

Objectifs de la séquence :

Savoirs : - vocabulaire lié aux produits (pomme, compote, sucre, eau...), aux outils (couteau, épluche-légume, râpe, saladier, casserole...), aux actions (couper, écraser, mélanger, cuire...)

- propriétés de la matière : dur/mou, solide/liquide.
- la matière se transforme sous l'action mécanique et sous l'action de la chaleur
- usage de certains objets et/ou techniques
- connaître les substances qui constituent la compote

Savoir-faire :

- Décrire des « objets »
- Utiliser des outils appropriés de manière adaptée et habile
- Faire des propositions de réponse face à un problème donné
- Mener une expérimentation (proposer, réaliser des expériences, observer, remarquer/conclure)
- Apprendre à réaliser une trace écrite (affiche) pour préparer et rendre compte d'une expérience

SEANCE 1 : Observation d'une pomme et de la compote**Objectifs**

- : Propriétés de la matière : dur/mou
- Faire des propositions de réponse face à un problème donné
- Décrire des « objets » et connaître les substances qui les constituent

PHASE 1 : « DECOUVERTE » GUSTATIVE (5-10 MINUTES)**Organisation dans la classe**

Modalité : lors de la collation des quartiers de pomme et des petits ramequins de compote sont proposés aux élèves.

L'enseignante marque au tableau les propos des élèves.

Matériel : quartiers de pommes et pommes entières, compote, ramequins, cuillères, une affiche par groupe d'atelier

PHASE 2 : PRESENTATION DU PROBLEME (10 -20 MINUTES)**Organisation dans la classe**

Modalités : Travail en atelier dirigé

Matériel : une pomme, de la compote

Eléments de consigne :

- « qu'est-ce que j'ai posé sur la table ? » (pomme et compote, ce que nous avons goûté à la collation)
- « qui peut me dire ce que c'est : la compote ? (avec quoi fait-on de la compote ?) »
- « comment pourrions-nous en faire ? » (comment passer de la pomme à la compote)
- noter les réponses sur une affiche (matériel et/ou actions et ingrédients proposés)
- « vous allez me dire ce qu'il nous faut pour faire notre compote . Je vais l'écrire sur l'affiche pour apporter tout cela demain et pour se souvenir de ce qu'il faut faire. »

SEANCE 2 : REALISATION DES « RECETTES »**Objectifs :**

- Utiliser des outils appropriés de manière adaptée et habile
- La matière se transforme sous l'action mécanique et sous l'action de la chaleur
- Vocabulaire lié aux produits (pomme, compote, sucre, eau...), aux outils (couteau, épluche-légume, râpe, saladier, casserole...), aux actions (couper, écraser, mélanger, cuire...)

PHASE 1 : REPRISE DES PROPOSITIONS DES ELEVES FORMULEES SUR L'AFFICHE (5 MINUTES)

Organisation dans la classe

Modalité : atelier dirigé

Matériel : celui demandé en séance 1, l'affiche réalisée en séance 1

Éléments de consigne :

« qu'est-ce que j'ai apporté aujourd'hui ? » (faire nommer le matériel et son usage/sa destination)

« qui se souvient de ce que nous voulions faire ? »(avec recours à l'affiche)

PHASE 2: EXPERIMENTATION (15 A 20 MINUTES)

Organisation dans la classe

Modalité : individuel au sein de l'atelier dirigé (épluchage et découpe de la pomme)

Matériel : celui demandé en séance 1, l'affiche réalisée en séance 1

Éléments de consigne :

« maintenant vous allez fabriquer la compote comme nous l'avons écrit sur l'affiche »

SEANCE 3 : **RESULTAT DES « RECETTES »**

PHASE 1: CONFRONTATION DES RESULTATS DE L'EXPERIMENTATION DES DIFFERENTS ATELIERS (5 A 10 MINUTES)

Organisation dans la classe

Modalité : collectif (chaque groupe présente son résultat)

Matériel : les compotes réalisées, les affiches

Éléments de consigne :

« chaque groupe va nous dire comment il a fait sa compote et va nous montrer ce qu'il a obtenu »

PHASE 2: COMPARAISON DES EXPERIENCES FAITES AVEC LA COMPOTE DE DEPART (5 A 10 MINUTES)

Organisation dans la classe

Modalité : travail collectif

Matériel : les compotes réalisées, la compote de départ, les affiches

Éléments de consigne :

« vous allez comparer votre compote avec celle de départ. Dites ce qui est pareil/différent. »

Noter les réponses sur l'affiche du groupe

En fonction des résultats, relancer une expérimentation ou rédiger l'affiche de la recette qui permet de fabriquer la « vraie » compote pour le cahier de vie de classe.