes. d. Explore la signification religieuse des pratiques alimentaires concernant la viande pour diverses grandes religions telles que le christianisme, le bouddhisme, le judaïsme et l'islam. e. Compare les habitudes alimentaires des Canadiens à celles des autres régions du monde (p. ex. les types de viande, les techniques de préparation). f. Examine la portée et l'importance de l'industrie de la viande de la Saskatchewan. g. Mène des recherches sur l'impact économique et environnemental mondial de l'utilisation accrue de protéines d'animaux d'élevage. h. Évalue différents types d'animaux d'élevage (p. ex. le bœuf, le porc, la volaille, l'agneau) qui fournissent des protéines en tenant compte d'éléments tels que : • les coupes et les catégories; • la disponibilité; • la transformation; • la préparation; • les méthodes et les facteurs de tendreté; • les types de méthodes de cuisson (humide, sèche); • la manipulation sécuritaire; • la valeur protéique par gramme; • le coût par kilogramme; • l'entreposage approprié. i. Discute les principes de cuisson des protéines d'animaux d'élevage tels que : • la préparation; • l'hygiène; • le découpage; • les méthodes de cuisson; • la manipulation de la farce avant et après le rôti; • la vérification de la cuisson.	

	j. Mène des recherches sur des recettes à base de protéines d'animaux d'élevage provenant d'une variété de cultures et en choisit une en vue de la planifier et de la préparer. k. Examine l'importance du bison en Saskatchewan comme une source de viande d'animaux d'élevage. l. Compare les valeurs nutritives de diverses viandes transformées (p. ex. la saucisse, la viande séchée, la charcuterie). m. Compare les méthodes de cuisson humide (p. ex. le pochage, le braisage, le ragout) et sèche (p. ex. le barbecue, la grillade, la friture) pour préparer des protéines. n. Prépare ou explique, à l'aide d'une recette, le processus de préparation d'un repas contenant une protéine à base d'animaux d'élevage.
--	---

Module 35 : Protéines de gibier sauvage (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier diverses sources de protéines de gibier sauvage.	a. Discute l'importance des pratiques durables de chasse. b. Explore la relation entre les Premières Nations et les Métis et le gibier sauvage. c. Explore l'importance de l'accès aux viandes de gibier dans le contexte de la souveraineté alimentaire des Métis, des Premières Nations et des Inuits. d. Mène des recherches sur la façon dont diverses viandes sauvages sont commercialisées en Saskatchewan. e. Compare les traditions historiques de chasse des Premières Nations et des Métis (p. ex. la chasse au bison, l'assommoir, les lances et les flèches) aux pratiques contemporaines. f. Évalue différents types de gibier sauvage (p. ex. le cerf, le wapiti, l'orignal, le faisan, le lapin, le castor, la volaille) qui fournissent des protéines en tenant compte d'éléments tels que : • l'accès au gibier sauvage; • la transformation; • la manipulation sécuritaire; • les coupes et les catégories; • la valeur protéique par gramme; • le coût par kilogramme; • la préparation; • l'entreposage approprié. g. Discute les principes de cuisson des viandes sauvages tels que : • la préparation; • l'hygiène; • la coupe; • les méthodes de cuisson; • la manipulation de la farce avant et après le rôti; • la vérification de la cuisson. h. Choisit, planifie et prépare une source de protéines de gibier sauvage à partir d'une recette.	

Module 36 : Protéines de poisson et de fruits de mer (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Évaluer diverses sources de protéines à base de poisson et de fruits de mer.	a. Explore la signification religieuse des pratiques concernant le poisson et les fruits de mer pour diverses religions telles que le judaïsme, l'islam, le christianisme et le bouddhisme. b. Explore la relation historique entre les peuples autochtones du Canada et le poisson et les fruits de mer. c. Explore l'importance de l'accès au poisson et aux fruits de mer dans le contexte de la souveraineté alimentaire des Métis, des Premières Nations et des Inuits. d. Compare les méthodes de cuisson humide (p. ex. le pochage, le braisage, le ragout) et sèche (p. ex. le barbecue, la grillade, la friture) pour préparer le poisson et les protéines à base de fruits de mer. e. Mène des recherches sur l'impact économique et environnemental mondial de l'utilisation accrue de poisson et de protéines à base de fruits de mer. f. Étudie l'industrie de la pêche commerciale en Saskatchewan (p. ex. lac Diefenbaker, lac Reindeer). g. Analyse différents types de poissons et de fruits de mer qui fournissent des protéines en tenant compte des éléments tels que : • la capture à l'état sauvage ou l'élevage; • les poissons à nageoires ou les crustacés; • la transformation; • la manipulation sécuritaire; • la valeur protéique par gramme; • la préparation; • l'entreposage approprié. h. Discute les principes de cuisson des protéines de poisson et de fruits de mer, par exemple : • la réparation; • l'hygiène; • la coupe; • les méthodes de cuisson; • la vérification de la cuisson. i. Prépare ou explique le processus de préparation de repas comprenant des protéines à base de poisson ou de fruits de mer à partir de diverses recettes culturelles.	

Module 37 : Aliments protéinés d'origine végétale (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les protéines d'origine végétale.	a. Analyse une variété de protéines d'origine végétale (p. ex. le tofu, l'edamame, le tempeh et les légumineuses) en tenant compte des éléments suivants : • la valeur nutritive; • le cout par kilogramme; • l'entreposage; • la transformation; • la qualité des produits frais, en conserve ou surgelés; • la préparation. b. Enquête sur les diverses pratiques alimentaires culturelles liées aux protéines d'origine végétale. c. Examine les protéines d'origine végétale produites en Saskatchewan (p. ex. les lentilles rouges, les pois chiches). d. Mène des recherches sur l'impact économique et environnemental mondial de l'utilisation accrue de protéines d'origine végétale. e. Analyse l'importance d'inclure une variété de protéines d'origine végétale pour assurer la consommation des protéines complètes tout au long de la journée. f. Explore le fait de remplacer les protéines animales par des protéines d'origine végétale dans les recettes. g. Discute les principes de la cuisson des protéines d'origine végétale, tels que : • l'hygiène; • le nettoyage; • le découpage; • les méthodes de cuisson; • le temps; • l'équipement. h. Explore les différentes façons d'utiliser les protéines végétales dans divers plats et aliments (p. ex. les salades, les soupes, les produits de boulangerie). i. Mène des recherches sur les types de végétarisme (p. ex. lacto, ovo, lacto-ovo, végétalien) et les raisons pour lesquelles on peut choisir un régime végétarien. j. Analyse les facteurs qui motivent les individus et les groupes à suivre un régime végétarien (p. ex. l'éthique, la religion, la santé).	

