



Programme d'études

Cadre des résultats d'apprentissage
N O U R R I T U R E E T N U T R I T I O N

5^e à la 8^e année

NOURRITURE ET NUTRITION (5^e À LA 8^e ANNÉE)

Les élèves de chaque niveau doivent acquérir une connaissance théorique de base et un ensemble d’habiletés. Dans certains cas, les résultats d’apprentissage des quatre niveaux sont similaires. Dans d’autres cas, les élèves de chaque niveau doivent s’appuyer sur les connaissances déjà acquises pour progresser vers l’acquisition de connaissances théoriques de plus en plus complexes.

Les résultats d’apprentissage marqués d’un astérisque (*) ont été repris du *Curriculum de l’Ontario de la 9^e à la 12^e année, Sciences humaines et sociales* en vertu d’une entente de reproduction non commerciale. Les résultats d’apprentissage transdisciplinaires qui se trouvent également dans le programme d’études des sciences de la nature du Manitoba (*Cadre manitobain de résultats d’apprentissage en sciences de la nature 5 à 8*) sont signalés en conséquence.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension des normes de la sécurité et d’hygiène au travail.

RAG 1.1 : Démontrer des pratiques d’hygiène appropriées.

5.1.1.1 Identifier et démontrer des pratiques d’hygiène personnelle (p. ex., se laver les mains, s’attacher les cheveux, porter des vêtements appropriés).	6.1.1.1 →	7.1.1.1 →	8.1.1.1 →
5.1.1.2 Identifier et maintenir une cuisine propre (p. ex., respecter les normes d’hygiène au travail culinaire établies – lavage et séchage de la vaisselle, nettoyage de l’espace de travail).	6.1.1.2 →	7.1.1.2 →	8.1.1.2 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année
Objectif 1 : Démontrer sa compréhension des normes de la sécurité et d'hygiène au travail. <i>(suite)</i>			
RAG 1.2 : Établir et maintenir un environnement de travail sécuritaire.			
5.1.2.1 Identifier et démontrer un comportement sécuritaire dans le milieu de travail.	6.1.2.1 →	7.1.2.1 →	8.1.2.1 →
5.1.2.2 Identifier et démontrer la bonne façon de préparer, manipuler et utiliser les outils, l'équipement, les appareils et les produits chimiques en toute sécurité dans une cuisine.	6.1.2.2 →	7.1.2.2 →	8.1.2.2 →
5.1.2.3 Identifier, décrire et démontrer des mesures de sécurité pour prévenir les situations dangereuses dans la zone de préparation des aliments (p. ex., trouver des façons de prévenir les accidents; minimiser les risques d'accident).	6.1.2.3 →	7.1.2.3 →	8.1.2.3 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 1 : Démontrer sa compréhension des normes de la sécurité et d'hygiène au travail. *(suite)*

RAG 1.2 : Établir et maintenir un environnement de travail sécuritaire. *(suite)*

5.1.2.4 Identifier et connaître la façon appropriée de réagir aux accidents fréquents en cuisine (p. ex., connaître les règles de sécurité, établir un plan d'action selon qu'il s'agisse d'un accident mineur ou majeur et apporter les soins appropriés en cas d'accidents mineurs [coupures, brûlures]; savoir où se trouve et comment utiliser la trousse de premiers soins et le dispositif de sécurité incendie).	6.1.2.4 →	7.1.2.4 →	8.1.2.4 →
---	-----------	-----------	-----------

RAG 1.3 : Démontrer des pratiques de manipulation des aliments sécuritaires et hygiéniques.

5.1.3.1 Identifier et démontrer des pratiques de manipulation des aliments sécuritaires.	6.1.3.1 →	7.1.3.1 Mettre en pratique des pratiques de manipulation des aliments sécuritaires.	8.1.3.1 →
5.1.3.2 Identifier et démontrer des techniques saines d'entreposage des aliments.	6.1.3.2 →	7.1.3.2 →	8.1.3.2 2 →
		7.1.3.3 Identifier différentes maladies d'origine alimentaire, leurs causes et les moyens de les prévenir.	8.1.3.3 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être.

RAG 2.1 : Développer sa compréhension de la relation entre la nourriture et la santé.

5.2.1.1 Définir l'expression <i>élément nutritif</i> .	6.2.1.1 →	7.2.1.1 →	8.2.1.1 →
5.2.1.2 Identifier les six éléments nutritifs essentiels à la santé (c.-à-d. glucides, protéines, matières grasses, vitamines, minéraux, eau)	6.2.1.2 →	7.2.1.2 Énumérer différents éléments nutritifs entrant dans chacune des grandes catégories d'éléments nutritifs (p. ex., plusieurs vitamines, différents minéraux).	8.2.1.2 Classer différents éléments nutritifs en fonction des grandes catégories d'éléments nutritifs auxquelles ils appartiennent (p. ex., le calcium est un minéral).
5.2.1.3 Identifier les éléments nutritifs essentiels qui contribuent à la santé des systèmes de l'organisme (p. ex., relier les éléments nutritifs essentiels à la santé des systèmes digestif, musculaire, squelettique et circulatoire; le calcium favorise le développement des os; les glucides constituent notre principale source d'énergie).	6.2.1.3 Identifier les éléments nutritifs essentiels qui contribuent à la santé des systèmes de l'organisme et reconnaître les sources de nourriture contenant des éléments nutritifs essentiels (p. ex., le lait et ses substituts fournissent du calcium; les fruits et les légumes ainsi que les produits céréaliers fournissent des glucides).	7.2.1.3 Classer diverses sources de nourriture similaires qui influent sur la santé des systèmes de l'organisme d'un adolescent (p. ex., évaluer et classer différents aliments riches en calcium essentiels aux poussées de croissance d'un adolescent; distinguer les glucides simples des glucides complexes et les classer en fonction des besoins énergétiques d'un adolescent et de son niveau d'activité).	8.2.1.3 Établir un plan d'action personnel qui contribue à la santé des systèmes de l'organisme (p. ex., trouver une recette ou un produit alimentaire qui est une excellente source de calcium favorisant la croissance des os d'un adolescent; trouver des aliments provenant des divers groupes alimentaires à prendre avant une activité ou après comme source d'énergie pour récupérer).

