

Travail à réaliser en technologie professionnelle

Temps de travail estimé à : 2 heures

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

Vidéo sur les ADDITIF	Cours sur les produits laitiers	Supports de travail Logiciel gratuit pour réaliser votre carte mentale	Lien pour accéder au Padlet
<p><u>Les additifs</u> https://urlz.fr/c7dy</p>  <p><u>Les colorants</u> https://urlz.fr/88XH</p> 	<p>Ce cours se trouve en pièce jointe sur la Padlet</p>	<p><u>Tutoriel pour réaliser une carte mentale</u> https://urlz.fr/6BHj</p> <p>https://framindmap.org/mindmaps/index.html</p> 	<p>Tutoriel pour utiliser un Padlet https://urlz.fr/aGs5</p> <p>Lien pour accéder à l'espace de travail Padlet https://urlz.fr/c7hs</p> 

Travail attendu

1. Visionner la vidéo sur les additifs et les colorants
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 additifs alimentaires 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 détaillé sur les colorants alimentaires en utilisant les documents que je vous ai mis sur votre Padlet. Dans ce travail vous devez préciser : leurs origines et leurs compositions, leurs modes de fabrications (possibilité de publier sur le Padlet une vidéo explicative), leurs utilisations en pâtisserie (réglementation actuelle), préciser les avantages et les inconvénients de ces différents colorants sur la santé humaine et vos productions en

pâtisserie. Maximum 15 lignes (hors vidéo et étiquette). **Ce travail est individuel et il sera évalué.**

5. Répondre au questionnaire ci-dessous en utilisant le lien Google form's. **Ce travail sera évalué.**

<https://forms.gle/ZX9Aog42s1inwYkKA>