	k. Discute les avantages et les inconvénients du remplacement des protéines à base de viande par des protéines d'origine végétale dans une alimentation saine. l. Prépare ou explique le processus de préparation d'une recette utilisant un substitut contenant une protéine d'origine végétale pour remplacer une protéine animale. m. Prépare ou explique le processus de préparation d'une variété de recettes à base de protéines végétales.
--	--

Module 38 : Soupes (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les ingrédients, la préparation et l'entreposage des soupes.	a. Discute la façon dont les soupes s'intègrent dans un régime alimentaire sain. b. Définit les termes utilisés dans la préparation des soupes (p. ex. clarifier, réduire, dégraisser, transformer en purée, cailler, la gélatine, le roux). c. Explore des façons d'adapter les recettes de soupe à un besoin particulier (p. ex. un besoin médical ou culturel ou le choix de mode de vie). d. Analyse la fonction de divers types d'épaississants pour soupes (p. ex. des céréales, de la farine, des pommes de terre, de la fécule de maïs). e. Discute les stratégies pour assurer la durabilité alimentaire par le moyen de la préparation de soupes (p. ex. utiliser les restes pour préparer une soupe, congeler les restes de soupe). f. Explore différents types de soupes (p. ex. la soupe froide, la soupe chaude, les bouillons, les chaudières, les fonds, la soupe à la crème) en fonction de critères, y compris : • le but; • la valeur nutritive; • les exigences de préparation; • les caractéristiques (p. ex. la saveur, les ingrédients, la garniture). g. Enquête sur les techniques de cuisson d'une variété de soupes. h. Mène des recherches sur la salubrité des aliments et l'entreposage approprié des soupes. i. Compare les soupes faites maison aux soupes achetées en tenant compte de divers éléments tels que le coût, le temps de préparation, la valeur nutritive et le goût. j. Explore des façons de rendre les soupes en conserve ou séchées en poudre plus nutritives.	

	k. Expérimente des techniques de cuisson des soupes (p. ex. épaissir, assaisonner et ajouter des épices, éviter la formation de grumeaux). l. Examine le rôle d'une variété d'épices utilisées dans les recettes de soupes. m. Planifie un menu qui utilise des soupes à diverses fins (p. ex. un repas, une collation, une entrée). n. Explore les soupes de différentes cultures. o. Planifie et prépare une soupe à partir d'une recette.
--	--

Module 39 : Sauces (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les ingrédients, la préparation et l'entreposage des sauces.	a. Discute les qualités des sauces (p. ex. la texture, la couleur, la valeur nutritive) et leurs contributions à la valeur de certains aliments (p. ex. la saveur, l'attrait esthétique). b. Étudie la façon dont les sauces peuvent s'intégrer dans les préparations des repas. c. Décrit les composants des cinq sauces mères (la sauce béchamel, la sauce veloutée, la sauce espagnole, la sauce tomate, la sauce hollandaise) et détermine les sauces secondaires qui peuvent être préparées à partir de chacune. d. Détermine le rôle et la méthode de préparation de divers épaississants (p. ex. le roux, les œufs, le badigeon, le beurre manié). e. Expérimente des techniques de cuisson des sauces (p. ex. épaissir, assaisonner et ajouter des épices, éviter la formation de grumeaux). f. Expérimente l'utilisation des épices et des herbes fraîches et sèches dans la préparation d'une sauce. g. Enquête sur les ingrédients et les utilisations d'une variété de sauces de diverses cultures (p. ex. la sriracha, la chermoula, le chutney de coriandre, la salsa, la mole). h. Identifie diverses garnitures pour les sauces. i. Mène des recherches sur la sécurité des aliments et l'entreposage approprié des sauces. j. Explore des façons de rendre les sauces en conserve ou emballées plus nutritives. k. Étudie l'utilisation d'une variété d'équipements de cuisine pour la préparation d'une sauce (p. ex. la casserole, la mijoteuse, l'autocuiseur, le microonde). l. Crée une sauce pour un aliment particulier (p. ex. un légume, une viande, une entrée). m. Discute la durabilité des aliments en lien avec les sauces (p. ex. congeler les restes de sauce, préparer de grandes quantités de sauce et en congeler pour une utilisation future, mettre en conserve, déshydrater). n. Prépare ou explique le processus de préparation de sauces provenant de différentes cultures. o. Planifie un menu hebdomadaire qui incorpore une variété de sauces.	

Module 40 : Entrées et hors-d'œuvre (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Préparer une variété d'entrées et de hors-d'œuvre.	a. Explore les similitudes et les différences entre les entrées et les hors-d'œuvre. b. Examine le rôle des entrées et des hors-d'œuvre. c. Analyse les caractéristiques des entrées et des hors-d'œuvre de haute qualité (p. ex. l'apparence visuelle, le gout, la texture). d. Explique l'importance de la présentation des entrées et des hors-d'œuvre. e. Compare les entrées et les hors-d'œuvre faits maison avec ceux qui sont prêts-à-manger (p. ex. le cout, la commodité, le gout, la valeur nutritive). f. Mène des recherches sur des recettes d'entrées et de hors-d'œuvre appétissants. g. Estime le nombre d'entrées ou de hors-d'œuvre requis par personne pour un rassemblement social. h. Planifie et prépare des entrées et des hors-d'œuvre de base à diverses fins.	