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. (*suite*)

RAG 2.1 : Développer sa compréhension de la relation entre la nourriture et la santé. (*suite*)

5.2.1.4 Identifier les guides alimentaires officiels, qui sont approuvés par le gouvernement (p. ex., guides qui font la promotion de la santé et du bien-être et qui sont aussi des outils de référence en matière d'analyse nutritive, de planification des repas et d'achat de produits alimentaires).	6.2.1.4 —>	7.2.1.4 Décrire les avantages d'utiliser les guides alimentaires officiels pour la santé des adolescents en général.	8.2.1.4 Suivre les recommandations des guides alimentaires officiels en les liant à ses objectifs personnels en matière de santé.
5.2.1.5 Identifier les guides alimentaires officiels du Canada (<i>entre autres, vue d'ensemble et présentation des cultures canadiennes, comme celles des Premières Nations, des Inuits et des Métis</i>).	6.2.1.5 Identifier les guides alimentaires officiels du Canada et rechercher des guides alimentaires variés provenant d'autres parties du monde.	7.2.1.5 Comparer les guides alimentaires du Canada à des guides alimentaires provenant d'autres parties du monde.	8.2.1.5 Comparer les guides alimentaires du Canada à des guides alimentaires provenant d'autres parties du monde en fonction de la composition de la classe ou des intérêts des élèves (p. ex., s'il y a des élèves coréens dans la classe, comparer le <i>Guide alimentaire canadien</i> avec le guide alimentaire coréen).
5.2.1.6 Identifier et expliquer les messages clés et les recommandations du <i>Guide alimentaire canadien</i> (p. ex., illustrations des aliments, aliments importants, énoncés concernant l'activité physique, etc.).*	6.2.1.6 —>	7.2.1.6 —>	8.2.1.6 Mettre en pratique les messages clés et les recommandations du <i>Guide alimentaire canadien</i> dans ses choix alimentaires.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. (*suite*)

RAG 2.1 : Développer sa compréhension de la relation entre la nourriture et la santé. (*suite*)

5.2.1.7 Identifier divers aliments dans chaque groupe alimentaire du <i>Guide alimentaire canadien</i> (p. ex., sources de calcium autres que les produits laitiers indiqués dans le groupe Lait et substituts).*	6.2.1.7 →	7.2.1.7 Créer un menu ou un plan de repas personnalisé à partir de divers aliments de chaque groupe du <i>Guide alimentaire canadien</i> .	8.2.1.7 →
5.2.1.8 Identifier des aliments qui constituent des choix plus sains à l'intérieur d'un groupe alimentaire (p. ex., aliments riches en éléments nutritifs).	6.2.1.8 →	7.2.1.8 Analyser ses choix alimentaires personnels en fonction du <i>Guide alimentaire canadien</i> (p. ex., classer ses choix alimentaires en catégories : « rarement », « parfois », « souvent » ou « feu rouge », « feu jaune », « feu vert »).	8.2.1.8 →
5.2.1.9 Identifier les portions recommandées par le <i>Guide alimentaire canadien</i> .*	6.2.1.9 →	7.2.1.9 Analyser sa consommation alimentaire personnelle par rapport à la grosseur des portions recommandées par le <i>Guide alimentaire canadien</i> .	8.2.1.9 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. (*suite*)

RAG 2.1 : Développer sa compréhension de la relation entre la nourriture et la santé. (*suite*)

<p>5.2.1.10 Identifier les ingrédients dans une recette ou dans un produit alimentaire faisant partie du <i>Guide alimentaire canadien</i>.</p>	<p>6.2.1.10 Associer les ingrédients d'une recette à leur groupe alimentaire et identifier les ingrédients à « consommer avec modération ».</p>	<p>7.2.1.10 Utiliser le <i>Guide alimentaire canadien</i> pour choisir des ingrédients sains dans la préparation de recettes ou pour évaluer le caractère sain ou non d'une recette (p. ex., évaluer et classer divers ingrédients similaires pour déterminer s'ils appartiennent ou non à un groupe alimentaire).</p>	<p>8.2.1.10 Consulter le <i>Guide alimentaire canadien</i> pour y trouver des conseils sur les avantages pour la santé de préparer des recettes à partir d'ingrédients bruts (p. ex., utiliser le <i>Guide alimentaire canadien</i> pour comparer des aliments prêts à manger à des préparations maison).</p>
		<p>7.2.1.11 Examiner comment le <i>Guide alimentaire canadien</i> peut être adapté à des besoins nutritionnels ou à des styles de vie particuliers (p. ex., discuter des choix du <i>Guide alimentaire canadien</i> pouvant combler les besoins énergétiques d'un athlète; discuter de la nutrition sportive et des régimes végétariens.)</p>	<p>8.2.1.11 Créer un menu ou un plan de repas personnalisé adapté à des besoins nutritionnels ou à des styles de vie particuliers à l'aide du <i>Guide alimentaire canadien</i> (p. ex., concevoir un menu ou un plan de repas pour des athlètes ou des végétariens).</p>
			<p>8.2.1.12 Établir un plan d'action personnel qui comporte des choix alimentaires sains et utiliser des stratégies de résolution de problèmes pour maintenir ou améliorer son alimentation personnelle afin d'avoir un corps en santé.</p>

