INTRODUCTION AUX ÉTUDES SUR LA FAUNE ET LA FLORE COURS WLD1010:

Niveau: Débutant

Préalable : Aucun

Description: L'élève acquiert les attitudes, les compétences et les connaissances

associées aux études de la faune et de la flore, ainsi qu'une compréhension

de la nécessité de gérer ces deux domaines.

Résultats d'apprentissage : L'élève va :

1. élaborer une définition de « la faune et la flore »

- 1.1 rédiger une définition de « la faune et la flore » en se basant sur son expérience personnelle et sur sa vision de la nature
- 1.2 rédiger une définition de « la faune et la flore » en se basant sur des recherches et une compréhension de la législation pertinente

2. décrire l'interdépendance des composants d'un écosystème, et les effets de cette interdépendance sur les populations des espèces animales et végétales

- 2.1 déterminer les composants biotiques et abiotiques d'un écosystème local
- 2.2 analyser et expliquer l'interdépendance des composants d'un habitat et ses répercussions sur les populations d'organismes vivants; p. ex. corrélations entre l'alimentation, l'eau, les abris et l'espace; relations entre les variables associées au sol, à l'eau et à l'air, d'une part, et, d'autre part, la santé de la faune et de la flore, rôle des producteurs, des consommateurs et des décomposeurs, réseaux trophiques et chaines énergétiques, organisations sociales, concurrence des espèces
- 2.3 appliquer les concepts de facteurs limitants et de capacité limite à des populations d'espèces animales et végétales
- 2.4 déterminer les facteurs associés à l'adaptation et à la modification des espèces
- 2.5 analyser un écosystème local et le comparer à un autre écosystème de l'Alberta

3. étudier et décrire différentes attitudes et opinions à l'égard de la gestion de la faune et la flore

- 3.1 prouver le bienfondé des activités de conservation, de protection, de réintroduction d'espèces sauvages et d'établissement de réserves fauniques
- 3.2 comparer et opposer l'approche de gestion de la faune axée sur l'intervention à celle axée sur la conservation
- 3.3 analyser les différents types de saison de chasse, notamment :
 - 3.3.1 ouverte
 - 3.3.2 limitée
 - 3.3.3 fermée

4. montrer qu'il possède des compétences de base

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 4.1.1 communiquer
 - 4.1.2 gérer l'information

- 4.1.3 manipuler des chiffres
- 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 4.2.2 agir de façon responsable
 - 4.2.3 s'adapter à la situation
 - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 4.3.1 collaborer avec les autres
 - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

5. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie

- 5.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 5.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

Débutant ÉPT, NAT : WLD1010 /1

COURS WLD1060: ORIENTATION DANS LA NATURE

Niveau: Débutant

Préalable : Aucun

Description : L'élève acquiert les attitudes, les habiletés et les connaissances pour

se repérer dans la nature afin d'enrichir ses expériences en plein air.

Paramètres: Accès à différents dispositifs et appareils de navigation.

Résultats d'apprentissage : L'élève va :

1. déterminer et décrire différents types de techniques de navigation, ainsi que leur évolution

- 1.1 entreprendre des recherches sur les techniques anciennes
- 1.2 décrire les techniques de la navigation astronomique
- 1.3 décrire les techniques de la navigation à l'aide d'une boussole
- 1.4 décrire les techniques de la navigation à l'aide du chronomètre
- 1.5 faire des recherches sur d'autres techniques

2. déterminer et décrire divers types de cartes, y compris :

- 2.1 les cartes topographiques
- 2.2 les cartes hydrographiques
- 2.3 l'imagerie par satellite
- 2.4 d'autres types de cartes

3. appliquer les méthodes employées pour lire et interpréter divers types de cartes, y compris :

- 3.1 les cartes topographiques
- 3.2 les cartes hydrographiques
- 3.3 l'imagerie par satellite
- 3.4 les autres types de cartes

4. savoir utiliser divers appareils de navigation, y compris :

- 4.1 les cartes (imprimées et numériques)
- 4.2 la boussole
- 4.3 l'équerre de report de points
- 4.4 le GPS
- 4.5 d'autres appareils

5. savoir utiliser les techniques simples d'orientation dans la nature

- 5.1 planifier des itinéraires
- 5.2 choisir les points de cheminement
- 5.3 naviguer par mauvais temps