Module 41 : Culture alimentaire canadienne (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer la culture alimentaire canadienne.	a. Identifie les aliments qui sont considérés typiquement « canadiens » (p. ex. les tartelettes au beurre, les barres Nanaimo, la poutine, les croustilles au ketchup). b. Analyse les différentes influences sur les aliments canadiens telles que : • l'influence sociale; • l'influence culturelle; • l'influence historique; • l'influence géographique. c. Mène des recherches sur les influences qui affectent les choix alimentaires des Premières Nations et des Métis (p. ex. les changements saisonniers, la géographie, les types de végétation, de poissons et de gibier). d. Étudie les influences de la nourriture traditionnelle autochtone sur la nourriture canadienne contemporaine.	

	e. Explore les adaptations contemporaines aux aliments apportées par les nouveaux arrivants au Canada (p. ex. la culture, la cueillette, la préparation, l'épicerie). f. Discute les similitudes et les différences entre les aliments des différentes régions du Canada. g. Examine la manière dont la géographie et le climat d'une région contribuent à la création d'aliments régionaux canadiens. h. Explore la manière dont les différents environnements alimentaires au Canada (p. ex. le Grand Nord, les zones urbaines, rurales, les prairies, les zones côtières) ont un impact sur les choix alimentaires que nous faisons (p. ex. les déserts alimentaires, les marais alimentaires, les aliments régionaux). i. Analyse une variété d'aliments culturels et régionaux pour déterminer leur place dans le <i>Guide alimentaire canadien</i>. j. Prépare ou explique le processus de préparation des aliments qui représentent diverses régions canadiennes.
--	--

Module 42 : Aliments pour les occasions spéciales (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 15 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Planifier et préparer des aliments pour des occasions spéciales.	a. Discute les aliments et des boissons qui conviennent à diverses occasions festives (p. ex. les anniversaires, les mariages, les événements scolaires, les fêtes de fin d'année). b. Examine des facteurs qui influencent le choix des aliments et des boissons pour des occasions spéciales (p. ex. la religion, les traditions familiales, la saison, le thème de la fête, les modes de vie). c. Enquête sur l'évolution historique de la réception des invités en leur offrant de la nourriture. d. Explore les éléments nécessaires pour préparer un grand festin en vue de célébrer une occasion spéciale, y compris : - le budget; - la planification des repas (p. ex. le menu, le nombre des invités, les restrictions alimentaires, les invitations, la quantité de nourriture, la variété, la nutrition, les achats à faire en épicerie, la sélection de recettes); - la préparation des repas (p. ex. le temps de préparation, la séquence des tâches, la salubrité des aliments, la présentation des aliments);	

	• le service des repas (p. ex. le niveau de formalité, le style de service, la façon de dresser la table, la disposition des places pour les invités); • le plan de travail (p. ex. la préparation de la table, le nettoyage, l'entreposage des restes). e. Explore des façons d'intégrer des options alimentaires saines ou alternatives pour des occasions spéciales afin de répondre à une variété de besoins alimentaires. f. Examine les éléments clés de la présentation des aliments, y compris : • la couleur; • la forme; • la texture; • la disposition; • la garniture; • le plaçage des plats. g. Planifie et prépare des aliments pour une occasion spéciale. h. Planifie, prépare et offre des aliments, en utilisant les composantes d'attraction spéciales aux repas telles que la couleur, la texture, la saveur, la forme, la taille, la température, pour démontrer une bonne présentation des aliments. i. Explore les avantages de l'intégration de la nourriture dans les occasions spéciales (p. ex. le plaisir de savourer la nourriture, le fait de manger avec d'autres, le partage des traditions, l'apprentissage des compétences alimentaires).
--	---

Module 43 : Aliments de spécialité (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Enquêter sur la création des aliments spéciaux sucrés et salés.	a. Discute les qualités (p. ex. les ingrédients, l'apparence, la texture, la saveur et les méthodes de préparation uniques) d'une variété d'aliments de spécialité sucrés et salés tels que les gâteaux spécialisés, les pâtisseries, les tourtières, les truffes et les pains à la levure avancée. b. Étudie la préparation des produits de boulangerie-pâtisserie spécialisés (p. ex. la manipulation, les étapes de la production, le façonnage, les techniques de préparation, les normes d'évaluation). c. Explore les types d'équipement nécessaires pour créer des aliments de spécialité (p. ex. les mélangeurs, les moules spéciaux, les poches à douille).	

	d. Démontre la créativité dans la présentation des aliments de spécialité (p. ex. les garnitures, les plats de service, la couleur, la texture). e. Mène des recherches sur les produits de boulangerie-pâtisserie propres à une variété de pays. f. Étudie l'histoire et la signification des aliments de spécialité de diverses cultures. g. Mène des recherches sur les utilisations historiques des aliments de spécialité salés et sucrés. h. Examine les moyens d'un entreposage sécuritaire des aliments de spécialité. i. Prépare ou explique le processus de préparation des recettes d'aliments de spécialité de diverses cultures.
--	---

Module 44 : Bonbons et chocolat (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 6 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les méthodes utilisées pour faire des bonbons et du chocolat.	a. Explore l'histoire de la fabrication des bonbons et du chocolat. b. Examine la chimie nécessaire pour créer des recettes réussies de bonbons et de chocolat. c. Discute la signification de la terminologie liée à la production de bonbons et de chocolat (p. ex. le tempérage, la boule molle, la boule dure, la cristallisation). d. Enquête sur les types de bonbons, y compris : - le cristallin (p. ex. le fudge et le fondant); - le non cristallin (p. ex. la tire, le croquant, le caramel); - la pâte de fruits séchée; - les zestes d'agrumes confits; - la guimauve. e. Explore le rôle de divers ingrédients utilisés dans la fabrication de bonbons (p. ex. le sucre, le sirop, les liquides, les arômes). f. Expérimente différentes étapes de sirop en utilisant le test d'eau froide ou le thermomètre à bonbons. g. Applique de bonnes techniques de sécurité en travaillant avec du sucre chaud. h. Mène des recherches sur les types de bonbons au chocolat (p. ex. solide, fourré, écorce). i. Explore les types de chocolat utilisés dans la fabrication du chocolat (p. ex. blanc, noir, au lait, mi-sucré, doux-amer).	

	j. Étudie les techniques utilisées dans la fabrication des chocolats (p. ex. verser, tremper, peindre, remplir, napper). k. Démontre l'utilisation et l'entretien appropriés de l'équipement (p. ex. les moules, le thermomètre à bonbons). l. Explore l'entreposage approprié des bonbons et des chocolats. m. Compare les chocolats et les bonbons commerciaux à ceux qui sont faits maison (p. ex. le gout, le cout, le temps de préparation, les ingrédients). n. Explore la diversité des saveurs et des ingrédients des bonbons et des chocolats de diverses cultures (p. ex. le piment dans le chocolat au Mexique, les graines de fenouil en Inde, le caillé de haricot sucré en Chine). o. Enquête sur les moyens de produire et de commercialiser le cacao conformément aux termes exigés de durabilité et de justice sociale. p. Examine la manière dont les bonbons et le chocolat s'intègrent au <i>Guide alimentaire canadien</i> et à un modèle d'alimentation saine (p. ex. savourer des friandises, manger consciemment, choisir de plus petites portions). q. Mène des recherches sur les tendances de la fabrication de bonbons et de chocolat (p. ex. les truffes, les bombes de chocolat, le cuir de fruits). r. Prépare ou explique le processus de préparation des bonbons et des chocolats à l'aide de diverses méthodes.
--	--

