

Expérience aromatique

Programme de formation de l'école québécoise (PFÉQ)		
Domaines généraux de formation	Compétences transversales	Compétences disciplinaires
🌿 Santé et bien-être 🌿 Environnement et consommation	🌿 Exploiter l'information 🌿 Exercer son jugement critique 🌿 Se donner des méthodes de travail efficaces 🌿 Coopérer 🌿 Communiquer de façon appropriée	🌿 Proposer des explications ou des solutions à des problèmes d'ordre scientifique ou technologique 🌿 Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie 🌿 Communiquer à l'aide des langages utilisés par la science et la technologie

Progression des apprentissages (PDA) en science et technologie
1er cycle
Univers matériel Reconnaître qu'il y a conservation de la quantité de matière lors d'une transformation (ex. : 50 mL d'eau dans une soucoupe ou un verre, craie entière ou broyée, pâte à modeler aplatie ou en boule) 🌿 <i>Expérience pour comparer le poids d'une quantité de poivre non-moulu, puis moulu</i> Distinguer une substance soluble dans l'eau (ex. : sel, sucre) d'une substance non soluble dans l'eau (ex. : poivre, sable) 🌿 <i>Expérience pour tester la solubilité du sel et du poivre (moulu)</i> Classer des objets à l'aide de leurs propriétés (ex. : couleur, forme, taille, texture, odeur) 🌿 <i>Classement des aromates par couleur et par odeur</i>

Terre et espace

Identifier des sources naturelles d'eau douce (ruisseaux, lacs, rivières) et des sources naturelles d'eau salée (mers, océans)

 *Sel, qui vient entre autres de la mer ou de l'océan.*

Univers vivant

Donner des exemples d'utilisation du vivant (ex. : viande, légume, bois, cuir)

 *Aromates sont des plantes que nous mangeons (exemple de quelque chose de vivant qu'on consomme)*

Décrire les principales étapes de production de divers aliments de base (ex. : fabrication du beurre, du pain, du yogourt)

 *Principales étapes de fabrication des épices et des fines herbes*

Nommer les besoins essentiels à la croissance d'une plante (eau, air, lumière, sels minéraux)

2e cycle

Univers vivant

Classer des êtres vivants selon leur règne

 *Aromates font partie du règne végétal.*

Décrire les parties de l'anatomie d'une plante (racines, tiges, feuilles, fleurs, fruits et graines)

Associer les parties d'une plante à leur fonction générale (racines, tiges, feuilles, fleurs, fruits et graines)

 *Parties d'une plante et fonctions*

 *Association des aromates à la bonne partie de la plante*

Univers matériel

Démontrer que des changements physiques (ex. : déformation, cassure, broyage, changement d'état) ne modifient pas les propriétés de la matière

 *Expériences avec le sel et le poivre (broyés ou non, ils demeurent solubles ou insolubles)*

Décrire la forme, la couleur et la texture d'un objet ou d'une substance

 *Classement des aromates par couleur et par odeur.*

3e cycle

Univers vivant

Décrire des modes de reproduction asexuée des végétaux (bourgeoisement, bouturage, formation de rhizomes et de tubercules)

 *Mode de reproduction sexué et asexué chez les plantes aromatiques*

Décrire des technologies de l'agriculture et de l'alimentation (ex. : croisement et bouturage de plantes, sélection et reproduction des animaux, fabrication d'aliments, pasteurisation)

 *Lien entre le mode de reproduction des plantes et les techniques agricoles pour sélectionner les plantes aromatiques les plus savoureuses*

Terre et espace

Associer la quantité moyenne de précipitations au climat d'une région (sec, humide)

Associer la température moyenne au climat d'une région (polaire, froid, tempéré, doux, chaud)

 *Provenance des épices d'ailleurs et des aromates boréaux, qui peuvent être récoltés à différents endroits grâce aux caractéristiques des différents climats*