6. montrer qu'il possède des compétences de base

- 6.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 6.1.1 communiquer
 - 6.1.2 gérer l'information
 - 6.1.3 manipuler des chiffres
 - 6.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 6.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 6.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 6.2.2 agir de façon responsable
 - 6.2.3 s'adapter à la situation
 - 6.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 6.2.5 travailler en toute sécurité
- 6.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 6.3.1 collaborer avec les autres
 - 6.3.2 participer aux projets et aux tâches

7. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie

- 7.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 7.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

Débutant ÉPT, NAT : WLD1060 /2

CUISSON EN PLEIN AIR - ASPECTS THÉORIQUES COURS WLD1100:

Niveau: Débutant

Préalable: Aucun

Description: L'élève apprend et applique les méthodes de la manipulation sécuritaire et

> salubre des aliments et du maintien de l'équipement, et comprend les recettes et l'importance des habitudes de travail efficaces quand on

cuisine en plein air.

Paramètres: Accès à des installations et à du matériel pour cuisiner en plein air.

Résultats d'apprentissage : L'élève va :

1. décrire les facteurs associés à la sécurité et à la salubrité dans le contexte de la cuisson en plein air et en tenir compte

- 1.1 reconnaitre la nécessité d'adopter une bonne hygiène personnelle
- 1.2 appliquer les bonnes méthodes pour purifier l'eau
- 1.3 savoir bien désinfecter l'équipement et l'espace de travail
- 1.4 démontrer sa capacité à remettre en ordre l'aire de préparation de la nourriture
- 1.5 s'exercer à respecter les mesures de sécurité dans son espace de travail, notamment en ce qui concerne:
 - 1.5.1 la prévention des accidents
 - 1.5.2 le traitement des blessures
- 1.6 appliquer les bonnes méthodes pour entreposer la nourriture à l'extérieur de manière sécuritaire, en tenant compte:
 - 1.6.1 de la détérioration des aliments; p. ex. réfrigération adéquate, contenants appropriés, contamination croisée
 - 1.6.2 de la faune; p. ex. nourriture suspendue, contenants à l'épreuve des ours
- 1.7 savoir manipuler en toute sécurité les outils, l'équipement et les produits

2. décrire les facteurs associés à la manipulation sécuritaire des outils, de l'équipement et des produits

- 2.1 reconnaître et savoir interpréter les symboles indiquant des produits dangereux (SIMDUT)
- 2.2 choisir et savoir utiliser en toute sécurité les outils et l'équipement pour :
 - 2.2.1 mesurer
 - 2.2.2 préparer
 - 2.2.3 mélanger
 - 2.2.4 cuire
 - 2.2.5 servir

3. choisir des aliments en se fiant au guide Bien manger avec le Guide alimentaire canadien

- 3.1 analyser un choix alimentaire en se fiant au guide Bien manger avec le Guide alimentaire
- 3.2 déterminer les sources et les fonctions des principaux éléments nutritifs :
 - 3.2.1 l'eau

- 3.2.2 les macronutriments
- 3.2.3 les oligonutriments

4. décrire diverses méthodes de cuisson en plein air et expliquer les avantages et les inconvénients de chacune, y compris :

- 4.1 la cuisson sur un feu à ciel ouvert, sur des braises
- 4.2 la cuisson au gaz; p. ex. propane, réchaud à essence
- 4.3 d'autres méthodes; p. ex. énergie solaire, cuisson en fosse, fumaison

5. démontrer les connaissances et les habiletés nécessaires à la planification, à la préparation et à l'évaluation de recettes simples dans le contexte de la cuisson en plein air

- 5.1 employer la terminologie courante utilisée en cuisine
- 5.2 choisir les ingrédients en fonction des éléments suivants (sans s'y limiter) :
 - 5.2.1 le type d'excursion; p. ex. grande randonnée, camping prolongé
 - 5.2.2 les besoins nutritifs
 - 5.2.3 la fraicheur et la détérioration des aliments
- 5.3 préparer au moins cinq recettes qui mettent en évidence :
 - 5.3.1 le travail d'équipe
 - 5.3.2 la sécurité et la salubrité
 - 5.3.3 l'équipement approprié à la méthode de cuisson
 - 5.3.4 la modification des recettes
 - 5.3.5 l'utilisation du matériel de cuisson en plein air disponible

6. décrire les façons adéquates, dans le contexte de la cuisson en plein air, de gérer les déchets, de les réduire et d'en disposer

7. montrer qu'il possède des compétences de base

- 7.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 7.1.1 communiquer
 - 7.1.2 gérer l'information
 - 7.1.3 manipuler des chiffres
 - 7.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 7.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 7.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 7.2.2 agir de façon responsable
 - 7.2.3 s'adapter à la situation
 - 7.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 7.2.5 travailler en toute sécurité
- 7.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 7.3.1 collaborer avec les autres
 - 7.3.2 participer aux projets et aux tâches

8. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie

- 8.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 8.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

Débutant ÉPT, NAT : WLD1100 /2

HABILETÉS DE SURVIE EN PLEIN AIR COURS WLD1130:

Niveau: Débutant

Préalable : Aucun

Description: L'élève démontre les attitudes, les compétences, les connaissances et

le sens des responsabilités nécessaires pour participer à diverses activités

extérieures.