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année
Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. <i>(suite)</i>			
RAG 2.2 : Lire et comprendre l'étiquetage des produits alimentaires pour le maintien de la santé et du bien-être.			
5.2.2.1 Identifier les étiquettes des produits alimentaires comme une source d'information.	6.2.2.1 Énumérer les éléments clés des étiquettes des produits alimentaires (p. ex., données nutritionnelles, liste d'ingrédients, allégations nutritionnelles).	7.2.2.1 Expliquer comment chaque élément de l'étiquette d'un produit alimentaire permet d'obtenir des renseignements précis sur ce produit ou de comparer des produits alimentaires (p. ex., examen de la liste d'ingrédients pour y déceler la présence d'allergènes, des données nutritionnelles pour comparer les pourcentages d'apport quotidien recommandés, des allégations nutritionnelles pour obtenir des renseignements rapidement).	8.2.2.1 Utiliser les éléments des étiquettes pour obtenir des renseignements sur un produit alimentaire, déterminer et comparer la valeur nutritive d'un aliment ou combler des besoins nutritionnels particuliers (p. ex., comparer des produits en fonction de leur contenu en matières grasses, en sodium, en sucre et en fibres; relever tout agent de conservation et additif; procéder à des substitutions appropriées dans les recettes).
5.2.2.2 Identifier et définir les allergies, les intolérances et les sensibilités alimentaires.	6.2.2.2 Comparer et différencier les allergies, les intolérances et les sensibilités alimentaires; décrire leurs divers effets ou réactions sur le corps; détruire les mythes courants à propos des allergies, des intolérances et des sensibilités alimentaires.	7.2.2.2 Rappeler les mythes courants à propos des allergies, des intolérances et des sensibilités alimentaires, et savoir quels sont les choix alimentaires appropriés en réponse à différentes allergies, intolérances et sensibilités alimentaires pour le maintien de la santé d'un adolescent.	8.2.2.2 Élaborer un menu et des plans de repas appropriés adaptés à différentes allergies, intolérances et sensibilités alimentaires pour le maintien de la santé d'un adolescent.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. (*suite*)

RAG 2.2 : Lire et comprendre l'étiquetage des produits alimentaires pour le maintien de la santé et du bien-être. (*suite*)

	6.2.2.3 Analyser des étiquettes de produits alimentaires afin de choisir ceux qui favorisent la santé et le bien-être.	7.2.2.3 Analyser des étiquettes de produits alimentaires afin de choisir des ingrédients et des produits alimentaires qui comblent le mieux les besoins nutritionnels d'un adolescent.	8.2.2.3 Analyser des étiquettes de produits alimentaires afin de choisir les ingrédients et les produits alimentaires qui comblent le mieux ses propres besoins nutritionnels.
		7.2.2.4 Mettre en pratique sa capacité à lire et à comprendre les étiquettes pour confirmer ou rejeter les allégations santé d'un produit alimentaire.	8.2.2.4 →

RAG 2.3 : Développer sa compréhension des influences sur les choix alimentaires.

5.2.3.1. Décrire la différence entre la nécessité et le désir pour les choix alimentaires.	6.2.3.1 Identifier les aliments courants qui comblent un besoin ou un désir.	7.2.3.1 Classer les aliments courants d'un adolescent qui comblent un besoin ou un désir.	8.2.3.1 Analyser les facteurs ayant une influence sur ses choix alimentaires personnels en tant que besoin ou désir.
5.2.3.2 Identifier les facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires des gens (p. ex., facteurs nutritionnels, culturels, émotifs, environnementaux, religieux, sociaux, éthiques, économiques).*	6.2.3.2 →	7.2.3.2 Décrire les facteurs ayant une influence sur les choix alimentaires courants d'un adolescent.	8.2.3.2 Évaluer les facteurs ayant une influence sur ses choix alimentaires personnels.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année
Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. <i>(suite)</i>			
RAG 2.3 : Développer sa compréhension des influences sur les choix alimentaires. <i>(suite)</i>			
5.2.3.3 Décrire les influences de la colonisation sur les choix alimentaires courants et traditionnels (p. ex., beaucoup d'aliments consommés aujourd'hui ne viennent pas de l'Amérique du Nord, mais sont issus de la colonisation britannique et française).	6.2.3.3 →	7.2.3.3 →	8.2.3.3 →
5.2.3.4 Décrire les méthodes utilisées par différents médias (p. ex., circulaires, revues, panneaux d'affichage, radio, télévision, Internet, médias sociaux) pour promouvoir la consommation de divers aliments (p. ex., fruits et légumes frais, aliments santé, aliments prêts à manger, boissons énergisantes, repas de restaurant).*	6.2.3.4 Identifier comment différents médias sont utilisés pour promouvoir la consommation de divers aliments.	7.2.3.4 Décrire comment différents médias influencent les choix alimentaires actuels d'un adolescent (p. ex., stratégies de marketing).	8.2.3.4 Évaluer comment différents médias influencent ses choix alimentaires personnels.
5.2.3.5 Décrire comment les gens s'informent à propos de la nourriture et des produits alimentaires (p. ex., ils tirent leur information nutritionnelle des médias, des médias sociaux, etc.).	6.2.3.5 →	7.2.3.5 →	8.2.3.5 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. (*suite*)

RAG 2.3 : Développer sa compréhension des influences sur les choix alimentaires. (*suite*)

7.2.3.6 Expliquer comment les aliments comblent des besoins physiques et socioémotifs (p. ex., pairs, famille).

7.2.3.7 Identifier la façon dont différents éléments influencent les choix alimentaires (p. ex., connaissances, temps, habiletés, équipement et finances) et décrire leurs effets sur l'environnement.

7.2.3.8 Comparer les allégations santé de produits alimentaires présentées dans les médias et évaluer si elles sont vraies ou fausses (p. ex., détruire des mythes; évaluer si un ou des aliments sont vraiment bons pour le corps et la santé; étudier les superaliments, les aliments miracles et les aliments critiqués).

7.2.3.9 Décrire les tendances actuelles en nutrition ou dans les choix alimentaires et déterminer le ou les besoins comblés par ces tendances.

8.2.3.6 Évaluer comment les aliments comblent ses propres besoins physiques et socioémotifs.

8.2.3.7 Identifier la façon dont certains éléments influencent ses choix alimentaires personnels et décrire leurs effets sur l'environnement.