Module 45 : Traditions et pratiques alimentaires autochtones (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier des traditions et des pratiques alimentaires des peuples autochtones du Canada.	a. Explore les aspects sociaux de la préparation et du service des aliments dans diverses communautés des Premières Nations, des Métis et des Inuits (p. ex. les traditions, les célébrations, les offrandes à des fins religieuses). b. Mène des recherches sur les avantages médicaux de divers aliments et herbes autochtones traditionnels (p. ex. le thé d'épinette, l'ortie, l'épilobe). c. Explore l'importance culturelle et nutritionnelle des aliments traditionnels inuits, métis et de ceux des Premières Nations (p. ex. les baies, le riz sauvage, le caribou, la baleine). d. Mène des recherches sur les méthodes de cuisson traditionnelles uniques et propres aux peuples autochtones du Canada (p. ex. le feu ouvert, le four extérieur ou souterrain) et les équipements (p. ex. fumoir). e. Examine les influences de la famille et de la culture sur les habitudes alimentaires personnelles et les choix alimentaires. f. Explore les informations que l'on peut apprendre sur une culture à partir de ses aliments et de ses coutumes alimentaires.	

	g. Étudie la manière dont les valeurs de soi, de la famille et de la communauté chez les peuples autochtones et la manière dont ils y croient, se reflètent dans leurs traditions alimentaires. h. Examine les raisons pour lesquelles certains aliments traditionnels de diverses communautés autochtones sont considérés comme des aliments de base (p. ex. l'accessibilité, la disponibilité, la valeur nutritive, le coût, la facilité de conservation). i. Analyse le rôle de l'alimentation dans la conservation du patrimoine culturel des Métis, des Inuits et des Premières Nations. j. Étudie les aliments traditionnels des communautés autochtones locales en tenant compte des éléments suivants : • les méthodes de cuisson; • la valeur nutritive; • les ingrédients; • le temps de préparation; • la manière dont ils s'intègrent au <i>Guide alimentaire canadien</i>. k. Explore différentes façons d'inclure la culture et les traditions dans des habitudes alimentaires saines (p. ex. parler à un membre de la famille ou à un aîné des traditions alimentaires, assister à une soirée communautaire qui célèbre les aliments culturels, choisir des recettes qui explorent différentes façons de cuisiner et de préparer les aliments). l. Invite un Aîné, un Gardien du savoir ou un membre de la communauté pour discuter les aliments et les histoires qui les entourent et qui sont propres à leur patrimoine autochtone. m. Prépare ou explique le processus de préparation des aliments autochtones traditionnels à l'aide des recettes orales ou écrites contenant des ingrédients, des techniques et des équipements culturellement spécifiques.
--	--

Module 46 : Science de la nutrition A (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Intermédiaire	Préalable : Module 5
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer la science des aliments.	a. Définit les termes suivants : • la science alimentaire; • les micronutriments (p. ex. vitamines, minéraux); • la nutrition; • les macronutriments (p. ex. graisses, glucides, protéines); • les fibres. b. Discute l'importance de l'eau dans l'alimentation personnelle. c. Explore l'évaluation de l'information nutritionnelle et la manière de	

	déterminer si une information est crédible. d. Mène des recherches sur le rôle et la fonction des sept nutriments essentiels telles que les protéines, les glucides, les lipides, les vitamines, les minéraux, les fibres et l'eau. e. Enquête sur les avantages des fibres solubles et insolubles qui se trouvent dans des aliments tels que les céréales complètes, les légumes, les noix, les graines et les fruits. f. Distingue les différents types d'hydrates de carbone, y compris : • les monosaccharides; • les disaccharides; • les polysaccharides; • les sucres; • les fibres; • les amidons. g. Examine le rôle des protéines dans le corps. h. Explore le rôle des graisses alimentaires. i. Examine la signification de l'enrichissement et de la fortification des aliments. j. Compare les éléments des choix alimentaires faits à la maison et hors de la maison (p. ex. la nutrition, les calories, les graisses). k. Analyse un plan de repas hebdomadaire fictif afin de déterminer, les valeurs nutritives, les calories, les protéines, les glucides, les lipides consommés, les habitudes alimentaires quotidiennes. l. Prépare ou explique le processus de préparation d'un repas nutritionnel équilibré.
--	--

Module 47 : Science de la nutrition B (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 46
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Analyser les propriétés et les rôles des composants nutritionnels des aliments.	a. Discute les apports nutritionnels recommandés (ANR) pour un adolescent. b. Explique comment les nutriments fonctionnent en conjonction les uns avec les autres dans le corps. c. Détermine la densité nutritionnelle de divers aliments (p. ex. le saumon, les myrtilles, le maïs, les chips, le chou frisé). d. Étudie les effets de la consommation des diurétiques (p. ex. la caféine). e. Enquête sur l'utilité des additifs alimentaires. f. Mène des recherches sur les différents types de sucres et de substituts de sucre (p. ex. le fructose, le dextrose, le xylitol). g. Explore l'importance des acides gras dans le corps. h. Explore le rôle du cholestérol dans la santé du corps. i. Enquête sur les effets des protéines en poudre sur la santé personnelle. j. Examine les étiquettes des aliments et des suppléments pour déterminer les quantités de micronutriments incluses. k. Enquête sur le rôle et l'objectif des suppléments nutritionnels (p. ex. la poudre de protéines, la créatine, la glucosamine, l'oméga 3). l. Prépare ou explique le processus de planification d'un menu d'une semaine composé de repas nutritifs comprenant des aliments riches en nutriments.	

