

# ENSEIGNEMENT PRATIQUE INTERDISCIPLINAIRE

Collège JEAN ARNOLET

Année 2020-2021

Classe concernée : 5ème

<b><u>Thématique</u></b>	<input checked="" type="checkbox"/> - corps, santé, bien-être et sécurité <input type="checkbox"/> - culture et création artistiques <input type="checkbox"/> - transition écologique et développement durable <input type="checkbox"/> - langues et cultures de l'Antiquité <input type="checkbox"/> - information, communication, citoyenneté <input checked="" type="checkbox"/> - langues et cultures étrangères <input type="checkbox"/> - monde économique et professionnel <input checked="" type="checkbox"/> - sciences, technologie et société
<b><u>Professeurs concernés et disciplines</u></b>	<input checked="" type="checkbox"/> - Mmes LAVAUD et DAGOBERT <input checked="" type="checkbox"/> - Professeur de mathématique
<b><u>Autre partenaire (éducatif, culturel) pouvant être associé</u></b>	M. SANSOIT
<b><u>Co-enseignement</u></b>	<input checked="" type="checkbox"/> - Oui pour la production finale en cuisine et le jury <input type="checkbox"/> - Non
<b><u>Contribution à un parcours</u></b>	<input type="checkbox"/> - Parcours citoyen : <input type="checkbox"/> - Parcours d'éducation artistique et culturel : <input type="checkbox"/> - Parcours avenir : <input checked="" type="checkbox"/> - Parcours d'Education à la santé :
<b>Organisation</b>	
<b><u>Durée</u></b>	<input type="checkbox"/> - Trimestre 1 <input checked="" type="checkbox"/> - Trimestre 2 <input type="checkbox"/> - Trimestre 3
<b><u>Horaire par semaine</u></b>	<input checked="" type="checkbox"/> - 3/4 semaines consécutives dans les 3 disciplines

Contenus et Compétences	
Apprentissage	<p><u>Points de programme abordés :</u></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Anglais : Comprendre un message oral pour pouvoir répondre à des besoins concrets ou réaliser une tâche.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Anglais : Comprendre et extraire des indications chiffrées.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Techno : Mesurer des grandeurs directe ou indirecte.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Techno : Exprimer sa pensée à l'aide d'outils de description adaptés (tableaux, tableur).</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Maths : Reconnaître une situation de proportionnalité ou de non-proportionnalité.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Maths : Calculer un coefficient de proportionnalité.</p>
	<p><u>Compétences visées :</u></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Langues pour penser et communiquer : Comprendre des énoncés oraux / Exprimer une grandeur mesurée ou calculée dans une unité adaptée.....</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Les méthodes et outils pour apprendre : Coopérer et réaliser des projets / Mobiliser des outils numériques pour apprendre, échanger et communiquer.....</p> <p><input type="checkbox"/> - La formation de la personne et du citoyen : .....</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Les systèmes naturels et les systèmes techniques : Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques.....</p> <p><input type="checkbox"/> - Les représentations du monde et de l'activité humaine: .....</p>
Identification du problème à résoudre	
	<p><u>Formulation du problème à résoudre (définir une situation complexe) :</u></p> <p>Réaliser en groupe une recette d'un cheesecake à partir d'une recette en langue étrangère et un système de mesure différent du système métrique décimal.</p>

## La démarche de projet

Une pédagogie de projet vise systématiquement une production, une réalisation, un résultat, un but à atteindre par les élèves. Les activités intermédiaires et les acquisitions de connaissances participent tout autant au progrès des élèves que l'aboutissement du projet.

<b>La conception</b>	<p><input checked="" type="checkbox"/> - identification des besoins : Faire produire aux élèves un gâteau en croisant des compétences sur 3 disciplines (Anglais, Mathématiques et Technologie) : production collective, compréhension des ordres de grandeurs et proportions par une réalisation concrète.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - cahier des charges : - travailler la compréhension orale et le vocabulaire pour déterminer la recette à produire en cuisine (Anglais) - travailler la proportionnalité pour convertir les mesures du système impériale dans notre système métrique décimal et adapter la recette pour la taille du groupe (Mathématiques) - travailler l'évolution des moyens et des systèmes de mesures pour s'approprier les conversions et travailler avec l'outil numérique « tableur » pour automatiser des opérations (Technologie).</p>	<p>Ressources nécessaires – outils numériques :</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - vidéo de la recette</p> <p>.....</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - tablettes</p> <p>.....</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - ordinateurs salle de techno</p> <p>.....</p> <p><input type="checkbox"/> -</p> <p>.....</p>
<b>La conduite pédagogique</b>	<p><input checked="" type="checkbox"/> - organisation – planification : En parallèle sur les 3 disciplines : Phase 1 : Identification des composants de la recette et leur quantité (ANG.) Apprentissage de la proportionnalité (MATHS) Découverte de l'évolution des moyens de mesure et systèmes (TECHNO) Phase 2 : Traduction de la recette (ANG) Conversion des mesures dans le système métrique décimal. (MATHS) Apprentissage mécanismes de l'outil tableur (TECHNO)</p> <p>En temps de coanimation pour les 3 disciplines : Phase 3 : Réalisation collective de la recette pour 4 personnes en parts individuelles – Présentation devant un jury avec dégustation.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - répartition et réalisation des tâches : Phases 1 et 2 : Chaque discipline prend en charge ses prérequis à la réalisation collective de la recette Phase 3 : Atelier cuisine à répartir en fonction du nombre d'élèves possibles en cuisine</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - pilotage - régulation : à déterminer</p>	<p>Ressources nécessaires – outils numériques :</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> - Accès aux cuisines et à ses équipements</p> <p>.....</p> <p><input type="checkbox"/> -</p> <p>.....</p> <p><input type="checkbox"/> -</p> <p>.....</p> <p><input type="checkbox"/> -</p> <p>.....</p>

<b>Réalisations concrètes envisagées</b>	<input type="checkbox"/> - Diaporama  <input type="checkbox"/> - Vidéo  <input checked="" type="checkbox"/> - Réalisation pratique  <input type="checkbox"/> - Sortie pédagogique envisagée :  <input type="checkbox"/> - Lien avec un évènement local, national ou international :  <input type="checkbox"/> - Autre	Ressources nécessaires – outils numériques :  <input checked="" type="checkbox"/> - Accès aux cuisines du collège avec ses équipements .....  <input checked="" type="checkbox"/> - Heures de coanimation ..... <input checked="" type="checkbox"/> - Présence du chef en cuisine  Lien avec un évènement local, national ou international : <input type="checkbox"/> - oui Lequel.....  <input checked="" type="checkbox"/> - non
<b>L' évaluation</b>	<input checked="" type="checkbox"/> - évaluation sommative : Techno – programmation (TICE)  <input checked="" type="checkbox"/> - évaluation formative : Anglais/Maths/Techno – Réaliser une tâche/projet  <input checked="" type="checkbox"/> - évaluation individuelle : Techno – programmation (TICE)  <input checked="" type="checkbox"/> - évaluation collective : Anglais/Maths/Techno – Réaliser une tâche/projet  <input checked="" type="checkbox"/> - évaluation orale : Anglais/Maths/Techno – Réaliser une tâche/projet	