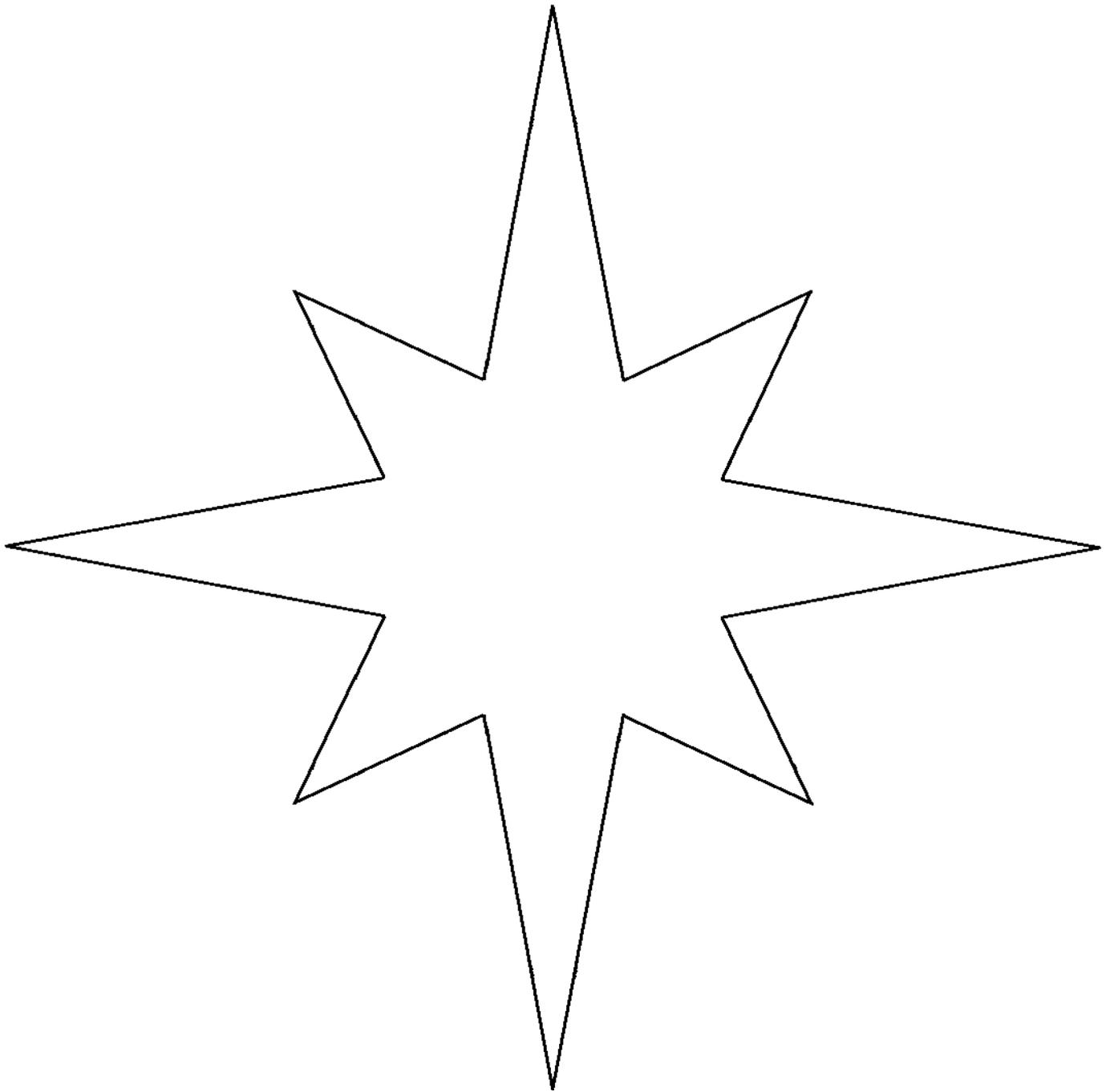


Observer pour tracer...



« Rose des vents » à reproduire.

Page 2.



Tâches :

- 1) Reproduis le même modèle de rose des vents sur le morceau de page blanche distribué.
- 2) Décris les différentes étapes de ta construction pour permettre à une autre classe de tracer la rose des vents sans l'avoir vue.

(Si tu manques de place, tu peux continuer au verso de cette page.)

Tâches :

- 1) Reproduis le même modèle de rose des vents sur le morceau de page blanche distribué.
- 2) Décris les différentes étapes de ta construction pour permettre à une autre classe de tracer la rose des vents sans l'avoir vue.