Module 48 : Besoins nutritionnels (facultatif)		
Durée suggérée : 2-5 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 46
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les exigences nutritionnelles des personnes ayant des besoins variés.	a. Mène des recherches sur les besoins alimentaires et les exigences nutritionnelles pour les différentes étapes de la vie, y compris : • les nourrissons; • les tout-petits; • les enfants; • les adolescents; • les adultes; • femmes enceintes et/ou allaitantes; • les personnes âgées; • les personnes ayant des problèmes de santé spécifiques;	

	• les personnes dont la mobilité ou l'indépendance est réduite. b. Discute les moyens pour encourager les enfants et les adolescents à adopter des habitudes alimentaires saines. c. Compare les besoins nutritionnels de certaines personnes ayant de différents niveaux d'activité. d. Explore les moyens qui permettent de répondre aux besoins nutritionnels des personnes ayant des restrictions alimentaires. e. Explore la valeur des programmes locaux d'aide alimentaire pour accéder à des aliments ayant une valeur nutritive adéquate (p. ex. un repas à domicile, la banque alimentaire, la cuisine communautaire). f. Planifie un repas riche en nutriments et adapté à une personne ayant des besoins alimentaires spécifiques.
--	---

Module 49 : Aliments d'autres pays (facultatif)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier les aliments consommés dans d'autres pays.	a. Discute les aliments consommés dans d'autres pays. b. Mène des recherches sur les méthodes uniques de cuisson (p. ex. le feu ouvert, le four extérieur ou souterrain) et l'équipement spécial (p. ex. une marmite à vapeur, une écumoire en bambou, le four de tandoori) dans divers pays. c. Examine les raisons pour lesquelles certains aliments sont considérés comme étant des aliments de base dans diverses cultures (p. ex. l'accessibilité, la disponibilité, la valeur nutritive, le coût, la facilité de conservation). d. Étudie les aliments de diverses cultures que l'on trouve dans la communauté locale en tenant compte d'éléments tels que : • les méthodes de cuisson; • la valeur nutritive; • les ingrédients; • le temps de préparation; • la façon dont ils s'intègrent au <i>Guide alimentaire canadien</i>. e. Explore les adaptations canadiennes d'une variété de plats internationaux. f. Prépare ou explique le processus de préparation d'une variété de recettes provenant d'autres cultures. g. Invite un membre de la communauté pour discuter des aliments et des histoires connexes qui sont uniques à sa culture.	

Module 50 : Système alimentaire de la Saskatchewan (facultatif)		
Durée suggérée : 5-10 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 41
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier le système alimentaire de la Saskatchewan.	a. Explore tous les aspects du système alimentaire en Saskatchewan, y compris : • l'origine des aliments; • les producteurs des aliments; • la production des aliments; • la transformation des aliments; • la commercialisation et la vente des aliments; • l'achat et la consommation des aliments; • l'élimination des aliments. b. Évalue l'interdépendance des pays en ce qui concerne la production et la consommation alimentaires. c. Analyse les responsabilités individuelles des consommateurs en ce qui concerne les choix alimentaires, tels que : • les droits de l'homme (p. ex. le commerce équitable); • la durabilité des aliments; • le gaspillage alimentaire; • l'impact environnemental. d. Enquête sur les modes de production et de consommation des aliments en Saskatchewan. e. Discute l'agriculture en Saskatchewan et sa relation avec la production et la consommation alimentaires. f. Explore les coûts de l'alimentation (p. ex. historiques, urbains, ruraux, autochtones traditionnels, dans les réserves, dans le Nord). g. Examine les exigences économiques contemporaines de la production alimentaire autochtone et sa relation avec les traités en Saskatchewan. h. Étudie l'impact économique que les Premières Nations et les Métis ont sur les économies provinciales et territoriales et les avantages qui en résultent pour tout le monde (p. ex. la chasse, la pêche, la cueillette). i. Étudie les aliments et les produits alimentaires produits en Saskatchewan et qui sont exportés dans le monde entier. j. Examine les défis et les avantages de se fier aux aliments produits localement. k. Explique le sens du commerce équitable en ce qui concerne les aliments. l. Examine les différents types d'agriculture en Saskatchewan, y compris : • l'agriculture à petite échelle; • les fermes familiales;	

	• l'agriculture urbaine; • les produits laitiers; • l'élevage du bétail; • l'agriculture biologique; • l'agriculture conventionnelle. m. Étudie la façon dont les aliments sont éliminés en Saskatchewan (p. ex. l'enfouissement, le compostage commercial et domestique, l'alimentation animale). n. Prépare ou explique le processus de préparation de recettes à base d'aliments cultivés ou achetés localement.
--	---

Module 51 : La psychologie de l'alimentation (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 6
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Étudier la psychologie de l'alimentation.	a. Discute la signification de la psychologie alimentaire et de l'alimentation consciente. b. Analyse la manière dont des facteurs spécifiques peuvent influencer les choix alimentaires et les habitudes alimentaires, y compris : • le mode de vie; • la religion/la spiritualité; • la culture; • l'histoire personnelle; • la région et la géographie; • les besoins sociaux (p. ex. les pairs, le statut); • les besoins physiques; • les besoins émotionnels; • la capacité économique; • la publicité et les médias sociaux; • l'endroit où la nourriture est consommée (p. ex. la table, le bureau, le canapé); • les occasions spéciales; • la disponibilité des aliments; • le gout; • la commodité; • la façon dont les aliments ont été cultivés (p. ex. le commerce équitable, biologique, le bien-être des animaux); • la nutrition;	

	• les tendances et les engouements. c. Examine l'influence de diverses situations sociales sur les aliments consommés (p. ex. la célébration, le réconfort, la sympathie, l'affection). d. Planifie un repas pris récemment et considère les facteurs qui ont influencé ces choix alimentaires (p. ex. le coût, la commodité, la publicité). e. Enquête sur la façon dont les différents aliments peuvent affecter le bien-être personnel (p. ex. le stress, la dépression, les niveaux d'énergie). f. Étudie la psychologie du magasinage/de l'achat des aliments (p. ex. le placement des produits dans les magasins, la disposition des allées, l'ambiance).
--	---