Remarque: Les cours WLD1130: Habiletés de survie en plein air,

WLD2130: Excursion en plein air et WLD3130: Leadeurship

en plein air offrent des occasions d'être en contact avec la faune. Cette série de cours devrait mettre l'accent sur le développement des habiletés permettant aux élèves d'observer en toute sécurité et d'apprécier la faune et les habitats dans au moins l'une des six régions naturelles

de l'Alberta.

Paramètres : La présence sur place d'un secouriste accrédité est obligatoire.

Cours d'accompagnement : HCS2020 : Premier soins/RCR et DEA

TOU1120 : Aventure et écotourisme1

Résultats d'apprentissage : L'élève va :

1. faire preuve d'une bonne compréhension des activités en plein air et appliquer ses connaissances de facon responsable

- 1.1 choisir l'équipement personnel et de groupe approprié aux activités en plein air
- 1.2 savoir utiliser en toute sécurité les outils manuels, notamment les couteaux, les haches et les scies, et savoir en prendre soin
- 1.3 appliquer en toute sécurité les méthodes pour allumer et utiliser un feu en plein air; p. ex. envoyer un signal, réchauffer, faire cuire
- 1.4 décrire les techniques utilisées pour prévoir, préparer, emballer et transporter des aliments pendant des excursions
- 1.5 expliquer les techniques utilisées pour maintenir une bonne hygiène pendant des excursions
- 1.6 prévoir et mener des excursions sécuritaires en milieu naturel, notamment :
 - 1.6.1 en recueillant des renseignements tirés de plusieurs sources, notamment des cartes, des photographies aériennes, des guides, des journaux et des experts locaux
 - 1.6.2 en interprétant les renseignements sur l'itinéraire en choisissant des destinations appropriées, en calculant la durée du déplacement et en prévoyant les obstacles
 - 1.6.3 en appliquant ses connaissances et ses habiletés pendant le trajet, y compris celles ayant trait à la lecture de carte et à l'utilisation de la boussole, au terrain et au trajet choisis, et à la représentation cartographique des principaux points de repère et des directions
- 1.7 utiliser des moyens de transport adéquats pour participer en toute sécurité aux activités en plein air; p. ex. randonnées, grandes randonnées, excursions en raquette, ski de fond, canot

2. démontrer les connaissances et les habiletés nécessaires pour entreprendre des activités en plein air

- 2.1 reconnaitre, évaluer et éviter les dangers physiques dictés par l'environnement ou y faire face, notamment :
 - 2.1.1 les conditions et le terrain particuliers; p. ex. conditions d'avalanche, zones présentant des risques d'éboulement, lacs et rivières gelés, boisés
 - 2.1.2 la faune; p. ex. ours, abeilles, tiques, plantes non comestibles, serpents
 - 2.1.3 les changements des conditions météorologiques qui pourraient influer sur la sécurité personnelle et collective
- 2.2 reconnaître et évaluer des conséquences physiologiques et psychologiques courantes des activités en plein air, les éviter ou y faire face, notamment :
 - 2.2.1 l'hypothermie, les engelures, la déshydratation et les coups de chaleur
 - 2.2.2 la fatigue résultant de l'activité et savoir quand demeurer immobile
 - 2.2.3 les sentiments suscités par des expériences d'adversité; p. ex. se perdre, se blesser
- 2.3 énumérer et expliquer les mesures à prendre dans des situations d'urgence ou de survie en plein air, notamment :
 - 2.3.1 les mesures à prendre si l'on se perd ou si l'on est séparé du groupe
 - 2.3.2 les premiers soins à prodiguer ou les mesures de secours à prendre en cas de blessure
 - 2.3.3 la construction d'un abri d'urgence
 - 2.3.4 la cueillette de plantes comestibles
 - 2.3.5 les stratégies organisationnelles à adopter pendant le trajet; p. ex. marche en tête ou en queue de file, méthodes de regroupement, maintien du rythme