1. Manipulations avec le modèle:**a. Découpe la rose des vents.**

Peux-tu plier cette forme en parties identiques ?

Essaie de plier en 2, et en 4, et en 8, et en ...

b. Déplie et observe.**c. Effectue le même pliage avec ta feuille blanche.****2. Prends les mesures nécessaires.**

Sur le modèle, je mesure...	Sur ma construction, cela devient...

3. Termine la reproduction du même modèle de rose des vents sur le morceau de page blanche distribué.

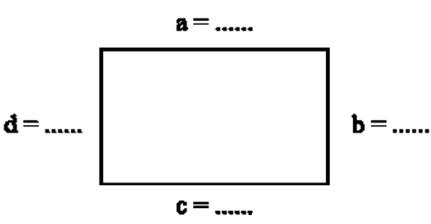
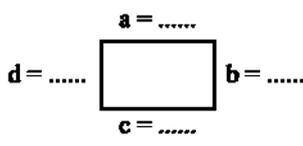
4. AIDE - MEMOIRE (continue au verso si tu manques de place).

Dessine chaque étape.	Décris chaque étape.
	•
	•
	•
	•

Observer pour tracer - Phase2

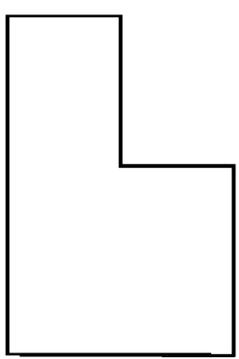
Item 1.

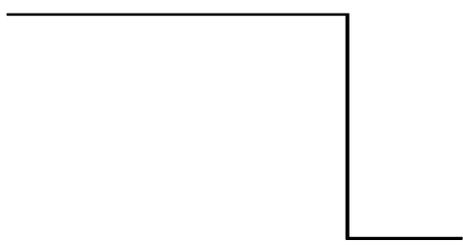
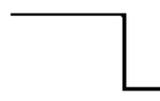
Toutes les mesures ont-elles été réduites dans les mêmes proportions ?

Modèle	Construction
Note les mesures sur le modèle :	Note les mesures sur la construction :
 <p>A rectangle with side lengths labeled: top $a = \dots\dots$, right $b = \dots\dots$, bottom $c = \dots\dots$, and left $d = \dots\dots$.</p>	 <p>A smaller rectangle with side lengths labeled: top $a = \dots\dots$, right $b = \dots\dots$, and bottom $c = \dots\dots$.</p>
OUI/NON	

Item 2.

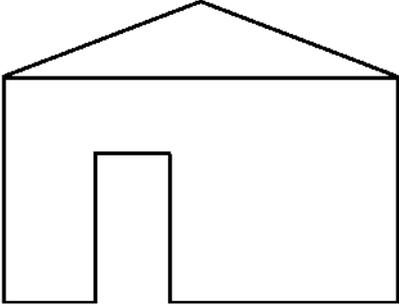
En réduisant, l'élève a-t-il conservé les proportions ?

Modèle	Construction
 <p>A large L-shaped polygon consisting of a tall vertical rectangle on the left and a shorter horizontal rectangle attached to its right side.</p>	 <p>A smaller L-shaped polygon, similar in shape to the model but significantly reduced in size.</p>
OUI/NON	Montre pourquoi

Modèle	Construction
 <p>A large stepped L-shaped polygon with a long horizontal top edge, a vertical drop, and a shorter horizontal bottom edge.</p>	 <p>A smaller stepped L-shaped polygon, similar in shape to the model but significantly reduced in size.</p>
OUI/NON	Montre pourquoi

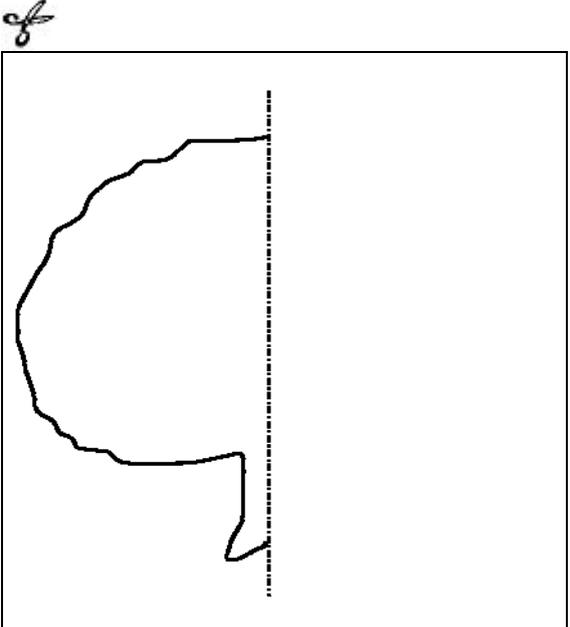
Item 3.