Module 52 : Politique alimentaire (facultatif)		
Durée suggérée : 2 à 5 heures	Niveau : Avancé	Préalable : Module 50
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Examiner les lois, les règlements et les organismes qui influencent la politique alimentaire au Canada.	a. Précise les informations utilisées pour élaborer des politiques alimentaires régionales et/ou nationales (p. ex. les guides alimentaires, les lignes directrices de la nutrition dans les écoles, les conseils consultatifs). b. Explore les perspectives et les politiques d'utilisation des terres qui influencent la culture, la cueillette, la chasse et la récolte des aliments, y compris les Traités et les droits de chasse et de pêche des Métis (p. ex. la décision Morin et Daigneault). c. Analyse les rôles et les responsabilités des organismes gouvernementaux canadiens et des entreprises alimentaires en ce qui concerne l'étiquetage des aliments (p. ex. la réglementation, la valeur nutritive, les allégations de la santé, la terminologie, les ingrédients, les calories, les allergies, les agents de conservation). d. Explique la manière dont les stratégies de promotion et de commercialisation des aliments sont influencées par les lois, les règlements et les politiques. e. Prévoit la manière dont les tendances actuelles et futures d'alimentaires et nutritionnelles pourraient avoir un impact sur la législation, les règlements et les politiques. f. Examine les possibilités et les défis que confrontent les Premières Nations et les Métis du Canada par rapport aux droits issus des Traités et des droits d'utilisation des terres, ainsi que l'autonomie de la politique alimentaire. g. Enquête sur les réglementations et les lignes directrices locales pour les entreprises alimentaires à domicile, telles que les traiteurs, les camions alimentaires, la livraison de repas, les kits alimentaires et les vendeurs de marchés alimentaires. h. Examine l'importance des politiques alimentaires. i. Mène des recherches sur les politiques alimentaires des écoles ou des divisions. j. Mène des recherches sur les soutiens disponibles pour les écoles de la Saskatchewan afin de créer, mettre à jour et mettre en œuvre des politiques alimentaires. k. Explore l'utilisation des politiques et leur effet sur la sécurité et l'insécurité alimentaires à l'échelle locale, provinciale et nationale.	

Module 53 : Exploration des carrières dans le domaine des études sur l'alimentation (principal)		
Durée suggérée : 5 à 10 heures	Niveau : Débutant	Préalable : Aucun
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Explorer des professions liées au domaine des études sur l'alimentation en Saskatchewan, au Canada et dans le monde.	a. Dresse une liste de professions qui nécessitent une formation en études en alimentation. b. Explore des carrières liées à l'alimentation qui utilisent une variété de talents et de compétences (p. ex. le photographe culinaire, le spécialiste du marketing numérique, le critique de restaurant, le diététicien, le compagnon-chef). c. Mène des recherches sur des établissements d'enseignement qui offrent des programmes permettant d'acquérir les qualifications nécessaires pour une carrière liée aux études en alimentation. d. Participe à des événements tels que des salons de l'emploi ou des stages d'observation au poste de travail. e. Explore les liens entre les sujets des études en alimentation et les professions d'intérêt personnel. f. Discute les rôles, les responsabilités, les qualifications éducatives et les qualités personnelles et professionnelles communes aux personnes qui occupent des emplois dans le domaine de l'industrie alimentaire. g. Communique les résultats des recherches liées aux professions de l'industrie alimentaire. h. Mène des recherches sur les programmes disponibles et les possibilités de recevoir des certificats ou des crédits dans un domaine lié aux études alimentaires. i. Discute les rôles, les responsabilités, les qualifications éducatives et des qualités personnelles et professionnelles communes aux personnes impliquées dans les carrières liées à l'alimentation. j. Identifie les professions liées à l'alimentation qui font face à des pénuries et celles qui sont sursouscrites au niveau local, régional et/ou national. k. Mène des entrevues ou entre en contact avec d'autres personnes pour discuter des professions liées au domaine de l'alimentation. l. Analyse sa propre aptitude ou inaptitude à exercer une profession spécifique liée au domaine de l'alimentation, en tenant compte des critères tels que : • les exigences de formation initiale et continue; • les tâches et les compétences requises pour cette profession; • le milieu de travail, y compris les heures, les périodes et les endroits typiques de travail;	

	• les salaires actuels perçus en Saskatchewan et comment ils se comparent à ceux du reste du Canada; • les stress physiques, mentaux et émotionnels liés à cette profession; • les dangers en milieu de travail et les mesures de sécurité; • les autres professions avec lesquelles ils interagissent; • les exigences professionnelles ou les exigences relatives à l'obtention d'un permis au Canada et en Saskatchewan; • les tendances futures qui peuvent influencer la profession. m. Élabore un plan pour obtenir un emploi d'intérêt personnel dans une profession liée à l'alimentation.
--	--

Module 80A, B : Préparation au stage pratique (facultatif)		
Durée suggérée : 3-5 heures	Niveau : Intermédiaire/Avancé	Préalable : Aucun
Remarque : Le module du stage pratique sert à préparer les élèves à l'emploi grâce à l'acquisition de compétences particulières dans un milieu de travail. Le nombre de possibilités du stage pratique est égal au nombre de cours disponibles dans le programme d'études aux niveaux 20 et 30.		
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Se préparer pour le stage pratique.	a. Décrit les trois droits fondamentaux que tous les travailleurs ont en vertu de la partie III Santé et sécurité au travail dans la <i>The Saskatchewan Employment Act, 2019</i> et y réfléchit : • le droit d'être informé des risques présents au travail et des moyens de les contrôler; • le droit de participer à l'identification et au contrôle des risques présents au travail; • le droit de refuser d'exécuter une tâche qui présente un danger inhabituel pour sa santé. b. Explique les rôles et responsabilités de chaque partenaire (p. ex. l'élève, le parent, l'enseignant ou d'autres membres du personnel scolaire, l'employeur) qui participe au stage pratique. c. Effectue des recherches sur l'organisation ou l'entreprise pour se familiariser avec son fonctionnement. d. En collaboration avec tous les partenaires, élabore des objectifs personnels et d'apprentissage pour le stage pratique. e. Élabore un guide procédural pour le placement professionnel qui comprend des points tels que : • le transport vers le stage pratique et le retour; • les heures de travail; • les lignes directrices concernant l'absence et les retards;	

