

# Groupe Scolaire ESSALAM

## Lait et Laitages

Projet Préparé par M<sup>me</sup> Hayat SAOURI

Niveau: 3<sup>ème</sup> A E F

Nombre d'élèves: 25

### Etapes de la démarche du projet

## I. Entame du Projet.

- \* Origine du lait (recherches par les apprenants).
- \* Identifier les produits laitiers.
- \* Identifier les types de chaque produit.
- \* Les valeurs nutritives.

## II. Etapes

- \* L'origine du lait
  - Parler des origines du lait ( vache, chamelle, brebis...etc)
- \* Les différents types de produits laitiers.
  - Citer les noms des produits laitiers ( fromage, beurre...etc)
- \* Identification de chaque type de produit
  - \* Les différentes valeurs nutritives.
    - Citer et expliquer chaque valeur nutritive.

## III. Analyse de la Situation

### Les ressources employées.

- \* Recherche sur Internet.
- \* Sortie à Colaimo.
- \* Sortie à Marjane.

### Stratégies, pistes envisagées.

Diviser le groupe classe en petits groupes de 4

1<sup>er</sup> groupe: parler de l'origine du lait.

2<sup>ème</sup> groupe: citer les différents types de produit laitiers.

3<sup>ème</sup> groupe: détailler chaque type de produit laitier.

4<sup>ème</sup> groupe: donner les valeurs nutritives du lait.

## IV. Montage et Planification

1<sup>er</sup> groupe: responsable de l'origine du lait.

recherche sur Internet.

2<sup>ème</sup> groupe: citer les différents types de produits laitiers:

Sortie à Colaimo.

3<sup>ème</sup>: citer les différents types de chaque produit: sortie à Marjane.

4<sup>ème</sup> groupe: chercher les valeurs nutritives du lait.

-Pour garantir la cohérence entre les travaux des différents groupes et les objectifs, il faut suivre de près le travail des élèves et remédier les difficultés.

Produit Final:

Exposition (sur dépliant) des différents produits laitiers avec explication des valeurs nutritives.