

REPARTITION DES OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE ET DE LEURS COMPOSANTES SUR LES 3 ANS DU CYCLE 3

Principes

Expérimenter - Comprendre

Gérer - Produire

Chercher – Critiquer – Changer

Développement durable

Année	9 ^{ème} (16 x 2h)			10 ^{ème} (16 x 2h)			11 ^{ème} (16 x 3 h)		
Concept et mode de travail	Laboratoire expérimental (ateliers d'expérimentation)			Gestion - Production (gestion d'entreprise)			Recherche et Développement (projet)		
Question de base	Pourquoi je mange ? Pourquoi je consomme ? (consommateur-chercheur)			Comment je mange ? Comment je consomme ? (consommateur-gestionnaire)			Qu'est-ce que je mange ? Qu'est-ce que je consomme ? (consommateur-innovateur)		
Objectif d'apprentissage (PER)	CM35	CM36	CM37	CM35	CM36	CM37	CM35	CM36	CM37
Composantes	1 2 3 5	(1) 3 7 8	2 (3) 4	4	1 6 7 8	(1) 2	2 3 4 5	2 4 5 8	1 2 3
Capacités transversales (CT)	Stratégie d'apprentissage Collaboration			Stratégie d'apprentissage Collaboration Communication			Démarche réflexive Pensée créatrice Stratégie d'apprentissage		
Liens autres domaines	MSN35, MSN36, MSN37 CM31 FG31, FG32			MSN36 FG34, FG 35			MSN35, MSN36, MSN37 SHS31, SHS32, SHS33 FG31, FG32, FG 34, FG 35, FG36, FG37		

	9 ^{ème}	10 ^{ème}	11 ^{ème}
Contenu (à titre d'exemples)	Expérimenter et comprendre pourquoi je mange et ce que mon corps peut ingérer, transformer et éliminer	Gérer-produire de l'alimentation et/ou d'autres biens de consommation	Réaliser des projets de recherche innovants
	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation et moi : <ul style="list-style-type: none"> ○ Mes propres habitudes alimentaires ○ Se nourrir, pourquoi ? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Approche sensorielle - plaisir ▪ Faim - envie - satiété - rassasiement ○ Qu'y a-t-il dans mon assiette ? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les groupes d'aliments à travers les étapes de transformation, les modes de préparation, de cuisson, de conservation ▪ Valeur nutritionnelle des aliments et produits alimentaires ▪ Notion d'énergie 	<p>Étapes de la production :</p> <ul style="list-style-type: none"> • conception, • planification des ressources (matérielles, financières, ou humaines), • ordonnancement, • suivi des activités de production, • contrôle des activités de production 	<p>Principes de développement durable en prendre en compte pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manger mieux • Consommer moins (graisse, énergie, argent, emballage,...) • Organiser mieux (repas-travail, habillement-entretien, transport,..) <p>Analyser les cycles de vie (objets, aliments,...)</p>