	• le code vestimentaire; • la description de travail; • le règlement des conflits; f. Compile une trousse de renseignements pour l'employeur qui comprend les documents nécessaires pour le stage pratique (p. ex. des documents personnels de carrière tels qu'un curriculum vitae ou un portfolio, des formulaires d'autorisation, des registres, des formulaires d'autoévaluation et d'évaluation de l'employeur). g. Effectue un remue-méninge pour établir une liste de questions à poser à l'employeur avant le début du stage pratique; celles-ci peuvent comprendre les questions suivantes : • Quel est mon horaire de travail? • Qui est mon superviseur? • Que devrais-je porter? • Quand recevrai-je une formation en matière de sécurité? • Quels sont les dangers potentiels auxquels je risque de faire face au cours du stage pratique? • Où puis-je trouver les extincteurs d'incendie, les trousse de premiers soins et l'aide en cas d'urgence? • Quel type d'équipement de sécurité suis-je censé porter? Est-il fourni? • Que devrais-je faire si je suis blessé ou si j'ai un accident sur le lieu de travail? • Comment puis-je contacter mon comité de santé et de sécurité au travail ou mon représentant? • Y a-t-il des procédures de santé et de sécurité à suivre? • Qui est le responsable des premiers soins? • Où les avis de sécurité sont-ils affichés? • Que devrais-je faire en cas d'incendie ou d'urgence? h. Établit une liste de questions que l'employeur ou le responsable du stage pratique est susceptible de poser dans une situation d'entrevue, ainsi que des réponses à ces questions. i. Participe à une entrevue avec l'employeur avant le début du stage pratique. j. Réfléchit à son rendement au cours de l'entrevue.
Remarque : Pour obtenir de plus amples renseignements sur la mise en œuvre de stages dans les écoles, veuillez consulter les lignes directrices relatives aux stages pour les Arts pratiques et appliqués dans le document intitulé <i>Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation</i>.	

Module 81A, B : Placement de stage pratique (facultatif)			
Durée suggérée : 25-50 heures		Niveau : Intermédiaire/Avancé	Préalable : Module 80A, B
Résultat d'apprentissage	Indicateurs		
Vivre une expérience de stage pratique.	a. Applique les compétences et les capacités pertinentes au cours de l'expérience de stage pratique. b. Documente son expérience à l'aide d'outils électroniques ou autres (p. ex. les blogues vidéos, les blogues, les livres de bord, les journaux de réflexion) pour résumer et réfléchir à des points tels que : • les heures de travail, y compris les pauses; • les responsabilités et les tâches exécutées; • les interactions avec l'employeur, le personnel, les clients et autres; • la « raison d'être » de l'entreprise ou de l'organisation; • les compétences développées et démontrées au cours du stage pratique qui améliorent son employabilité. c. Documente les connaissances et la conscience des normes d'emploi, de la sécurité, de l'éthique du milieu de travail, des droits et des responsabilités, de la santé et de la sécurité au travail et le réseautage observé au cours du stage pratique.		
Remarque : Pour obtenir de plus amples renseignements sur la mise en œuvre des stages pratiques dans les écoles, veuillez consulter les lignes directrices relatives aux stages pratiques pour les arts pratiques et appliqués inclus dans le document intitulé <i>Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation</i> .			

Module 82A, B : Suivi du stage pratique (facultatif)		
Durée suggérée : 2-4 heures	Niveau : Intermédiaire/Avancé	Préalable : Module 81A, B
Résultat d'apprentissage	Indicateurs	
Relier son expérience de stage pratique aux objectifs personnels et de carrière.	a. Montre ses aptitudes et ses capacités démontrées au cours du stage pratique à l'aide d'artéfacts, des preuves du développement des compétences et des réflexions personnelles sur des aspects de l'expérience professionnelle tels que : • les heures travaillées; • les responsabilités et les tâches exécutées; • l'importance de l'attitude envers le travail et la prise de responsabilité pour ce qui doit être fait; • des détails concernant le salaire de départ, les échelles salariales et le potentiel de gains; • les droits et les responsabilités des travailleurs et le rôle du syndicat, le cas échéant;	

	- la structure de la propriété (p. ex. la société, la franchise, l'entreprise individuelle à propriétaire unique, la société de personnes); - les possibilités d'avancement dans le lieu de travail et ailleurs dans l'industrie. b. Réfléchit à l'atteinte des objectifs personnels et d'apprentissage. c. Met à jour les artéfacts de carrière (p. ex. un curriculum vitae ou un portfolio) à la suite du stage pratique. d. Prépare une lettre, une note, une carte ou une autre communication pour l'employeur du stage pratique à titre d'appréciation e. Développe et/ou réexamine les objectifs personnels et de carrière en fonction de l'expérience de stage pratique.
--	--

Module 99A, B, C : Études approfondies (facultatif)		
Durée suggérée : 10-25 heures	Niveau : Débutant/Intermédiaire/Avancé	Préalable : Aucun
Remarque : Le module d'études approfondies ne peut être utilisé qu'une seule fois pour chaque cours de 100 heures. Aperçu du module : L'évolution des besoins de la société et des besoins personnels, les progrès de la technologie et les exigences de régler les problèmes actuels nécessite un programme d'études souple qui puisse accueillir de nouveaux moyens de soutenir l'apprentissage à l'avenir. Le module d'études approfondies est conçu pour donner aux écoles et aux enseignants l'occasion de répondre aux exigences actuelles et futures qui ne sont pas prévues dans les modules actuels du programme d'études des arts pratiques et appliqués. Cette souplesse permet à une école ou un enseignant de concevoir un nouveau module par crédit pour compléter ou approfondir l'étude des modules principaux et les modules facultatifs pour répondre aux besoins particuliers des élèves ou de la communauté. Le module d'études approfondies est conçu pour approfondir le contenu des cours purs et proposer des modules de cours combinés au-delà de la portée de la gamme disponible de modules des arts pratiques et appliqués, que ce soit en termes de profondeur ou d'étendue. La liste des possibilités de sujets d'études ou de projets pour l'approche du module d'études approfondies est aussi variée que l'imagination de ceux qui utilisent le module. Les lignes directrices du module d'études approfondies devraient être utilisées pour renforcer les connaissances, les compétences et les processus préconisés dans le programme d'études des arts pratiques et appliqués. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les lignes directrices pour le module d'études approfondies, veuillez consulter le document intitulé <i>Arts pratiques et appliqués : Document d'orientation</i>.		

Mesure et évaluation de l'apprentissage de l'élève

La mesure et l'évaluation sont des activités continues qui sont planifiées en fonction des résultats d'apprentissage du programme d'études, ou dérivées de ceux-ci et qui cadrent avec les stratégies d'enseignement. La portée et la profondeur de chaque résultat d'apprentissage, comme définies par les indicateurs de réalisation, renseignent l'enseignant sur les habiletés, les processus et les connaissances qui méritent d'être mesurés.

La mesure est le processus continu de collecte d'information visant à mettre en évidence les apprentissages et les besoins des élèves.