Complète le dessin en respectant les proportions.

Modèle	Construction
	

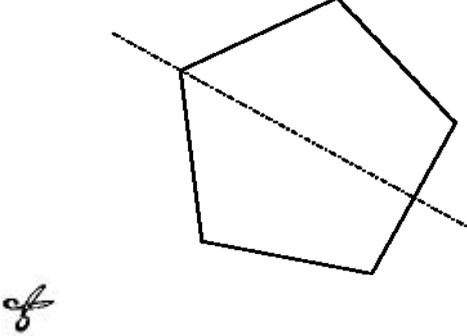
Item 4.

Pour faire apparaître la forme complète, découpe le cadre, plie sur les pointillés et décalque.

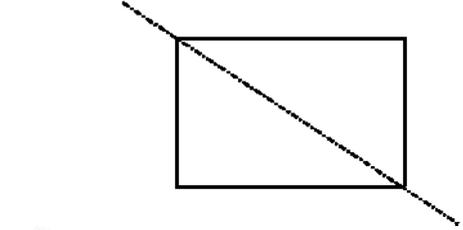
Manipulation	Colle ton travail
	

Item 5.

Si tu plies selon l'axe (les pointillés), les deux parties se superposent-elles parfaitement ?

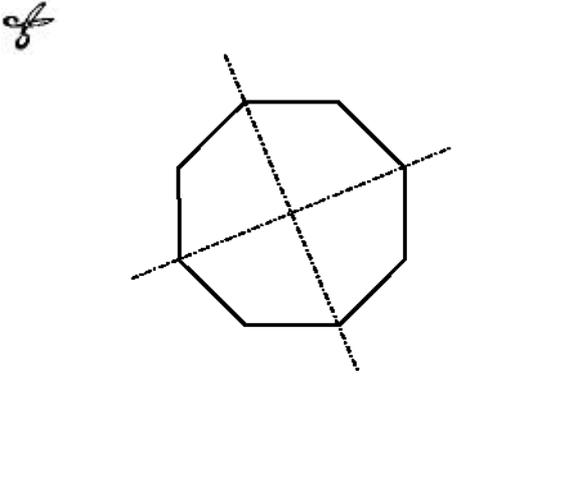
Manipulation	Colle ton travail
	<p style="text-align: center;">Oui / non</p>

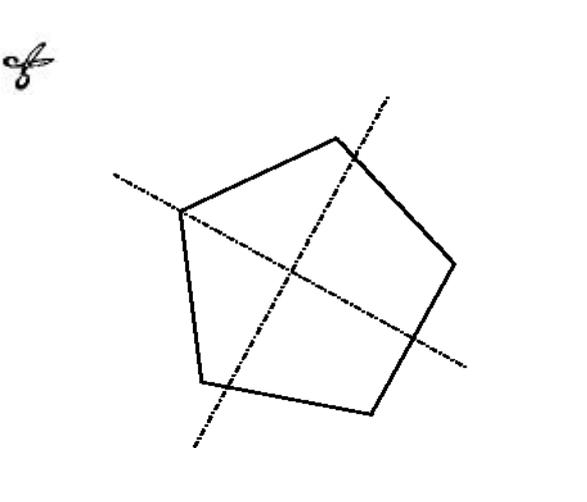
Manipulation	Colle ton travail
	<p style="text-align: center;">Oui / non</p>

Manipulation	Colle ton travail
	<p style="text-align: center;">Oui / non</p>

Item 6.