3. démontrer les connaissances et les habiletés nécessaires pour réduire les effets des activités en plein air sur l'environnement

- 3.1 expliquer les techniques de l'utilisation du terrain qui permettent de laisser un minimum de traces ou de n'en laisser aucune
- 3.2 réduire le plus possible les effets sur l'environnement, ou ne pas en avoir du tout, quand on participe à des excursions
- 3.3 appliquer des techniques sécuritaires et discrètes pendant l'observation de la faune et des habitats

4. montrer qu'il possède des compétences de base

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 4.1.1 communiquer
 - 4.1.2 gérer l'information
 - 4.1.3 manipuler des chiffres
 - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 4.2.2 agir de façon responsable
 - 4.2.3 s'adapter à la situation
 - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 4.3.1 collaborer avec les autres
 - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

Débutant ÉPT, NAT : WLD1130 /2

5. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie

- 5.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 5.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

Débutant ÉPT, NAT : WLD1130 /3

WLD - PROJET A COURS WLD1910:

Niveau: Débutant

Préalable: Aucun

Description: L'élève développe des habiletés de conception et de gestion de projet pour

> approfondir et améliorer, dans un contexte qui lui est important, ses compétences et ses habiletés développées dans d'autres cours

du programme des ÉPT.

Paramètres: Chaque cours de niveau débutant qui porte sur la réalisation d'un projet doit

> être rattaché à au moins deux autres cours des ÉPT. L'un de ces cours doit être de niveau débutant et faire partie du même domaine professionnel que

le cours portant sur le projet. L'autre ou les autres peuvent être soit du même niveau, soit de niveau intermédiaire, et faire partie de n'importe

quel domaine professionnel.

Les cours portant sur la réalisation de projets ne peuvent pas se rattacher

à des cours axés sur un projet ou un stage.

Tous les projets ou les réalisations dirigés par les enseignants ou par les élèves doivent comprendre un plan de cours ou une proposition

de l'élève.

Résultats d'apprentissage :

L'enseignant/L'élève va :

1. expliquer les liens qui existent entre ce cours portant sur la réalisation d'un projet et au moins deux cours du programme des ÉPT

- 1.1 déterminer chaque résultat d'apprentissage des cours du programme des ÉPT qui décrit une partie de l'apprentissage à effectuer dans le projet ou la réalisation
- 1.2 expliquer les liens qui existent entre les résultats d'apprentissage relevés et les composantes du projet ou de la réalisation

2. proposer un projet ou une réalisation

- 2.1 cerner le projet ou la réalisation :
 - 2.1.1 en élaborant un plan
 - 2.1.2 en précisant les objectifs
 - 2.1.3 en définissant les réalisations visées
 - 2.1.4 en établissant l'échéancier
 - 2.1.5 en expliquant la terminologie, les outils et les processus
 - 2.1.6 en déterminant les ressources; p. ex. documents, couts, personnel
- 2.2 connaître et respecter toutes les normes de santé et de sécurité connexes
- 2.3 définir les normes d'évaluation (indicateurs de réussite)
- 2.4 présenter la proposition et obtenir les autorisations nécessaires

L'élève va:

3. atteindre les objectifs déterminés dans le plan

- 3.1 terminer le projet ou la réalisation selon les étapes décrites dans le plan
- 3.2 surveiller l'évolution du projet ou de la réalisation et apporter des changements au besoin
- 3.3 présenter le projet ou la réalisation en expliquant :
 - 3.3.1 les résultats atteints
 - 3.3.2 le lien entre les résultats et les objectifs fixés au début du cours
- 3.4 évaluer le projet ou la réalisation en présentant :
 - 3.4.1 les processus et les stratégies appliqués
 - 3.4.2 les façons dont le projet ou la réalisation auraient pu être améliorés

4. montrer qu'il possède des compétences de base

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 4.1.1 communiquer
 - 4.1.2 gérer l'information
 - 4.1.3 manipuler des chiffres
 - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 4.2.2 agir de façon responsable
 - 4.2.3 s'adapter à la situation
 - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 4.3.1 collaborer avec les autres
 - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

5. faire le rapprochement entre les possibilités qui s'offrent à lui, le contenu et les processus du regroupement afin de mieux choisir sa voie

- 5.1 réaliser ou tenir à jour un répertoire personnel contenant par exemple ses préférences, valeurs, convictions, ressources, apprentissages précédents et expériences vécues
- 5.2 créer un lien entre son répertoire personnel et des choix de carrière

Débutant ÉPT, NAT : WLD1910 /2

COURS WLD2100: CUISSON EN PLEIN AIR – ASPECTS PRATIQUES

Niveau: Intermédiaire

Préalable : WLD1100 : Cuisson en plein air – Aspects théoriques

Description : L'élève démontre et applique les attitudes, les habiletés et les connaissances

nécessaires pour cuisiner en plein air dans divers contextes.