8.2.3.8 Analyser les allégations santé de produits alimentaires et leurs effets sur ses choix alimentaires personnels.

8.2.3.9 Comparer les tendances actuelles en nutrition ou dans les choix alimentaires au *Guide alimentaire canadien* pour déterminer la validité de ces tendances.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année
Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. <i>(suite)</i>			
RAG 2.3 : Développer sa compréhension des influences sur les choix alimentaires. <i>(suite)</i>			
		7.2.3.10 Décrire des façons dont les médias manipulent et déforment les images et les messages associés à la nourriture et à la nutrition (p. ex., manipulation numérique; allégations nutritionnelles).	8.2.3.10 →
		7.2.3.11 Énumérer des sources de référence et d'information nutritionnelle fiables et valides (p. ex., <i>Guide alimentaire canadien</i> , Les diététistes du Canada, universités, etc.).	8.2.3.11 Comparer la validité et la fiabilité de diverses ressources en nutrition (p. ex., revues, sites Internet, médias sociaux, professionnels de la santé).
			8.2.3.12 Décrire des stratégies favorisant le maintien d'une image corporelle positive et une bonne attitude à l'égard de la nourriture (p. ex., analyser d'un oeil critique les messages des médias, s'informer sur les tendances, se parler de façon positive, établir des priorités, participer à différentes activités, parler avec les autres).*

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. (*suite*)

RAG 2.4 : Reconnaître la relation entre les besoins et les styles de vie.

5.2.4.1 Identifier les facteurs généraux qui ont un effet sur les besoins énergétiques (p. ex., âge, ossature et grandeur, sexe, niveau d'activité, besoins liés à un régime ou à la santé, croissance et développement, entretien, réparation).	6.2.4.1 —→	7.2.4.1 Décrire d'autres facteurs qui ont un effet sur les besoins énergétiques (p. ex., état physique comme une grossesse ou la génétique; conditions médicales et médicaments; choix de styles de vie et niveau d'activité; choix alimentaires, etc.).	8.2.4.1 Expliquer les facteurs qui ont un effet sur les besoins énergétiques d'un adolescent en pleine croissance.
5.2.4.2 Identifier l'effet des choix alimentaires sur le bilan énergétique (p. ex., l'énergie créée par la consommation par rapport à l'énergie dépensée).	6.2.4.2 Identifier et expliquer l'effet des choix alimentaires sur le bilan énergétique.	7.2.4.2 Décrire l'effet des choix alimentaires actuels d'un adolescent sur le bilan énergétique (p. ex., perceptions apportées par les mégaportions, signification du terme « modération »).	8.2.4.2 Évaluer les choix alimentaires à sa disposition pour atteindre et maintenir un bilan énergétique optimal (p. ex., importance du petit déjeuner, choix de collations santé).
5.2.4.3 Identifier les facteurs essentiels au maintien de la santé du corps (p. ex., activité physique quotidienne, régime alimentaire équilibré, hydratation, sommeil suffisant, pratiques d'hygiène appropriées et examens médicaux réguliers).	6.2.4.3 Identifier et expliquer les facteurs essentiels au maintien de la santé du corps.	7.2.4.3 Évaluer les facteurs essentiels au maintien de la santé du corps d'un adolescent.	8.2.4.3 Évaluer ses efforts personnels pour être dans un état de santé physique optimal.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année
Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. <i>(suite)</i>			
RAG 2.4 : Reconnaître la relation entre les besoins et les styles de vie. <i>(suite)</i>			
5.2.4.4 Identifier les facteurs ayant des répercussions sur les choix et les besoins alimentaires des gens (p. ex., préférences alimentaires, horaires chargés, ressources).*	6.2.4.4 →	7.2.4.4 Décrire les facteurs ayant des répercussions sur les choix et les besoins alimentaires d'un adolescent.	8.2.4.4 Évaluer les facteurs ayant des répercussions sur ses propres choix et besoins alimentaires.
5.2.4.5 Expliquer comment la diversité culturelle peut influencer la planification des menus et des repas (p. ex., cuisine autochtone, asiatique, européenne, nord-américaine, etc.).	6.2.4.5 Décrire des éléments d'un menu ou d'un repas qui sont influencés par différentes cultures.	7.2.4.5 Décrire des éléments culturels d'un menu ou d'un plan de repas qui ont une influence sur les choix alimentaires actuels d'un adolescent.	8.2.4.5 Associer la diversité culturelle à la planification des repas et à des choix alimentaires personnels éclairés.
5.2.4.6 Identifier des éléments d'un menu et d'un plan de repas comportant divers aliments favorisant le maintien de la santé.	6.2.4.6 →	7.2.4.6 En planifiant un menu et un repas, établir un plan d'action personnel qui intègre divers aliments favorisant le maintien de la santé d'un adolescent (p. ex., inclure un concombre au dîner; ajouter des aliments santé aux repas, comme des poix chiches à la salade au chou).	8.2.4.6 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 2 : Démontrer sa compréhension de la santé et du bien-être. *(suite)*

RAG 2.4 : Reconnaître la relation entre les besoins et les styles de vie. *(suite)*

7.2.4.7 Identifier l'influence de l'hérédité sur le maintien de la santé (p. ex., croissance, type corporel, caractéristiques).

7.2.4.8 Identifier comment divers choix de style de vie et facteurs mondiaux et environnementaux peuvent affecter tous les aspects de la santé (p. ex., tabagisme, mauvaise alimentation, inactivité physique, culture d'un potager, chasse, pêche, cueillette de petits fruits, modèles de santé traditionnelle et holistique, influences sociales et culturelles, influences des pairs et des médias).

8.2.4.7 Décrire jusqu'à quel point l'hérédité a une influence sur le maintien de la santé.

8.2.4.8 Décrire comment des choix de style de vie et des facteurs mondiaux et environnementaux actuels et à venir peuvent affecter la santé personnelle.

8.2.4.9 Comparer certaines théories concernant la relation entre les types corporels et la santé (p. ex., différents types corporels peuvent être considérés comme sains).*

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 3 : Démontrer sa compréhension des relations humaines.

RAG 3.1 : Examiner les relations humaines par rapport à la nourriture et à la nutrition.