L'évaluation est le processus ultime d'interprétation de l'information recueillie par des mécanismes de mesure utiles et appropriés, dans le but de prendre des décisions ou de rendre des jugements, souvent au moment de communiquer des résultats.

Pour être efficaces et authentiques, les pratiques de mesure et d'évaluation comprennent :

- la conception des tâches à réaliser qui s'alignent aux résultats d'apprentissage du programme d'études;
- la participation des élèves aux choix des moyens par lesquels ils pourront faire la preuve de leurs apprentissages;
- la planification des trois phases du processus de mesure et d'évaluation indiquées ci-après.

Évaluation formative		Évaluation sommative
L'évaluation pour l'apprentissage reflète l'utilisation de données sur le progrès de l'élève afin de soutenir et d'améliorer son apprentissage et éclairer les pratiques d'enseignement. Elle : • est menée par l'enseignant pour l'élève, l'enseignant et les parents; • se passe tout au long de l'enseignement et du processus d'apprentissage avec plusieurs différents outils; • demande à l'enseignant d'offrir une pédagogie différenciée, une rétroaction aux élèves pour améliorer leur apprentissage et de l'information aux parents afin qu'ils puissent soutenir l'apprentissage de leurs enfants.	L'évaluation en tant qu'apprentissage signifie que l'élève réfléchit à son apprentissage et surveille son progrès. Elle : • soutient l'élève lorsqu'il analyse de façon critique son apprentissage en lien avec les résultats d'apprentissage; • est menée par l'élève avec l'appui de l'enseignant; • continue tout au long du processus d'apprentissage.	L'évaluation de l'apprentissage signifie que l'enseignant utilise des preuves d'apprentissage fournies par l'élève afin de porter un jugement sur le rendement des élèves. Elle : • présente une occasion de communiquer les preuves de réussite en lien avec les résultats d'apprentissage; • a lieu à la fin du cycle d'apprentissage, avec plusieurs outils; • fournit une base de discussion pour le placement ou la promotion de l'élève.

Il existe une relation étroite entre les résultats d'apprentissage, les approches pédagogiques, les activités d'apprentissage et l'évaluation. Les évaluations doivent refléter les processus cognitifs et le ou les niveaux de connaissance indiqués par le résultat d'apprentissage. Une évaluation authentique rassemblera uniquement les données du niveau pour lequel elle a été conçue.

Références

- Adair-Hauck, B. et Donato, R. (1994). Foreign language explanations within the zone of proximal development. *La revue canadienne des langues vivantes*, 50(3), 532-554.
<https://doi.org/10.3138/cmlr.50.3.532>.
- Antoine, A., Mason, R., Mason, R., Palahicky, S. et Rodriguez de France, C. (2018). *Pulling together: A guide for curriculum developers*. BCcampus.
- Brophy, J. et Alleman, J. (1991). A caveat: Curriculum integration isn't always a good idea. *Educational Leadership*, 49(2), 66.
- Cormier, M. (2006). « Être francophone » ne se conjugue pas à l'impératif. *The Bulletin, Newfoundland and Labrador Teachers' Association*, 50(3), 16-18.
- Delétraz, François. (2009, 17 octobre). Les terroirs de Vigneault. *Le Figaro*.
<https://www.lefigaro.fr/lefigaromagazine/2009/10/17/01006-20091017ARTFIG00180--les-terroirs-de-vigneault-.php>.
- Earl, L. (2013). Traditional aboriginal diets and health. <https://www.ccnsa-nccah.ca/docs/emerging/FS-TraditionalDietsHealth-Earle-EN.pdf>.
- Ermine, W. (2007). The ethical space of engagement. *Indigenous Law Journal*, 6(1), 193.
- Ford, D. (2006, 17 mars). The space between two knowledge systems. *Folio*.
<https://sites.ualberta.ca/~publicas/folio/43/14/11.html>.
- Kuhlthau, C. C., Maniotes, L. K. et Caspari, A. K. (2007). *Guided inquiry: A framework for learning through school libraries in 21st century schools*. Libraries Unlimited.
- Landry, R., Allard, R., Deveau, K. et Bourgeois, N. (2005). Autodétermination du comportement langagier en milieu minoritaire : un modèle conceptuel. *La vitalité des communautés francophones du Canada*, 20, 63-78. <https://doi.org/10.7202/1005337ar>.
- Mills, H. et Donnelly, A. (2001). *From the ground up: Creating a culture of inquiry*. Heinemann Educational Books, Ltd.
- Netten, J, Lentz, F., Lyster, R. et Tardif, C. (1994). Table ronde : Vers une pédagogie de l'immersion. *Le Journal de l'immersion*, 18(1), 15-27.
- Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan. (2008). *Renewed objectives for the common essential learnings of critical and creative thinking (CCT) and personal and social development (PSD)*. Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan.
- Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan. (2010). *La mise à jour des programmes d'études expliquée – comprendre les résultats d'apprentissage*. Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan.

- Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan. (2011). *Core curriculum: Principles, time allocations, and credit policy*. Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan.
- Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan. (2018). *Inspirer la réussite : Cadre stratégique des Premières Nations et des Métis de la prématernelle à la 12^e année*. Ministère de l'Éducation de la Saskatchewan.
- National Collaborating Centre for Indigenous Health. (2022). National Collaborating Centre for Aboriginal Health. <https://www.nccih.ca/en/>.
- Protocole de l'Ouest et du Nord canadiens de collaboration concernant l'éducation. (1996). *Cadre commun des résultats d'apprentissage en français langue seconde - immersion (M à 12)*. Protocole de l'Ouest et du Nord canadiens.
- Protocole de l'Ouest et du Nord canadiens de collaboration concernant l'éducation. (2012). *Cadre commun de français - immersion (M à 12) du protocole de l'Ouest et du Nord canadiens*. Protocole de l'Ouest et du Nord canadiens.
- Santé Canada. (2019). *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*. <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>.
- Saskatchewan Education. (1988). *Understanding the common essential learnings: A handbook for teachers*. Saskatchewan Education.
- Smith, M. (2001). Relevant curricula and school knowledge: New horizons. Dans K.P. Binda et S. Calliou (Eds.), *Aboriginal education in Canada: A study in decolonization* (pp. 77-88). Canadian Educators' Press.
- Wiggins, G. et McTighe, J. (2005). *Understanding by design* (2nd ed.). Association for Supervision and Curriculum Development.