Paramètres : Accès à des installations et à du matériel pour cuisiner en plein air.

Résultats d'apprentissage : L'élève va :

1. décrire les facteurs associés à la sécurité et à la salubrité dans le contexte de la cuisson en plein air et en tenir compte

- 1.1 reconnaitre la nécessité d'adopter une bonne hygiène personnelle
- 1.2 appliquer les bonnes méthodes pour purifier l'eau
- 1.3 savoir bien désinfecter l'équipement et l'espace de travail
- 1.4 démontrer sa capacité à remettre en ordre l'aire de préparation de la nourriture
- 1.5 s'exercer à respecter les mesures de sécurité dans son espace de travail, notamment en ce qui concerne :
 - 1.5.1 la prévention des accidents
 - 1.5.2 le traitement des blessures
- 1.6 appliquer les bonnes méthodes pour entreposer la nourriture à l'extérieur de manière sécuritaire, en tenant compte :
 - 1.6.1 de la détérioration des aliments; p. ex. réfrigération adéquate, contenants appropriés, contamination croisée
 - 1.6.2 de la faune; p. ex. nourriture suspendue, contenants à l'épreuve des ours
- 1.7 savoir manipuler en toute sécurité les outils, l'équipement et les produits

2. appliquer ses connaissances et ses habiletés en planifiant, en préparant et en évaluant des recettes simples dans un contexte de la cuisson en plein air

- 2.1 reconnaître les aliments appropriés décrits dans *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*, y compris :
 - 2.1.1 les aliments frais
 - 2.1.2 les aliments congelés ou en conserve
 - 2.1.3 les aliments prêts à servir
- 2.2 préciser la durée et le type d'excursion, notamment :
 - 2.2.1 les activités (le nombre et la durée)
 - 2.2.2 les installations et le matériel disponibles
 - 2.2.3 le nombre de participants
 - 2.2.4 le budget

- 2.3 modifier, préparer et évaluer les aliments ou les techniques de préparation des aliments pour respecter les exigences de la cuisson en plein air, tout en tenant compte :
 - 2.3.1 de la nutrition
 - 2.3.2 des ressources
 - 2.3.3 du gout
 - 2.3.4 des besoins alimentaires spéciaux ou d'ordre religieux
 - 2.3.5 de la sécurité
- 2.4 décrire diverses méthodes de cuisson en plein air, y compris :
 - 2.4.1 la cuisson sur un feu à ciel ouvert, au charbon de bois
 - 2.4.2 la cuisson au gaz; p. ex. propane, réchaud à essence
 - 2.4.3 d'autres méthodes; p. ex. énergie solaire, cuisson en fosse, fumaison
- 2.5 évaluer les choix de menus, de repas et de préparations

3. montrer les façons adéquates, dans le contexte de la cuisson en plein air, de gérer les déchets, de les réduire et d'en disposer

4. montrer qu'il possède des compétences de base

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 4.1.1 communiquer
 - 4.1.2 gérer l'information
 - 4.1.3 manipuler des chiffres
 - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 4.2.2 agir de façon responsable
 - 4.2.3 s'adapter à la situation
 - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 4.3.1 collaborer avec les autres
 - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

5. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement

- 5.1 reconnaitre puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 5.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

Intermédiaire ÉPT, NAT : WLD2100 /2

WLD - PROJET B COURS WLD2910:

Niveau: Intermédiaire

Préalable: Aucun

Description: L'élève développe des habiletés de conception et de gestion de projet

> pour approfondir et améliorer, dans un contexte qui lui est important, ses compétences et ses habiletés développées dans d'autres cours

du programme des ÉPT.

Paramètres: Chaque cours de niveau intermédiaire qui porte sur la réalisation

d'un projet doit être rattaché à au moins deux autres cours des ÉPT.

L'un de ces cours doit être de niveau intermédiaire et faire partie du même

domaine professionnel que le cours portant sur le projet. L'autre ou

les autres peuvent être de n'importe quel niveau et faire partie de n'importe

quel domaine professionnel.

