

**Projet Makerspaces CODE/MOE/UOIT--Plan de leçon**

**Conseil Scolaire: CEPEO**

**Année(s): 5e**

**Sujet: Création de cuisine moléculaire**

|  |  |
| --- | --- |
| **Grandes idées:**  Suivre une recette de cuisine moléculaire qui sera présenté dans un format : *Masterchef* à des juges.  **Attentes du curriculum:**  Lire divers textes imprimés et électroniques en mettant sa connaissance du système de l’écrit et de stratégies de lecture au service de la construction de sens dans des situations variées.  Produire des messages variés, avec ou sans échange, en fonction de la situation de communication.  **Contenus d’apprentissages :**  Préparer (seul ou en groupe, avec ou sans les technologies de l’information et de la communication [TIC]) diverses communications structurées selon une intention précise, en adaptant le discours au public ciblé (p. ex., entrevue, annonce pour diffusion sur la station radiophonique de l’école dans le cadre d’une semaine thématique, message publicitaire mettant en vedette la mascotte de l’école).  La recette: Relever l’idée importante de chaque paragraphe à l’aide des mots clés. | |
| **Buts d’apprentissages:**  “On apprend à…”   * Lire et suivre une recette * Préparer une présentation orale ayant une intention précise. | **Critères de succès:**  “On va avoir du succès quand…”   * les élèves auront créé de la cuisine moléculaire à l’aide de recettes variées. * les élèves auront présenté leur création au juge de façon structurées et efficace. |
| **Aperçu de la leçon:**  En consultant les livres de recette (copies papier et liens internet) les élèves doivent concevoir un menu (entrée, plat principal, dessert ou breuvage) en cuisine moléculaire. Une fois la sélection faite, ils devront concevoir un menu de réalité augmentée à rendre aux juges en plus d’une courte vidéo de leur démarche. Nous ferons un concept similaire à “Master Chef Canada”. La vidéo doit démontrer leur travail en cuisine, le menu explique leurs choix et leurs créations culinaire et ils auront à subir une présentation orale devant un jury. | |
| **Matériaux et technologie à employer:**  Application HP Reveal (menu de réalité augmentée)  Logiciel pour créer des dépliants  Caméra et logiciel pour le montage vidéo  Outils et ingrédients pour la cuisine moléculaire | |
| **Accommodations/Modifications:** | **La leçon sera différencié par:**   * **La contenu, spécifiquement:** Réduire le nombre de recettes à réaliser * **Le processus, spécifiquement:**  Demandé à une autre personne de filmer; appui d’adulte * **Le produit, spécifiquement:** Une présentation vidéo uniquement * **L’environnement, spécifiquement:** Accès à le faire dans la cuisine au lieu de la salle de classe |
| **MINDS ON:** | |
| Pendant cette phase, l’enseignant(e) pourra :  • Activer les connaissances préalables des élèves;  • Engager les élèves en posant des questions qui suscitent la réflexion ;  • Recueillir des données d'évaluation diagnostique et / ou formative par l'observation et l'interrogatoire ;  • discuter et clarifier les tâches. | Pendant cette phase, les étudiant(e)s pourraient • participer en discussions ;  • proposer des stratégies ;  • Interroger le professeur et ses camarades de classe ;  • Faire des liens et réfléchir sur l'apprentissage antérieur. |
| **Décrivez comment vous allez introduire l'activité d'apprentissage à vos élèves.**  Suite à une démonstration culinaire en classe et le visionnement de diverses émissions de télévision culinaire.  **Quelles questions clés poseriez-vous ? Comment allez-vous recueillir des données diagnostiques ou formatives sur les niveaux actuels de compréhension des élèves ?**  Aimez-vous cuisinez?  Nommez des outils de cuisine. Nommez des mets. Nommez des ingrédients. Leur demander de faire une recherche sur divers ingrédients de la cuisine moléculaire et leur demander comment ces ingrédients peuvent s’introduire dans une cuisine.  Essayer de faire un “Hangout” avec un chef local qui pratique de la cuisine moléculaire dans son restaurant. (permet de voir l’entrevu qui est également un texte prescrit dans le curriculum de 5e année)  **Comment les élèves seront-ils/elles groupé(e)s ? Comment les documents seront-ils distribués ?**  Les élèves vont être choisis au hasard pour engendrer la diversité dans les équipes. Les documents seront distribués en copie papier, il y aura aussi un partage de vidéo via Google Drive. | |
| **ACTION:** | |
| Pendant cette phase, l’enseignant(e) pourra :  • Poser des questions ;  • Clarifier les idées fausses, en redirigeant les élèves par questionnement ;  • Répondre aux questions des élèves (mais éviter de fournir une solution au problème)  • observer et évaluer ;  • Encourager les élèves à représenter leur pensée de façon concrète et / ou avec des dessins ;  • Encourager les élèves à clarifier leurs idées et à poser des questions à d'autres élèves. | Pendant cette phase, les étudiant(e)s pourraient : • Représenter leur pensée (en utilisant des nombres, des images, des mots, des manipulatifs, des actions, etc.) ;  • Participer activement à des groupes entiers, de petits groupes ou en groupes indépendants ;  • Expliquer leur pensée à l’enseignant(e) et à leurs camarades de classe ;  • Explorer et développer des stratégies et des concepts. |
| **Décrivez les tâches dans lesquelles vos élèves seront engagés. Quelles idées fausses ou difficultés pensez-vous qu'ils/elles pourraient rencontrer ?**  Les élèves auront à choisir les recettes pour concevoir un menu (**Difficulté:** Choisir les recettes, arriver à un consensus)  Utilisation de l’application HP Reveal (**Difficulté:** Comprendre le fonctionnement de l’application)  Confectionner les recettes (**Difficulté:** Arriver au résultat souhaité)  **Comment vont-ils/elles démontrer leur compréhension du concept ?**  Les élèves vont démontrer leur compréhension via le dépliant, la vidéo du processus et la mini présentation devant jury.  **Comment allez-vous recueillir vos données d'évaluation (par exemple, liste de contrôle, notes anecdotiques) ?**  Les vidéos  Les questionnements (comment dans l’émission, il y a toujours une personne qui circule et leur pose des questions)  Le dépliant  **Quelles activités allez-vous fournir pour aller plus loin avec l’apprentissage des élèves ?**  Créer eux-mêmes une recette de cuisine moléculaire | |
| **CONSOLIDATION: Réflexion et Connection** | |
| Pendant cette phase, l’enseignant(e) pourra :  • Encourager les élèves à expliquer une variété de stratégies d'apprentissage ;  • Demander aux élèves de défendre leurs procédures et de justifier leurs réponses ;  • Clarifier les malentendus ;  • Relier des stratégies et des solutions à des types de problèmes similaires afin d'aider les élèves à généraliser les concepts ;  • Résumer la discussion et mettre l'accent sur des points ou des concepts clés. | Pendant cette phase, les étudiant(e)s pourraient :  • Partager leurs découvertes ;  • Utilise une variété de représentations concrètes pour démontrer leur compréhension  • justifier et expliquer leurs pensées ;  • réfléchir sur leurs apprentissages. |
| **Comment choisirez-vous les élèves ou les groupes d'élèves qui doivent partager leur travail avec la classe (ex. Montrer une variété de stratégies, montrer différents types de représentations, illustrer un concept clé) ?**  Tous les élèves vont partager leur travail avec la classe lors de “l’émission inventée” de *Master Chef* devant le jury  **Quelles questions clés poseriez-vous pendant le débriefing ?**  Quels défis avez-vous rencontrés? | |