

Ce que je dois savoir :

Notion d'aliments, de nutriments et de digestion. Aperçu de l'appareil digestif. Notion d'apports continus et discontinus (mise en réserves des aliments).	Bilan 1
Notion de besoins journaliers en fonction des caractéristiques.	Bilan 2

Ce que je dois être capable de faire :

Extraire les informations pertinentes d'un ou plusieurs documents et les mettre en relation pour répondre à une question. (La.3)	Activité 1
Lire et exploiter un diagramme des besoins énergétiques. (La.3)	Activité 2
Utiliser les outils mathématiques adaptés. (Dé.2)	Activité 2
Identifier, explorer, restituer et expliquer des notions vues en cours. (Dé.3)	Activités 1 et 2 ; bilans 1 et 2

Ce à quoi je suis capable de répondre (exemples de consigne) :

Expliquer ce qu'est la digestion chez l'espèce humaine.	Activité 1
Décrire un diagramme des apports et dépenses énergétiques sur une journée.	Activité 1
Décrire le devenir des nutriments dans le corps.	Activité 1
Comparer les besoins énergétiques entre différentes personnes.	Activité 2
Expliquer d'où peut provenir les besoins énergétiques d'une personne.	Activité 2
Calculer la différence entre les apports énergétiques et les besoins énergétiques journaliers	Activité 2
Expliquer en quoi un trop grande différence entre apports et besoins énergétiques peut entraîner des problèmes de santé.	Activité 2
Répondre à des questions simples ou à un QCM sur les notions vues en classe.	Bilans 1 et 2

Ce que je n'ai pas compris ou ce que je ne sais pas faire :

--

Ce que je dois savoir :

Notion de qualité (bonne valeur énergétique) et de quantité (balance énergétique) alimentaire.	Bilan 1
L'intérêt d'une production alimentaire (exemple d'une culture ou d'un élevage). Gestion et amélioration de la production alimentaire.	Bilan 2

Ce que je dois être capable de faire :

Exploiter un document constitué de divers supports : <i>étiquettes ou emballages alimentaires et les données sur une production alimentaire. (La.3)</i>	Activités 1 et 2
Réaliser une affiche ou un poster sur un sujet demandé. (La.4)	Activité 2
Communiquer, traiter et conduire des recherches internet fiables. (Mé.3)	Activité 2
Développer une conscience responsable en matière de santé en apprenant à lire les étiquettes alimentaires. (Ad.4)	Activité 1
Mettre en pratique des comportements simples respectueux de sa santé en élaborant un menu équilibré. (Ad.4)	Activité 1
Identifier, explorer, restituer et expliquer des notions vues en cours. (Dé.3)	Activités 1 et 2 ; bilans 1 et 2

Ce à quoi je suis capable de répondre (exemples de consigne) :

Élaborer une stratégie permettant de faire un menu d'un petit-déjeuner sain et équilibré.	Activité 1
Décrire une étiquette alimentaire et retirer des informations importantes sur les nutriments et les valeurs énergétiques.	Activité 1
Calculer l'énergie fournie par différents aliments afin de réaliser un menu sain.	Activité 1
Analyser des étiquettes alimentaires afin de réaliser un menu équilibré.	Activité 1
Expliquer à partir d'un exemple l'intérêt d'un élevage ou d'une culture pour les besoins alimentaires.	Activité 2
Décrire la gestion et les améliorations d'un élevage ou d'une culture.	Activité 2
Répondre à des questions simples ou à un QCM sur les notions vues en classe.	Bilans 1 et 2

Ce que je n'ai pas compris ou ce que je ne sais pas faire :

--

Ce que je dois savoir :

Principe d'une transformation biologique et le rôle des micro-organismes dans cette transformation.	Bilan 1
Notion de conservation des aliments et mise en relation avec les micro-organismes. Notion de prolifération de micro-organismes pathogènes. Notion de pathogènes.	Bilan 2
Notion des règles d'hygiène lors de l'utilisation et de la transformation d'aliments. Des exemples de techniques permettant d'éviter la prolifération des micro-organismes et d'hygiène alimentaire.	Bilans 1 et 2

Ce que je dois être capable de faire :

Tirer des informations à partir de documents. (La.3)	Activité 1
Compléter un tableau de données. (La.4)	Activité 2
Mettre en pratique des comportements simples respectueux de sa santé en suivant des règles d'hygiène strictes. (Ad.4)	Activité 1
Comprendre et mettre en pratique des techniques de conservation alimentaire. (Ad.4)	Activité 2
Mener une démarche scientifique : problème, hypothèses, expérimentation, résultats, observations, interprétations, conclusion. (Dé.1)	Activité 1
Identifier, explorer, restituer et expliquer des notions vues en cours. (Dé.3)	Activités 1, 2 ; bilans 1 et 2

Ce à quoi je suis capable de répondre (exemples de consigne) :

Concevoir une démarche expérimentale afin de expliquer la transformation du lait en yaourt.	Activité 1
Formuler un problème et des hypothèses sur la transformation du lait en yaourt.	Activité 1
Décrire le résultat d'une expérience sur le pain afin d'expliquer la transformation du lait en yaourt.	Activité 1
Préparer une lame mince de yaourt à partir d'un protocole.	Activité 1
Décrire et expliquer les différentes dates de péremption (DLC et DDM) sur une étiquette alimentaire.	Activité 2
Compléter un tableau afin de décrire différentes techniques de conservation alimentaire.	Activité 2
Mettre en lien les conditions de conservation avec la limitation du développement des micro-organismes.	Activité 2
Répondre à des questions simples ou à un QCM sur les notions vues en classe.	Bilans 1 et 2

Ce que je n'ai pas compris ou ce que je ne sais pas faire :

--