Les cours portant sur la réalisation de projets ne peuvent pas se rattacher

à des cours axés sur un projet ou un stage.

Tous les projets ou les réalisations dirigés par les enseignants ou par les élèves doivent comprendre un plan de cours ou une proposition

de l'élève.

Résultats d'apprentissage :

L'enseignant/L'élève va:

1. expliquer les liens qui existent entre ce cours portant sur la réalisation d'un projet et au moins deux cours du programme des ÉPT

- 1.1 déterminer chaque résultat d'apprentissage des cours du programme des ÉPT qui décrit une partie de l'apprentissage à effectuer dans le projet ou la réalisation
- 1.2 expliquer les liens qui existent entre les résultats d'apprentissage relevés et les composantes du projet ou de la réalisation

2. proposer un projet ou une réalisation

- 2.1 cerner le projet ou la réalisation :
 - 2.1.1 en élaborant un plan
 - 2.1.2 en précisant les objectifs
 - 2.1.3 en définissant les réalisations visées
 - 2.1.4 en établissant l'échéancier
 - 2.1.5 en expliquant la terminologie, les outils et les processus
 - 2.1.6 en déterminant les ressources; p. ex. documents, couts, personnel
- 2.2 connaître et respecter toutes les normes de santé et de sécurité connexes
- 2.3 définir les normes d'évaluation (indicateurs de réussite)
- 2.4 présenter la proposition et obtenir les autorisations nécessaires

L'élève va:

3. atteindre les objectifs déterminés dans le plan

- 3.1 terminer le projet ou la réalisation selon les étapes décrites dans le plan
- 3.2 surveiller l'évolution du projet ou de la réalisation et apporter des changements au besoin
- 3.3 présenter le projet ou la réalisation en expliquant :
 - 3.3.1 les résultats atteints
 - 3.3.2 le lien entre les résultats et les objectifs fixés au début du cours
- 3.4 évaluer le projet ou la réalisation en présentant :
 - 3.4.1 les processus et les stratégies appliqués
 - 3.4.2 les façons dont le projet ou la réalisation auraient pu être améliorés

4. montrer qu'il possède des compétences de base

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 4.1.1 communiquer
 - 4.1.2 gérer l'information
 - 4.1.3 manipuler des chiffres
 - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 4.2.2 agir de façon responsable
 - 4.2.3 s'adapter à la situation
 - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 4.3.1 collaborer avec les autres
 - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

5. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement

- 5.1 reconnaitre puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 5.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

Intermédiaire ÉPT, NAT : WLD2910 /2

WLD - PROJET C COURS WLD2920:

Niveau: Intermédiaire

Préalable: Aucun

Description: L'élève développe des habiletés de conception et de gestion de projet

> pour approfondir et améliorer, dans un contexte qui lui est important, ses compétences et ses habiletés développées dans d'autres cours

du programme des ÉPT.

Paramètres: Chaque cours de niveau intermédiaire qui porte sur la réalisation

d'un projet doit être rattaché à au moins deux autres cours des ÉPT.

L'un de ces cours doit être de niveau intermédiaire et faire partie du même

domaine professionnel que le cours portant sur le projet. L'autre ou

les autres peuvent être de n'importe quel niveau et faire partie de n'importe

quel domaine professionnel.

Les cours portant sur la réalisation de projets ne peuvent pas se rattacher

à des cours axés sur un projet ou un stage.

Tous les projets ou les réalisations dirigés par les enseignants ou par les élèves doivent comprendre un plan de cours ou une proposition

de l'élève.

Résultats d'apprentissage :

L'enseignant/L'élève va:

1. expliquer les liens qui existent entre ce cours portant sur la réalisation d'un projet et au moins deux cours du programme des ÉPT

- 1.1 déterminer chaque résultat d'apprentissage des cours du programme des ÉPT qui décrit une partie de l'apprentissage à effectuer dans le projet ou la réalisation
- 1.2 expliquer les liens qui existent entre les résultats d'apprentissage relevés et les composantes du projet ou de la réalisation

2. proposer un projet ou une réalisation

- 2.1 cerner le projet ou la réalisation :
 - 2.1.1 en élaborant un plan
 - 2.1.2 en précisant les objectifs
 - 2.1.3 en définissant les réalisations visées
 - 2.1.4 en établissant l'échéancier
 - 2.1.5 en expliquant la terminologie, les outils et les processus
 - 2.1.6 en déterminant les ressources; p. ex. documents, couts, personnel
- 2.2 connaître et respecter toutes les normes de santé et de sécurité connexes
- 2.3 définir les normes d'évaluation (indicateurs de réussite)
- 2.4 présenter la proposition et obtenir les autorisations nécessaires