5.3.1.1 Identifier l'importance de la nourriture dans le contexte social.	6.3.1.1 →	7.3.1.1 Expliquer l'importance de la nourriture dans le contexte social d'un adolescent.	8.3.1.1 Expliquer l'importance de la nourriture dans le contexte social personnel et général.
5.3.1.2 Identifier et démontrer les règles d'étiquette à table (p. ex., dresser la table, s'asseoir, repas en groupe, conversations respectueuses, repas avec de nouveaux amis, collègues, patrons, etc.)	6.3.1.2 →	7.3.1.2 →	8.3.1.2 →
5.3.1.3 Identifier les règles d'étiquette à table à l'échelle locale, régionale et mondiale (p. ex., dresser la table, s'asseoir, repas en groupe, conversations respectueuses, bonnes manières à table dans le monde entier).	6.3.1.3 Identifier les règles d'étiquette dans différentes situations à l'échelle locale, régionale et mondiale.	7.3.1.3 Comparer différentes règles d'étiquette à table à l'échelle locale, régionale et mondiale.	8.3.1.3 →
5.3.1.4 Identifier les habitudes alimentaires et tendances courantes en alimentation (p. ex., manger à la course, manger dans l'auto, manger consciemment).	6.3.1.4 →	7.3.1.4 Évaluer ses habitudes alimentaires personnelles pour un développement et une croissance en santé.	8.3.1.4 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 3 : Démontrer sa compréhension des relations humaines. *(suite)*

RAG 3.1 : Examiner les relations humaines par rapport à la nourriture et à la nutrition. *(suite)*

5.3.1.5 Décrire le rôle joué par la nourriture pour reconnaître et comprendre des personnes de cultures semblables et différentes.	6.3.1.5 Identifier des façons dont la nourriture nous aide à comprendre des personnes de cultures semblables et différentes.	7.3.1.5 Expliquer comment les adolescents peuvent utiliser la nourriture pour se lier à d'autres adolescents de cultures semblables et différentes.	8.3.1.5 Expliquer comment la nourriture relie les gens de cultures semblables et différentes.
5.3.1.6 Identifier et expliquer les origines culturelles des ingrédients, des recettes et des produits alimentaires (p. ex., que l'on trouve à l'échelle locale, régionale ou mondiale).	6.3.1.6 →	7.3.1.6 Décrire les origines culturelles des ingrédients, des recettes et des produits alimentaires faisant partie des choix alimentaires d'un adolescent.	8.3.1.6 Utiliser une variété d'ingrédients de diverses cultures dans une recette ou des plats en planifiant un menu ou un repas.
		7.3.1.7 Décrire comment les habitudes alimentaires de l'enfance peuvent avoir une influence sur les habitudes alimentaires de toute une vie (p. ex., comment le passé influence les habitudes alimentaires actuelles et à venir; maintien ou non des traditions familiales).*	8.3.1.7 Évaluer ses habitudes alimentaires actuelles et analyser l'influence qu'elles auront sur ses habitudes alimentaires tout au long de sa vie.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 4 : Démontrer des habiletés techniques et pratiques.

RAG 4.1 : Démontrer des habiletés en littératie en lien avec la nourriture et la nutrition.

5.4.1.1 Identifier des sources de recettes (p. ex., livres de recettes, Internet, journaux, emballages d'aliments, amis et famille, médias sociaux).	6.4.1.1 →	7.4.1.1 →	8.4.1.1 Évaluer les sources de recettes quant à leur lisibilité.
5.4.1.2 Identifier les différentes parties d'une recette (p. ex., liste d'ingrédients, instructions, information importante comme le nombre de portions et le temps de préparation).	6.4.1.2 →	7.4.1.2 Décrire où se trouvent les infos essentielles dans une recette.	8.4.1.2 Démontrer la capacité de voir « en un coup d'oeil » les infos essentielles dans une recette.
5.4.1.3 Identifier les ingrédients d'une recette pour la préparation d'un plat.	6.4.1.3 →	7.4.1.3 Choisir et réunir les ingrédients d'une recette pour préparer un ou des plats.	8.4.1.3 →
5.4.1.4 Identifier le vocabulaire culinaire de base associé à une recette (p. ex., termes, techniques, choix de température).	6.4.1.4 →	7.4.1.4 Définir le vocabulaire culinaire de base associé à une recette et l'utiliser.	8.4.1.4 Démontrer sa maîtrise du vocabulaire culinaire approprié pour bien communiquer et comprendre.
5.4.1.5 Démontrer sa capacité à lire, à interpréter et à suivre les instructions d'une recette (texte et image) pour préparer un ou des plats.	6.4.1.5 →	7.4.1.5 →	8.4.1.5 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 4 : Démontrer des habiletés techniques et pratiques. *(suite)*

****RAG 4.2** : Démontrer ses habiletés en numératie en lien avec la nourriture et la nutrition.

5.4.2.1 Identifier les unités de mesure métriques et impériales indiquées sur des instruments de mesure (p. ex., millilitres, tasses, c. à thé, c. à soupe, onces, grammes, fractions et décimales).	6.4.2.1 →	7.4.2.1 Mettre en pratique ses habiletés en mathématiques en utilisant correctement des unités de mesure métriques et au besoin différentes unités de mesures impériales (p. ex., additionner et soustraire des fractions et des décimales).	8.4.2.1 Mettre en pratique ses habiletés en mathématiques en utilisant correctement des unités de mesure métriques et au besoin différentes unités de mesures impériales (p. ex., multiplication et division de fractions et de décimales).
5.4.2.2 Identifier les instruments de mesure utilisés pour des recettes en unités de mesure métriques et impériales (p. ex., tasses à mesurer pour ingrédients secs et liquides, cuillères à mesurer métriques et impériales).	6.4.2.2 →	7.4.2.2 Choisir les bons instruments de mesure pour des recettes en unités de mesure métriques et impériales.	8.4.2.2 →
5.4.2.3 Identifier les bonnes techniques de mesure des unités métriques et impériales pour que les mesures soient exactes et fiables (p. ex., bonne façon d'utiliser les tasses à mesurer pour ingrédients secs et liquides et les cuillères à mesurer).	6.4.2.3 →	7.4.2.3 Démontrer de bonnes techniques de mesure pour des recettes en unités métriques et impériales.	8.4.2.3 Analyser et évaluer ses techniques de mesure personnelles en vue de les améliorer.

