

TITRE : LE LAIT UN ALIMENT QUE L'ON PEUT TRANSFORMER.

- ✗ classe : 6^e
- ✗ durée : 1h

✗ la situation-problème

Le lait est un aliment issu d'un élevage (= matière première animale), que l'Homme sait transformer pour fabriquer d'autres aliments : yaourt, beurre, fromages, crème, fromage blanc...

✗ le(s) support(s) de travail

Photos de fromages et fiches d'identité, texte fromage blanc, expérience avec ferment lactique/lait, microscope et différents ferments.

✗ le(s) consigne(s) donnée(s) à l'élève

Expliquer comment l'Homme, à partir d'une matière première animale (le lait), peut élaborer différents produits transformés ?

✗ dans la grille de référence

les domaines scientifiques de connaissances

- Le vivant.

Pratiquer une démarche scientifique ou technologique	les capacités à évaluer en situation	les indicateurs de réussite
<ul style="list-style-type: none"> • Observer, rechercher et organiser les informations. • Réaliser, manipuler. • Raisonner, argumenter, démontrer. • Communiquer à l'aide de langages ou d'outils scientifiques ou technologiques. 	<ul style="list-style-type: none"> • Extraire une information d'un texte et d'un tableau • Utilisation du microscope • Extraire une information d'une expérience • exploiter l'ensemble des informations récoltées • ordonner et rédiger une réponse synthétique 	<p>Selon la recette de préparation du lait, le produit transformé est différent.</p> <p>Différents micro-organismes sont utilisés dans la fabrication des fromages.</p> <p>Selon la façon dont les aliments sont transformés, leur goût peut être différent.</p>

✗ dans le programme de la classe visée

les connaissances	les capacités
<p>Les aliments produits par l'Homme sont issus de la transformation d'une matière première animale. L'Homme maîtrise l'utilisation des micro-organismes à l'origine de cette transformation. Selon la façon dont les aliments sont transformés, leur goût peut être différent.</p>	<p>Observer, recenser et organiser des informations pour comprendre l'intérêt d'une transformation biologique dans l'obtention d'un aliment.</p> <p>Effectuer un geste technique en observant des micro-organismes au microscope utilisés dans une transformation biologique.</p>

✗ les aides ou "coup de pouce"

✗ **aide à la démarche de résolution** : ensemble de questions plus détaillées.

✗ **apport de savoir-faire** : l'utilisation du microscope : fiche méthode et/ou de la grille d'évaluation du microscope.

✘ Piste de réponse

la préparation du lait (égouttage, cuisson, pressage, conditions de T°, etc...) et l'ajout de différents ferments ou micro-organismes permet l'obtention de produits transformés différents aux goûts différents.