L'élève va:

3. atteindre les objectifs déterminés dans le plan

- 3.1 terminer le projet ou la réalisation selon les étapes décrites dans le plan
- 3.2 surveiller l'évolution du projet ou de la réalisation et apporter des changements au besoin
- 3.3 présenter le projet ou la réalisation en expliquant :
 - 3.3.1 les résultats atteints
 - 3.3.2 le lien entre les résultats et les objectifs fixés au début du cours
- 3.4 évaluer le projet ou la réalisation en présentant :
 - 3.4.1 les processus et les stratégies appliqués
 - 3.4.2 les façons dont le projet ou la réalisation auraient pu être améliorés

4. montrer qu'il possède des compétences de base

- 4.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 4.1.1 communiquer
 - 4.1.2 gérer l'information
 - 4.1.3 manipuler des chiffres
 - 4.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 4.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 4.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 4.2.2 agir de façon responsable
 - 4.2.3 s'adapter à la situation
 - 4.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 4.2.5 travailler en toute sécurité
- 4.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 4.3.1 collaborer avec les autres
 - 4.3.2 participer aux projets et aux tâches

5. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement

- 5.1 reconnaitre puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 5.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

Intermédiaire ÉPT, NAT : WLD2920 /2

COURS WLD2950: STAGE INTERMÉDIAIRE WLD

Niveau: Intermédiaire

Préalable : Aucun

Description : L'élève met ses acquis en pratique et utilise les attitudes, les compétences

et les connaissances exigées par une organisation externe pour l'obtention

d'un titre de compétence ou une attestation équivalente.

Paramètres : Ce cours sous forme de stage, qui peut être donné dans l'établissement

ou à l'extérieur de celui-ci, devrait être réservé aux élèves qui travaillent en vue d'obtenir un titre de compétence reconnu ou l'équivalent tel que défini par une organisation externe. Ce cours doit être lié à au moins un cours des ÉPT dans le même domaine professionnel et ne peut être suivi en même temps qu'un cours de niveau avancé (3XXX). Un cours sous forme de stage ne peut être offert en guise de cours autonome, combiné à un cours

du programme des ÉPT ou suivi en même temps que le Programme

d'apprentissage enregistré ou le Green Certificate Program.

Résultats d'apprentissage : L'élève va :

1. s'acquitter des tâches et des responsabilités attribuées, conformément aux exigences de l'organisation délivrant les titres de compétences ou l'attestation équivalente

- 1.1 déterminer les règlements et les organismes de réglementation en lien avec les titres de compétences ou l'attestation équivalente
- 1.2 décrire des rôles et des responsabilités personnels, y compris :
 - 1.2.1 responsabilités principales
 - 1.2.2 fonctions/responsabilités/attentes en matière de soutien
 - 1.2.3 code d'éthique ou de conduite
- 1.3 décrire ses responsabilités professionnelles et les classer :
 - 1.3.1 tâches routinières; p. ex. quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles, annuelles
 - 1.3.2 tâches inhabituelles; p. ex. urgences
 - 1.3.3 tâches nécessitant du jugement
 - 1.3.4 tâches nécessitant l'approbation d'un superviseur
- 1.4 démontrer des compétences relatives à l'employabilité de base et s'acquitter des tâches et des responsabilités en lien avec les titres de compétences ou l'attestation équivalente

2. analyser son rendement personnel par rapport aux normes établies

- 2.1 évaluer l'application des attitudes, compétences et connaissances acquises dans les cours des ÉPT connexes
- 2.2 évaluer les normes de rendement en fonction :
 - 2.2.1 de la qualité du travail
 - 2.2.2 de la quantité du travail
- 2.3 évaluer la conformité à la législation relative à la santé et à la sécurité au travail

- 2.4 évaluer les exigences de rendement d'une personne ayant reçu une formation, possédant de l'expérience et occupant un poste connexe dans les domaines :
 - 2.4.1 de la formation et de la certification
 - 2.4.2 de l'entregent
 - 2.4.3 des habiletés techniques
 - 2.4.4 de l'éthique

3. montrer qu'il possède des compétences de base

- 3.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 3.1.1 communiquer
 - 3.1.2 gérer l'information
 - 3.1.3 manipuler des chiffres
 - 3.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 3.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 3.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 3.2.2 agir de façon responsable
 - 3.2.3 s'adapter à la situation
 - 3.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 3.2.5 travailler en toute sécurité
- 3.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 3.3.1 collaborer avec les autres
 - 3.3.2 participer aux projets et aux tâches