** Le système de mesures impériales est nouveau pour l'élève, car il n'est abordé que dans le programme d'études des mathématiques de 10^e année. Additionner et soustraire des fractions sont des notions nouvelles pour l'élève, car elles ne sont abordées que dans le programme d'études des mathématiques de 7^e année.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 4 : Démontrer des habiletés techniques et pratiques. (*suite*)

****RAG 4.2** : Démontrer ses habiletés en numératie en lien avec la nourriture et la nutrition. (*suite*)

5.4.2.4 Identifier les unités de mesure métriques et impériales de chaleur dans une recette (p. ex., Fahrenheit, Celsius).	6.4.2.4 →	7.4.2.4 Expliquer que les unités de chaleur peuvent être interchangeables dans une recette (p. ex., 350°F = 180°C).	8.4.2.4 Démontrer sa capacité d'utiliser la bonne conversion d'unités de chaleur (p. ex., si une recette demande une cuisson au four à 180°C mais que le four est en mesures impériales, régler le four à 350°F).
5.4.2.5 Identifier les abréviations d'unités de chaleur et d'unités de mesure métriques et impériales (p. ex., t., c. à thé, ml, °C, °F).	6.4.2.5 →	7.4.2.5 Démontrer sa capacité d'utiliser des abréviations d'unités de chaleur et d'unités de mesure métriques et impériales.	8.4.2.5 →

** Le système de mesures impériales est nouveau pour l'élève, car il n'est abordé que dans le programme d'études des mathématiques de 10^e année. Additionner et soustraire des fractions sont des notions nouvelles pour l'élève, car elles ne sont abordées que dans le programme d'études des mathématiques de 7^e année.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 4 : Démontrer des habiletés techniques et pratiques. *(suite)*

RAG 4.3 : Démontrer sa compréhension des principes de base de la préparation des aliments.

5.4.3.1 Identifier les principales fonctions de base des ingrédients clés.	6.4.3.1 →	7.4.3.1 Décrire les fonctions de différents ingrédients (p. ex., farines, liquides, matières grasses, œufs, agents levants, édulcorants et aromatisants, etc.).	8.4.3.1 →
5.4.3.2 Identifier l'usage actuel des techniques de coupe dans la préparation des aliments et en faire la démonstration (p. ex., trancher, couper en julienne, hacher, émincer, etc.).	6.4.3.2 →	7.4.3.2 →	8.4.3.2 Choisir et démontrer un usage approprié des techniques de coupe dans la préparation des aliments (p. ex., trancher ou couper en julienne; hacher ou émincer, etc.).
5.4.3.3 Identifier l'usage approprié des techniques de mélange dans la préparation des aliments et en faire la démonstration (p. ex., remuer, battre, incorporer en coupant ou en pliant, etc.).	6.4.3.3 →	7.4.3.3 Identifier et démontrer l'usage approprié des techniques de mélange dans la préparation des aliments.	8.4.3.3 Choisir et démontrer un usage approprié des techniques de mélange dans la préparation des aliments (p. ex., remuer ou battre, incorporer en coupant ou en pliant, etc.).

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 4 : Démontrer des habiletés techniques et pratiques. (*suite*)

RAG 4.3 : Démontrer sa compréhension des principes de base de la préparation des aliments. (*suite*)

5.4.3.4 Identifier l'usage approprié des réglages de température sur différents appareils de cuisson (p. ex., cuisinière, four, gril, micro-ondes, presse à panini, gaufriers, etc.).	6.4.3.4 →	7.4.3.4 Identifier et démontrer l'usage approprié des réglages de température sur différents appareils de cuisson (p. ex., chaleur maximale pour amener de l'eau à ébullition, chaleur minimale pour garder des aliments chauds).	8.4.3.4 →
5.4.3.5 Identifier l'usage approprié de différentes méthodes de cuisson (p. ex., bouillir, mijoter, braiser, frire, sauter, etc.).	6.4.3.5 →	7.4.3.5 Identifier et démontrer l'usage approprié des méthodes de cuisson dans la préparation des aliments.	8.4.3.5 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 4 : Démontrer des habiletés techniques et pratiques. *(suite)*

RAG 4.4 : Démontrer des habiletés pour la préparation des aliments.

5.4.4.1 Utiliser une ou des recettes pour préparer et servir un ou des plats qui respectent les recommandations nutritionnelles actuelles et qui s'intègrent à un plan d'alimentation équilibré favorisant une santé optimale (p. ex., collations, entrées, soupes, desserts, petits-déjeuners, etc.).	6.4.4.1 →	7.4.4.1 →	8.4.4.1 →
5.4.4.2 Utiliser une ou des recettes pour préparer et servir un ou des plats associés à d'autres pays ou cultures avec des ingrédients et des techniques qui leur sont propres.	6.4.4.2 →	7.4.4.2 →	8.4.4.2 →
		7.4.4.3 Faire une critique pour évaluer un plat préparé.	8.4.4.3 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 5 : Démontrer sa compréhension du design, des innovations et des technologies de l'information.

RAG 5.1 : Démontrer sa bonne connaissance des avancées technologiques et des tendances dans l'industrie de la nourriture et de la nutrition.

8.5.1.1 Décrire l'histoire et l'évolution de la nourriture et des produits alimentaires (p. ex., reconnaître les avantages et les inconvénients).

8.5.1.2 Examiner les tendances qui animent l'industrie de la nourriture et des boissons.

8.5.1.3 Reconnaître que la technologie est une façon de résoudre des problèmes découlant des besoins des humains. (*Sciences de la nature, cadre manitobain, 5-0-8c*)

8.5.1.4 Donner des exemples de technologies du passé liées à la nourriture et décrire leur évolution. (*Sciences de la nature, cadre manitobain, 5-0-8d*)

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 5 : Démontrer sa compréhension du design, des innovations et des technologies de l'information. *(suite)*

RAG 5.1 : Démontrer sa bonne connaissance des avancées technologiques et des tendances dans l'industrie de la nourriture et de la nutrition. *(suite)*

8.5.1.5 Décrire des effets positifs et négatifs des travaux scientifiques et technologiques en alimentation. *Entre autres, effets sur soi, la société, l'environnement et l'économie (Sciences de la nature, cadre manitobain 6-0-8g)*

8.5.1.6 Discuter des répercussions sur la société, l'environnement et l'économie des travaux scientifiques et des réalisations technologiques en alimentation (p. ex., répercussions à l'échelle locale et mondiale). *(Sciences de la nature, cadre manitobain 7-0-8g)*

RAG 5.2 : Démontrer sa bonne connaissance de la conception dans l'industrie de la nourriture et de la nutrition.

