PROJET TECHNIQUE - 3e SEGPA HAS ANNEE 2011

Réaliser un goûter équilibré pour les 6ème et les informer sur l'importance des produits laitiers dans l'alimentation

Calendrier
Début octobre: intervention de la diététicienne
Travail sur le lait
Fabrication de yaourt en HAS
Visite du musée de la fromagerie
Confection de yaourt avec les 6ème et dégustation lors d'un goûter, exposé

Les contenus scientifiques :
- Nutrition : la pyramide alimentaire
Les différents types de lait
Les étapes de fabrication du yaourt et des fromages
Les produits laitiers et leur apport nutritionnel.
Leur place dans le goûter
- Microbiologie : les conditions de vie des MO, l'influence de la température sur les bactéries des yaourts

Bilan et évaluation
- démarche expérimentale
- Evaluation des compétences à travers des exercices écrits en microbiologie et nutrition et l'exposé final.
-évaluation sommative

Réalisation d'un goûter équilibré pour les 6e

Etude technologique :
-les différents types de lait et leurs conditionnements
- la fabrication des yaourts dans le milieu familial et industriel

Liens avec la profession :
Intervention de la diététicienne
Visite du musée du fromage et fromagerie par un fromager

Outils DVD « c'est pas sorcier » sur le lait

Réalisations :
- Faire des affiches d'information sur le goûter et les produits laitiers
-Mise en place de la salle et de la table
- Réaliser des yaourts avec les 6ème
- Réaliser un gâteau au yaourt
- Présenter et servir un goûter
- Desservir et remettre en état

Compétences transversales du socle commun :
C1 : S'exprimer à l'oral, s'adresser à un public, rendre compte d'un travail collectif, comprendre un énoncé
Etablir un contact social, dialoguer sur des sujets familiers, demander et donner des informations, écrire un message simple
C3 : pratiquer une démarche scientifique
C4 : chercher et sélectionner l'information demandée
C6 : Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, et de vie collective, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe, être éduqué à la santé
C7 : se familiariser avec les métiers du lait, s'impliquer dans un projet, savoir travailler en équipe, échanger, établir des priorités, manifester curiosité et créativité, prendre des initiatives, respecter les consignes

SEGPA ST EXUPERY
01 BELLEGARDE
Mme REBOULET
PLP BSE