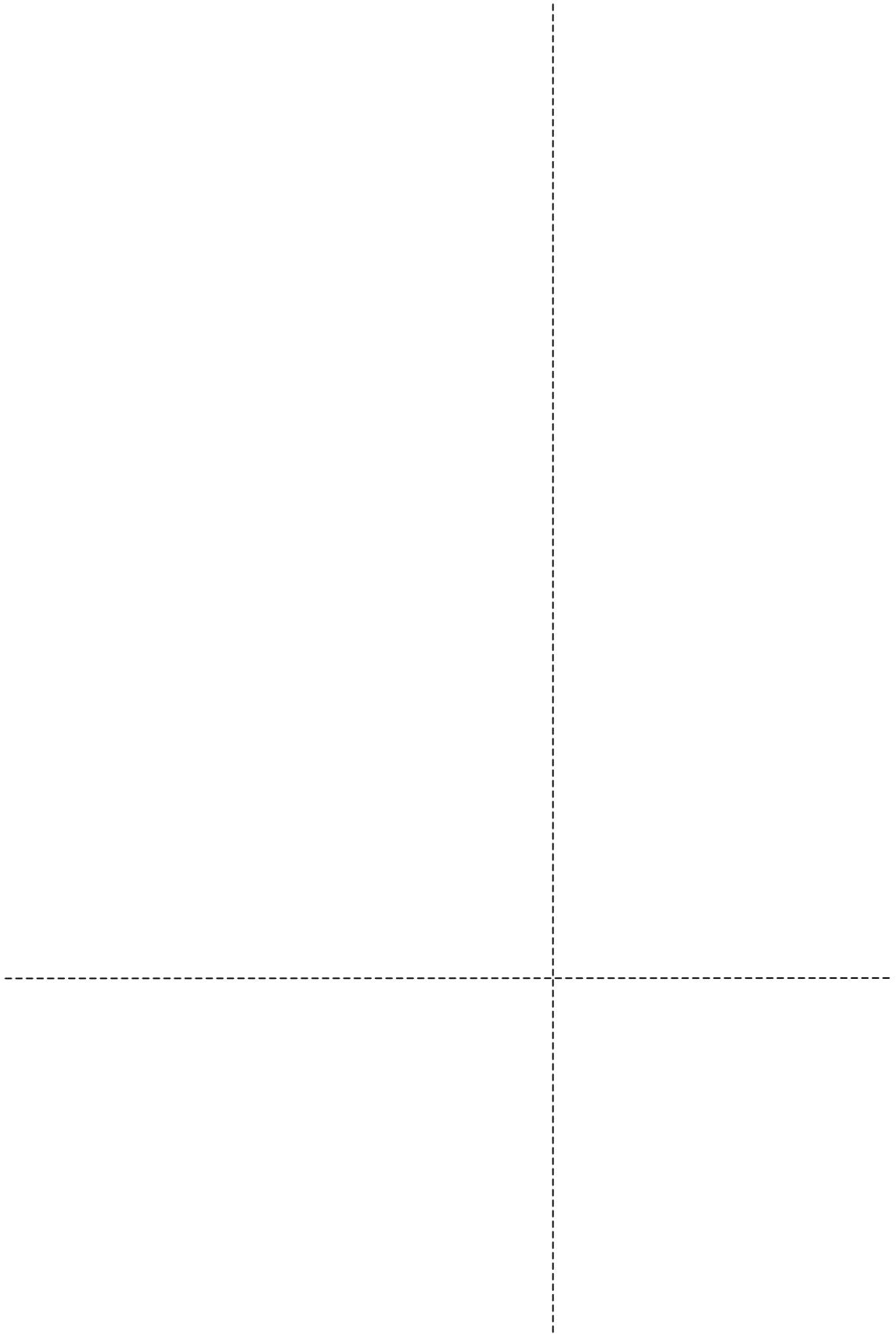
Si tu plies selon les deux axes (les pointillés), les quatre parties se superposent-elles parfaitement ?

Manipulation	Colle ton travail
	<p style="text-align: center;">Oui / non</p>

Manipulation	Colle ton travail
	<p style="text-align: center;">Oui / non</p>

Item 7 - page suivante.

En t'aidant de la technique du pliage et à partir des deux axes de symétrie proposés, trace une forme de ton choix parfaitement symétrique.



Item 8.

Quelle présentation de texte te semble idéale pour donner des instructions comme, par exemple, un mode d'emploi ou la construction d'une maquette ? Entoure ton choix.

<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>• _____</p>
--	--	--

Item 9.

Voici un modèle de recette de cuisine, la tarte au chocolat :

Tarte au chocolat.

- Fais fondre le chocolat au bain-marie. Ajoute le beurre et le sucre.
- Casse les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Incorpore à la farine.
- Bats les blancs en neige ferme et incorpore au mélange.
- Tapisse un moule de papier sulfurisé et garnis avec la pâte de chocolat.
- Cuis à 180° pendant 40 minutes.

Ecris la recette suivante en respectant ce modèle.

Je me souviens de la recette de la petite crème au citron que réalisait ma grand-mère.

Dans un plat, elle fouettait les œufs et le sucre jusqu'à blanchissement. Elle incorporait ensuite le zeste et le jus de citron puis la crème pour obtenir une consistance bien mousseuse. Elle remplissait 6 ramequins puis les déposait sur une lèche-frite. Elle y versait de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Finalement, après avoir préchauffé le four à 160°, elle les enfournait pendant 20 minutes.