8.5.2.1 Rechercher des occasions de concevoir et de créer des produits alimentaires à l'aide de technologies de pointe (p. ex., arts créatifs, aérographie, impression alimentaire).

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année
Objectif 5 : Démontrer sa compréhension du design, des innovations et des technologies de l'information. <i>(suite)</i>			
RAG 5.3 : Démontrer sa bonne connaissance des innovations et des technologies de l'information dans l'industrie de la nourriture et de la nutrition.			
			<p>8.5.3.1 Examiner les innovations liées à la nourriture et aux produits alimentaires (p. ex., organismes génétiquement modifiés [OGM], formes de conservation des aliments [déshydratation]).</p> <p>8.5.3.2 Étudier les technologies actuelles liées aux outils et à l'équipement culinaire (p. ex., déshydrateurs, outils de cuisson en silicone, imprimante 3D alimentaire).</p> <p>8.5.3.3 Identifier des technologies de l'information courantes pour usage domestique et industriel (p. ex., applications, appareils intelligents, etc.).</p>

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 6 : Démontrer sa compréhension du concept de durabilité.

RAG 6.1 : Examiner les questions de sécurité et de disponibilité liées à la nourriture.

5.6.1.1 Décrire les différents types d'aliments produits au Canada (p. ex., poisson, viande et volaille, produits laitiers, céréales, fruits et légumes).*	6.6.1.1 Identifier les différents types d'aliments produits au Canada.	7.6.1.1 Examiner les différents types d'aliments produits au Canada en fonction des régions d'où ils viennent.	8.6.1.1 Intégrer divers aliments produits au Canada dans la planification des menus et des repas et lier les aliments régionaux aux choix alimentaires locaux.
5.6.1.2 Identifier et comparer les avantages des différentes façons de vendre les aliments sur le marché (p. ex., aliments surgelés, frais, en conserve, séchés).	6.6.1.2 →	7.6.1.2 →	8.6.1.2 →
5.6.1.3 Identifier des aliments importés des autres pays (p. ex., fruits tropicaux, noix, poissons de mer, café, thé, chocolat).*	6.6.1.3 →	7.6.1.3 Expliquer les raisons pour importer certains aliments des autres pays.	8.6.1.3 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 6 : Démontrer sa compréhension du concept de durabilité. *(suite)*

RAG 6.1 : Examiner les questions de sécurité et de disponibilité liées à la nourriture. *(suite)*

5.6.1.4 Décrire comment les surplus d'aliments locaux peuvent être partagés avec des personnes dans le besoin ou les membres de la communauté (p. ex., demander à des voisins ayant un surplus de pommettes s'il est possible d'en cueillir pour d'autres personnes ou pour une banque alimentaire).	6.6.1.4 Identifier les façons dont les surplus d'aliments locaux peuvent être partagés avec des personnes dans le besoin ou les membres de la communauté.	7.6.1.4 Étudier comment des adolescents peuvent partager les surplus d'aliments locaux avec des personnes dans le besoin ou les membres de la communauté.	8.6.1.4 Établir un plan d'action favorisant le partage des surplus d'aliments locaux avec les personnes dans le besoin ou les membres de la communauté. 8.6.1.5 Décrire des facteurs qui influent sur les choix d'achats d'aliments (p. ex., épicerie locale, magasin d'aliments en vrac, magasin à grande surface, marché fermier, kiosque, cueillette à la ferme, commerce équitable).*
--	---	---	--

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 6 : Démontrer sa compréhension du concept de durabilité. *(suite)*

RAG 6.1 : Examiner les questions de sécurité et de disponibilité liées à la nourriture. *(suite)*

8.6.1.6 Identifier les facteurs essentiels au maintien de la sécurité alimentaire (p. ex., disponibilité, accessibilité, suffisance, acceptabilité, durabilité).*

8.6.1.7 Expliquer pourquoi certaines personnes au Canada n'arrivent pas à assurer leur sécurité alimentaire (p. ex., accès limité à l'eau potable dans des petites communautés ou dans des communautés dont l'infrastructure se détériore; faibles revenus; méconnaissance des besoins nutritionnels et de la préparation des aliments; manque de ressources ou d'accès aux ressources; conditions de croissance médiocres ou faibles rendements des cultures à la suite de l'épuisement du sol ou de catastrophes naturelles).*

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 6 : Démontrer sa compréhension du concept de durabilité. *(suite)*

RAG 6.2 : Examiner les questions de justice sociale et des droits de la personne liées à la nourriture.

5.6.2.1 Identifier des programmes locaux favorisant la sécurité alimentaire (p. ex., programmes d'éducation, banques alimentaires, cuisines communautaires, campagnes de collecte d'aliments, potagers communautaires).*	6.6.2.1 →	7.6.2.1 →	8.6.2.1 Concevoir un plan d'action favorisant le partage des surplus d'aliments locaux avec des personnes dans le besoin ou les membres de la communauté.
5.6.2.2 Décrire comment les programmes locaux sont conçus et comment ils s'y prennent pour augmenter la sécurité alimentaire.	6.6.2.2 →	7.6.2.2 →	8.6.2.2 Décrire comment la nourriture est utilisée pour contrôler des gens (p. ex., extermination par la faim comme l'Holodomor, travail des enfants, inégalité des sexes).
		7.6.2.3 Décrire des comportements respectueux des droits et des sentiments des autres (p. ex., bénévolat ou appui au libre échange).	8.6.2.3 Examiner comment accéder ou contribuer à des programmes locaux favorisant la sécurité alimentaire.

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 6 : Démontrer sa compréhension du concept de durabilité. (*suite*)

RAG 6.3 : Examiner les questions environnementales liées à la nourriture.

