

## Synthèse travail de groupe 5

Etapas de la démarche	Contenu de la séance	Temps estimé
Choix d'une situation problème par le formateur	Quels sont les paramètres qui permettent de préserver la qualité organoleptiques des fruits frais lors d'un TP collation	5min
Appropriation du problème par les apprenants	A partir de photos chocs : fruits frais/ fruits altérés/ fruits flétris/fruits moisis... Définir les qualités organoleptiques (saveur, gout, odeur, aspect...) Comment je garde une jolie couleur, un bel aspect, un bon gout... ?	5-10min
Formulation de conjectures, hypothèses explicatives et protocoles possibles pour les apprenants	Citer les différents paramètres d'altération et de préservation des qualités organoleptiques des fruits (fruits entiers, épluchés, en morceau, en dés, à température ambiante, réfrigérée, emballé, filmé, jus de citron.....	5min
Investigation ou résolution du problème conduite par les apprenants	Temps et température ( +4 Jours) et matériels utilisés (couteau inoxydable...)	10min
Echanges argumentés autour des propositions élaborées	Mise en œuvre des expériences Lecture des résultats/ Interprétation/ Confrontation	20min
Acquisition et structuration des connaissances à l'aide du formateur	Indiquer les paramètres qui altèrent le plus les fruits frais (o <sub>2</sub> , T°, taillage, acide...)	10min
Opérationnalisation des connaissances	Réalisation d'une salade de fruits frais et application des techniques retenues par la démarche d'investigation	60min