

Travail à réaliser en technologie professionnelle

Temps de travail estimé à : **2 heures** Classe : **2de Bac pro Boul. Pâtissier**

Objectifs

- Reformuler une phrase avec d'autres mots,
- Construire une carte mentale afin de reformuler les concepts introduits,
- Prendre un point de vue critique sur le cours et les informations données,
- Analyser les conséquences d'une nouvelle information sur ce que l'on sait déjà ou sur ce que l'on a vu en TP.

Travail à faire et à me renvoyer avant le vendredi 27 mars 2020

Supports de travail			
Vidéo sur les produits laitiers	Cours sur les produits laitiers	Logiciel gratuit pour réaliser votre carte mentale	Lien pour accéder au Padlet
<p>https://urlz.fr/5YKG</p> 	<p>Ce cours se trouve en pièce jointe sur la Padlet</p>	<p>Tutoriel pour réaliser une carte mentale</p> <p>https://urlz.fr/6BHj</p> <p>https://framindmap.org/mindmaps/index.html</p> 	<p>Tutoriel pour utiliser un Padlet</p> <p>https://urlz.fr/aGs5</p> <p>Lien pour accéder à l'espace de travail Padlet</p> <p>https://urlz.fr/c50v</p> 

Travail attendu

1. **Visionner** la vidéo sur les produits laitiers
2. Lire la version du cours que je vous ai envoyé sur votre Padlet et remplir votre version élève
3. Réaliser une synthèse **personnelle** de votre cours sur les produits laitiers en utilisant une carte mentale (le logiciel se trouve dans le tableau ci-dessus). Publier votre carte mentale sur votre Padlet. **Ce travail sera évalué.**
4. Effectuer un travail de recherche détaillé sur les différents laits d'origines végétaux. Dans ce travail vous devez préciser : leurs origines et leurs compositions. Vous pouvez vous servir d'une étiquette d'une brique de lait végétal que vous pouvez prendre soit sur internet ou chez vous si vous en consommez. Vous pouvez la publier sur votre Padlet afin de partager cette ressource avec le reste de la classe, leurs modes de fabrications (possibilité de publier sur le Padlet une vidéo explicative), leurs utilisations en pâtisserie, préciser les avantages et les inconvénients de ces différents laits végétaux sur la santé humaine et vos productions en pâtisserie. Maximum 15 lignes (hors vidéo et étiquette). **Ce travail sera évalué.**
5. Répondre au questionnaire ci-dessous en utilisant le lien Google form. **Ce travail sera évalué.** <https://forms.gle/WfjSY2ys9jvV3xaC7>