5.6.3.1 Identifier des programmes et des pratiques qui réduisent l'impact de la production et de la consommation d'aliments sur l'environnement (p. ex., programmes de recyclage, agriculture biologique, coopératives alimentaires, potagers communautaires, achat d'aliments en vrac).*	6.6.3.1 →	7.6.3.1 Décrire des programmes et des pratiques qui réduisent l'impact de la production et de la consommation d'aliments sur l'environnement et démontrer comment recycler des emballages alimentaires.	8.6.3.1 Démontrer comment recycler des emballages alimentaires et évaluer des programmes et des pratiques qui réduisent l'impact de la production et de la consommation d'aliments sur l'environnement.
5.6.3.2 Identifier des stratégies écoresponsables liées à la nourriture (p. ex., privilégier des modes de cuisson permettant de réaliser des économies d'énergie, cultiver un potager maison, utiliser des contenants réutilisables pour les boîtes à dîner, utiliser des sacs d'épicerie réutilisables, acheter en vrac, recycler, faire du compostage).*	6.6.3.2 →	7.6.3.2 Décrire des stratégies écoresponsables liées à la nourriture.	8.6.3.2 Démontrer des stratégies écoresponsables liées à la nourriture.
		7.6.3.3 Démontrer comment la cuisine maison peut aider l'environnement (p. ex., transformer des aliments en se montrant créatif avec les restants plutôt que de les jeter ou les composter).	8.6.3.3 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année
Objectif 7 : Démontrer sa compréhension des perspectives de carrière et des habiletés requises.			
RAG 7.1 : Démontrer des habiletés sociales.			
5.7.1.1 Participer activement de manière positive.	6.7.1.1 →	7.7.1.1 →	8.7.1.1 →
5.7.1.2 Présenter des idées aux autres de manière efficace.	6.7.1.2 →	7.7.1.2 →	8.7.1.2 →
5.7.1.3 Écouter pour comprendre et apprendre.	6.7.1.3 →	7.7.1.3 →	8.7.1.3 →
5.7.1.4 Écouter les autres pour comprendre leurs points de vue.	6.7.1.4 →	7.7.1.4 →	8.7.1.4 →
5.7.1.5 Démontrer une volonté d'apprendre constamment.	6.7.1.5 →	7.7.1.5 →	8.7.1.5 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 7 : Démontrer sa compréhension des perspectives de carrière et des habiletés requises. (*suite*)

RAG 7.2 : Démontrer des habiletés de prise de décisions.

5.7.2.1 Expliquer les avantages et les inconvénients de certaines approches actuelles pour la prise de décisions.	6.7.2.1 →	7.7.2.1 →	8.7.2.1 →
5.7.2.2 Identifier les étapes du processus décisionnel.	6.7.2.2 →	7.7.2.2 →	8.7.2.2 →
5.7.2.3 Décrire des facteurs ayant un effet sur la prise de décisions.	6.7.2.3 →	7.7.2.3 →	8.7.2.3 →
5.7.2.4 Distinguer la différence entre les faits, les opinions et l'interprétation dans la prise de décisions.	6.7.2.4 →	7.7.2.4 →	8.7.2.4 →
5.7.2.5 Prévoir et analyser les répercussions des décisions.	6.7.2.5 →	7.7.2.5 →	8.7.2.5 →
5.7.2.6 Mettre en pratique des processus décisionnels justes et équitables dans ses interactions avec les autres.	6.7.2.6 →	7.7.2.6 →	8.7.2.6 →
5.7.2.7 Utiliser différentes stratégies pour résoudre des conflits de façon pacifique et équitable en respectant les modes de vie et les croyances des autres.	6.7.2.7 →	7.7.2.7 →	8.7.2.7 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année
Objectif 7 : Démontrer sa compréhension des perspectives de carrière et des habiletés requises. <i>(suite)</i>			
RAG 7.3 : Démontrer des habiletés de travail en équipe.			
5.7.3.1 Énumérer et définir les objectifs d'une équipe.	6.7.3.1 →	7.7.3.1 →	8.7.3.1 →
5.7.3.2 Comprendre le rôle des membres d'une équipe.	6.7.3.2 →	7.7.3.2 →	8.7.3.2 →
5.7.3.3 Collaborer avec les autres pour établir et atteindre les objectifs du groupe et s'acquitter des tâches.	6.7.3.3 →	7.7.3.3 →	8.7.3.3 →
5.7.3.4 Comprendre l'apport de chacun dans son groupe.	6.7.3.4 →	7.7.3.4 →	8.7.3.4 →
5.7.3.5 Tenir compte des opinions et de l'apport de tous les membres de l'équipe.	6.7.3.5 →	7.7.3.5 →	8.7.3.5 →
5.7.3.6 Négocier de manière constructive avec les autres pour parvenir à un consensus et résoudre des problèmes.	6.7.3.6 →	7.7.3.6 →	8.7.3.6 →

Niveau intermédiaire Exploration/Introduction		Niveau intermédiaire Progression	
5 ^e année	6 ^e année	7 ^e année	8 ^e année

Objectif 7 : Démontrer sa compréhension des perspectives de carrière et des habiletés requises. (*suite*)

RAG 7.4 : Démontrer des habiletés de gestion du temps.

5.7.4.1 Terminer toutes les tâches à accomplir dans un délai donné.	6.7.4.1 →	7.7.4.1 →	8.7.4.1 →
5.7.4.2 Terminer tous les projets selon les critères établis pour obtenir un produit de qualité.	6.7.4.2 →	7.7.4.2 →	8.7.4.2 →

RAG 7.5 : Planifier une carrière liée à la nourriture et à la nutrition.

5.7.5.1 Identifier les habiletés essentielles favorisant l'employabilité dans le monde du travail d'aujourd'hui.	6.7.5.1 →	7.7.5.1 →	8.7.5.1 →
5.7.5.2 Démontrer une connaissance des métiers et des carrières dans le domaine de la nourriture (p. ex., marketing, conception, commerce au détail, production, technologie, industrie).	6.7.5.2 →	7.7.5.2 →	8.7.5.2 →
5.7.5.3 Démontrer une connaissance des métiers et des carrières liés à la nutrition (p. ex., sciences, technologie, industrie).	6.7.5.3 →	7.7.5.3 →	8.7.5.3 →
5.7.5.4 Démontrer une connaissance des possibilités de carrière en écologie humaine.	6.7.5.4 →	7.7.5.4 →	8.7.5.4 →

