



## Moyens et mises en œuvre pour atteindre chacun des objectifs



Approche « problématique » :

Observation de lait cru et de lait à +24h à T° ambiante : *Moyens de stabilisation : pasteurisation, stérilisation ...*)  
Apport ponctuel en microbiologie : micro-organismes et conservation



Observation de lait cru et de lait à + 2h à T° ambiante  
Mise en évidence de la MG par Rouge de Soudan, précipité de protéines, : *composition du lait , variabilité de la MP, incidence technologique, constance du PF*  
Apport ponctuel en biochimie : GPL



A partir d'une séquence vidéo, découverte de la fabrication : *lister les principales étapes de la fabrication*



Réalisation de la fabrication : *TP Comté*



Au cours de la fabrication, identifier les différents paramètres et justifier les contrôles : *remplir la fiche de suivi*



Compléter le diagramme de fabrication : *apport théorique sur les opérations unitaires*



Visite de site industriel : *comparaison de la fabrication effectuée en TP avec celle réalisée sur le site industriel*



Visite de site industriel : *comparaison du matériel utilisé lors de la fabrication effectuée en TP avec celui utilisé sur le site industriel*  
Apport ponctuel génie industriel : automatisme et régulation



Synthèse de la séquence en insistant sur l'incidence des opérations unitaires sur la transformation du lait  
Ouverture vers la classification des produits laitiers

Remarques : cette démarche pédagogique est transposable aux autres produits laitiers.