



SVT123

SALAH BERKANI
Fiche pédagogique 1

Les aliments et l'éducation alimentaire :1 .

Direction :Tétouan	Date :03 /10/2018
Collège :Ahmed Errachidi	Niveau 3ieme année secondaire internationale
Enseignant : Salah Berkani	Unité :.les fonctions de nutrition
Matière : SVT	Dossier : les aliments et les carence alimentaires
Durée : 2heures	Lieu d'exécution : en classe

Instructions officielles :

Ce thème vise l'acquisition par l'apprenant d'une culture alimentaire qu'il transmet dans sa famille et sa société surtout que la mal nutrition au Maroc est en relation principalement avec des mauvaise coutumes alimentaires .

après l'acquisition du concept d'aliments simple il faut aborder la notion d'aliment composé et d'aliment composés complet .

Alors que le rôle des aliment il faut l'aborder après avoir étudier quelques maladies nutritionnelles comme la malnutrition protéique et calorifique (la kwachiorkor et le marasme nutritionnel) .

il faut que cette étude aboutie à classer les aliments simples en aliments plastiques et énergétiques et protecteurs . il faut dégager l'impotence des vitamines à traves l'étude de quelques avitaminoses.

Il faut aborder l'impotence de la nutrition équilibrée et la notion de ration alimentaire ,et entrainer les apprenants à former des rations alimentaires et à calculer leurs rendements quantitatifs et qualitatifs .

cette étude est une occasion pour entrainer l'apprenant à réaliser des manipulations et développer ses capacités d'analyse ,de synthèse et de communication sous tous ses formes .

Les prés-acquis

Les régime alimentaires –les substances organiques –la substance minérale –les chaines alimentaires –l'équilibre naturel – l'appareil digestif .

Objectifs pédagogiques :

- définir la notion d'aliments simples et d'aliments composés
- aborder la notion d'aliment composé complet .
- étudier quelque carences alimentaires .
- dégager le rôle des différents types d'aliments simples .
- aborder la notion de ration alimentaire. Et d'alimentation équilibrée .

Compétences visées 1

1 –l'apprenant sera capable de résoudre des situations problèmes liés à la mise en évidence des composants chimique des aliments .

Situation de départ1

Après avoir pris connaissance de la liste des aliments que le dietitien a inscrit pour sa mère qui souffre du diabète Mohamed se rend compte que l'inscription écarte des aliments comme les fruit sec le riz le couscouset il se demanda pourquoi l'écartements de ces aliments .

Ils suppose peut être que les aliments différent par leur composition chimique . Pour vérifier cette hypothèse on va analyser quelque aliments.

Les procédures d'apprentissage :

Objectifs d'apprentissage	Capacités visées	situations didactiques	Rôle de L'enseignant	Activité De l'apprenant	Outils didactiques	Temps estimé
L'apprenant découvre le rôle de cinq réactifs chimiques	Acquérir une Culture Scientifique	Observation des réactifs chimique	Aider les apprenants à décrire le rôle de cinq réactifs chimique	L'apprennent Décrit le rôle des cinq réactifs chimiques	Un tableau Résumant Les principaux réactifs chimiques et leurs rôle	10min
L'apprenant prépare le filtrat du pain et le filtrat du lait	Concevoir Et réaliser Des manipulations	Réalisation du filtrat du pain et du lait	Aider les apprenants à réaliser le filtrat du pain et du lait	L'apprennent réalise un filtrat du pain et du lait	Du pain L'eau distillée entonnoir Béchers porte entonnoir Papier de filtration Du lait Acide acétique	10min
L'apprenant met en évidence l'amidon dans quelques aliments	Développer Les étapes de la démarche expérimentale	Mise en évidence de l'amidon dans le pain les pomme de terre le riz.	Aider les apprenants à la mise en évidence de l'amidon dans les aliments cités .	L'apprennent met en évidence l'amidon dans les aliments cités .	L'eau iodée Echantillons d'aliments cités .	10min
L'apprenant met en évidence les protéines dans quelques aliments	Développer Les étapes de la démarche expérimentale	Mise en évidence des protéines dans le pain, le riz ; le lait	Aider les apprenants à la mise en évidence des protéines dans les	L'apprennent réalise les expériences observe les résultats interprète et	L'acide nitrique Du pain La lait caillé Le riz	10min

	tale	caillé .les œufs	aliments cités	conclue ,		
L'apprenant met en évidence les sucres simple dans quelques le lait et le pain	Développe r le raisonnement scientifique par Les étapes de la démarche expérimentale	La mise en évidence des sucres simples dans le pain et le lait	Aider les apprenants à réaliser les expériences .	L'apprennent réalise les expériences observe les résultats interprète et conclue	La liqueur de Fehling Filtrat du pain Filtrat du lait Bec benzène Tubes à essai	10min
L'apprenant met en évidence les sels de calcium dans le lait	Développe r le raisonnement scientifique expérimentale	La mise en évidence du lactose dans le lait	Aider les apprenants à réaliser l'expérience	L'apprennent réalise les expériences observe les résultats interprète et conclue.	Filtrat du lait Oxalate d'ammonium	10min
L'apprenant mit en évidence les sel de chlorures dans le pain	Développe r le raisonnement scientifique expérimentale	La mise en évidence des sels de chlorures dans le pain	Aider les apprenants à réaliser les expériences	L'apprennent réalise les expériences observe les résultats interprète et conclue	Nitrate d'argent Filtrat du pain Tube à essai	10min
L'apprenant définie ce que un aliments simple	Constructi on des concept par l'abstraction et la généralisation	Observation et analyse d'un tableau qui résume la composition des aliments	Aider les apprenants définir un aliment simple	L'apprenant définie un aliment simple	Tableau constitutif des aliment	10min
L'apprenant définie ce que un aliments composé	Comparai son et Constructi on des concept par l'abstraction et la généralisation	Observation et analyse d'un tableau qui résume la composition des aliments	Aider les apprenants définir un aliment composé	L'apprenant définie un aliment composé	Tableau constitutif des aliment	10min

L'apprenant classe les aliments selon leurs compositions chimiques	Comparaison et Construction des concepts par l'abstraction et la généralisation	Comparaison et classification	Aider les apprenants à classer les aliments selon leurs teneurs en substances organiques	L'apprenant donne des exemples d'aliments riches en protéines, riche en glucides et riches en lipides	Tableau constitutif des aliments	10min
L'apprenant définit ce qu'est un aliment composé équilibré et complet	Comparaison et Construction des concepts par l'abstraction et la généralisation	Comparaison des constituants du lait et du pain	Aider les apprenants à définir un aliment composé équilibré et complet.	L'apprenant définit la notion de l'aliment composé équilibré et complet	Tableau constitutif des aliments	10min
L'apprenant définit ce qu'est un aliment composé non équilibré et non complet	Comparaison et Construction des concepts par l'abstraction et la généralisation	Comparaison des constituants du lait et du pain	Aider les apprenants à définir un aliment composé non équilibré et non complet	L'apprenant définit la notion de l'aliment composé non équilibré et non complet	Tableau constitutif des aliments	10min