

Éléments de programme pouvant servir d’ancrage à l’enseignement du fait nucléaire
Sciences et technologies de l’hôtellerie et de la restauration (STHR) – ESAE Enseignement scientifique
alimentation environnement
Sciences / Seconde

Thème 3 – Les impacts des activités humaines sur l’environnement		
Quels sont les impacts des activités humaines sur l’environnement ? <i>Les activités humaines produisent des déchets et modifient l’environnement de l’Homme ce qui peut conduire à une pollution.</i>		
Situer la place et les activités de l’homme dans l’écosystème – Écosystème, biotope.	A partir d’exemples, on montrera comment l’Homme interagit dans un environnement et le modifie.	Aménagements Déchets Radionucléides
Distinguer une modification de l’écosystème d’une pollution – Déchets produits par l’activité humaine, biodégradabilité.	On pourra travailler les ressources émanant d’organisation ou d’associations (Ademe, Agenda 21) pour étudier les effets de quelques polluants.	
Caractériser la diversité des polluants, leurs origines et leurs effets.		

**Éléments de programme pouvant servir d’ancrage à l’enseignement du fait nucléaire
Sciences et technologies de l’hôtellerie et de la restauration (STHR)**

**Sciences et technologie culinaires et des services enseignement scientifique alimentation environnement /
Terminale**

Thème 2 – Quels sont les risques associés à l’alimentation ?		
Identifier l’origine de la toxicité d’un aliment.	Toxicité intrinsèque et extrinsèque. On se limitera à l’identification de la nature de la toxicité observée sans développer l’origine physiologique du caractère toxique. On travaillera à partir de ressources (vidéos, articles) abordant par exemple le cas des nitrates, des pesticides, des champignons toxiques, etc. On ne recherchera pas l’exhaustivité.	Radionucléides Surveillance radiologique
Expliquer le rôle de la DJA et de la liste positive.	Dose Journalière Admissible (DJA) Liste positive. On pourra réaliser des comparaisons entre dose consommée et DJA.	