

SEQUENCE Goûter et produits laitiers -3^e HAS-

Séances	Compétences développées	Objectifs retenus	Situations d'apprentissage	Durée
Introduction à la nutrition	Identifier les 6 groupes d'aliments à travers l'analyse de la pyramide alimentaire	Nommer les 6 groupes d'aliments Choisir un aliment représentant chaque groupe	Trace écrite : la pyramide alimentaire Réalisation de l'intercalaire nutrition : l'élève sélectionne dans des magazines un aliment de chaque groupe	1H
Le classement des aliments nutrition	Classer des aliments dans leur groupe respectif en tenant compte de leur valeur nutritive	Classer les aliments dans leur groupe respectif Identifier l'intérêt nutritionnel de chaque groupe	Classer les aliments que nous observons lors de la sortie au crêt de Chalam Evaluation sommative sur le classement et correction collective Intervention de la diététicienne sur l'apport des GA dans notre alimentation	2H + 1H
Le traitement du lait Nutrition	Rechercher des informations sur l'action des divers traitements et leur conséquence sur la valeur nutritive du lait	Repérer les différents traitements thermiques du lait Justifier la valeur nutritionnelle de chacun = repérer les constituants alimentaires	Lecture de documents sur les traitements du lait et synthèse dans un tableau observation des emballages de lait et de l'étiquetage comparaison des différents laits et dégustation	1H + 1H
Le traitement thermique du lait Microbiologie	Déterminer l'action de la température sur les microorganismes contenus dans le lait et leur effet sur celui-ci	Identifier les facteurs favorables ou non à la multiplication microbienne Repérer les températures favorables ou non au développement microbien dans le lait	Révision sur les conditions de vie des MO (an passé) et exercices de recherches Trace écrite sous forme de thermomètre résumant l'action de la température sur les MO et le lait	1H 1H
La fabrication de Yaourt Alimentation	Suivre le protocole de fabrication des yaourts en atelier	Identifier les étapes de fabrication repérer les conditions de réussite	Les élèves observent la fabrication des yaourts (démonstration), repère le matériel et denrées utilisées	1H