4. déterminer des rôles qu'il pourrait être appelé à jouer dans la vie et qui seraient en lien avec les compétences et le contenu de ce regroupement

- 4.1 reconnaitre puis analyser les possibilités et les obstacles dans l'environnement immédiat
- 4.2 déterminer les ressources potentielles pour minimiser les obstacles et maximiser les possibilités

Intermédiaire ÉPT, NAT : WLD2950 /2

COURS WLD3950: STAGE AVANCÉ WLD

Niveau: Avancé

Préalable: Aucun

Description : L'élève met ses acquis en pratique et démontre les attitudes, les compétences

et les connaissances exigées par une organisation externe pour l'obtention

d'un titre de compétence ou une attestation équivalente.

Paramètres : Ce cours sous forme de stage, qui peut être donné dans l'établissement ou à

l'extérieur de celui-ci, devrait être réservé aux élèves qui travaillent en vue d'obtenir un titre de compétences reconnu ou l'équivalent tel que défini par une organisation externe. Ce cours doit être lié à au moins un cours des ÉPT dans le même domaine professionnel et ne peut être suivi en même temps qu'un cours de niveau débutant (1XXX). Un cours sous forme de stage ne peut être offert en guise de cours autonome, ne peut être combiné à un cours

du programme des ÉPT et ne peut être suivi en même temps que le Programme d'apprentissage enregistré ou le Green Certificate Program.

Résultats d'apprentissage : L'élève va :

1. s'acquitter des tâches et des responsabilités attribuées, conformément aux exigences de l'organisation délivrant les titres de compétences ou l'attestation équivalente

- 1.1 déterminer les règlements et les organismes de réglementation en lien avec les titres de compétences ou l'attestation équivalente
- 1.2 décrire des rôles et des responsabilités personnels, y compris :
 - 1.2.1 responsabilités principales
 - 1.2.2 fonctions/responsabilités/attentes en matière de soutien
 - 1.2.3 code d'éthique ou de conduite
- 1.3 décrire ses responsabilités professionnelles et les classer :
 - 1.3.1 tâches routinières; p. ex. quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles, annuelles
 - 1.3.2 tâches inhabituelles; p. ex. urgences
 - 1.3.3 tâches nécessitant du jugement
 - 1.3.4 tâches nécessitant l'approbation d'un superviseur
- 1.4 démontrer des compétences relatives à l'employabilité de base et s'acquitter des tâches et des responsabilités en lien avec les titres de compétences ou l'attestation équivalente

2. analyser son rendement personnel par rapport aux normes établies

- 2.1 évaluer l'utilisation des attitudes, compétences et connaissances acquises dans les cours des ÉPT connexes
- 2.2 évaluer les normes de rendement en fonction :
 - 2.2.1 de la qualité du travail
 - 2.2.2 de la quantité du travail
- 2.3 évaluer la conformité à la législation relative à la santé et à la sécurité au travail

- 2.4 évaluer les exigences de rendement d'une personne ayant reçu une formation, possédant de l'expérience et occupant un poste connexe sur le plan :
 - 2.4.1 de la formation et de la certification
 - 2.4.2 de l'entregent
 - 2.4.3 des compétences techniques
 - 2.4.4 de l'éthique

3. montrer qu'il possède des compétences de base

- 3.1 montrer qu'il possède les habiletés essentielles pour :
 - 3.1.1 communiquer
 - 3.1.2 gérer l'information
 - 3.1.3 manipuler des chiffres
 - 3.1.4 résoudre les problèmes éprouvés
- 3.2 montrer qu'il possède les habiletés de gestion personnelle pour :
 - 3.2.1 adopter des attitudes et comportements positifs
 - 3.2.2 agir de façon responsable
 - 3.2.3 s'adapter à la situation
 - 3.2.4 acquérir continuellement de nouvelles connaissances
 - 3.2.5 travailler en toute sécurité
- 3.3 montrer qu'il possède les habiletés de travail d'équipe pour :
 - 3.3.1 collaborer avec les autres
 - 3.3.2 participer aux projets et aux tâches

4. créer une stratégie de transition afin d'intégrer les changements personnels et de développer ses valeurs

- 4.1 préciser ses buts à court et à long termes
- 4.2 préciser les étapes à suivre pour atteindre ces buts

Avancé ÉPT, NAT : WLD3950 /2