

Proposition d'une séquence sur l'alimentation

« Améliorer les menus d'une semaine de la cantine scolaire »

Cadrage institutionnel

Programme de SVT 3^e : extrait du BO spécial n°6 du 28 août 2008

Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement

Connaissances	Capacités déclinées dans une situation d'apprentissage	Commentaires
<p>1. Certains comportements (manque d'activité physique ; excès de graisses, de sucre et de sel dans l'alimentation) peuvent favoriser l'obésité et l'apparition de maladies nutritionnelles (maladies cardiovasculaires, cancers).</p> <p>L'exposition excessive au soleil peut augmenter le risque de cancer de la peau.</p> <p>2. Les connaissances acquises sur le rôle du sang et des principaux organes font percevoir l'importance vitale d'une transfusion de produits sanguins, d'une greffe ou d'une transplantation.</p> <p>3. Les pollutions des milieux naturels que sont l'air ou l'eau sont le plus souvent dues aux activités industrielles et agricoles ainsi qu'aux</p>	<p>Observer, recenser et organiser des informations pour :</p> <p>- relier des excès alimentaires à des maladies (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires...) ;</p> <p>- montrer les conséquences de l'exposition aux rayons ultra violets sur un organisme vivant ;</p> <p>- établir les conditions de réalisation de transfusions, de greffes ou de transplantations ;</p> <p>- corréler certaines maladies humaines et pollutions de l'eau ou de l'air ;</p> <p>- identifier les solutions envisagées actuellement pour limiter la pollution de l'eau ou de l'air ;</p> <p>- comprendre l'évolution actuelle de la biodiversité, les intérêts de la biodiversité et les solutions envisagées actuellement pour la conserver ;</p> <p>- comparer les conséquences</p>	<p>L'éducation à la responsabilité en matière de santé et d'environnement constitue un des objectifs importants des programmes des sciences de la vie et de la Terre, de la classe de sixième à celle de troisième, dans la continuité des programmes de l'école primaire.</p> <p>Cette partie doit aussi achever de donner aux élèves des arguments leur permettant de se forger un jugement sur des questions de société.</p> <p>Les sujets retenus permettent également une réflexion sur les enjeux de telle découverte ou de tel choix d'aménagement à différentes échelles d'étude (locale à planétaire) susceptible de donner un sens supplémentaire aux gestes individuels.</p> <p>Thèmes de convergence : énergie, développement durable, importance du mode</p>

Programme de PSE 3^e : extrait du BO n°38 du 21 octobre 2010.

Durée	Connaissances	Capacités
5 h	<p>Manger : pourquoi ? comment ?</p> <p>Les groupes d'aliments</p> <p>L'appareil digestif La digestion et l'absorption</p> <p>Les besoins nutritionnels des individus</p> <p>L'étiquetage des produits alimentaires</p>	<p>Indiquer les principaux constituants caractéristiques de chaque groupe d'aliments</p> <p>Repérer sur un schéma les différents organes de l'appareil digestif Préciser le rôle de chaque organe et celui des sucs digestifs</p> <p>Mettre en relation les besoins nutritionnels et les apports recommandés Citer les facteurs de variations des besoins nutritionnels des adolescents et/ou des adultes Composer un menu équilibré sur une journée Mettre en relation surcharge pondérale ou obésité avec les comportements alimentaires de l'individu Proposer des mesures de prévention</p> <p>Décoder une étiquette de produits alimentaires Indiquer les mentions obligatoires et facultatives d'une étiquette</p>

Compétences du socle commun : extrait des grilles du socle commun

COMPÉTENCE 3 : LES PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE MATHÉMATIQUES ET LA CULTURE SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE

Palier 2			Palier 3		
Pratiquer une démarche scientifique ou technologique	Pratiquer une démarche d'investigation : savoir observer, questionner	Poser une question à partir de l'observation d'un phénomène ou d'informations fournies et d'envisager une ou plusieurs explications possibles	Pratiquer une démarche scientifique, résoudre des problèmes	Rechercher, extraire et organiser l'information utile	Observer, recenser des informations : Organiser les informations pour les utiliser :
	Manipuler et expérimenter, formuler une hypothèse et la tester, argumenter, mettre à l'essai plusieurs pistes de solutions	Elle conduit ensuite, à partir de ce questionnement, à essayer de trouver une réponse par l'expérimentation ou la documentation : - prévoir puis tester un dispositif d'expérimentation (en faisant plusieurs essais) ou rechercher dans une documentation ; - recueillir et consigner les résultats obtenus par l'observation, par la mesure ou par la recherche documentaire ; - confronter les résultats avec les hypothèses de départ ; - argumenter pour valider, ou non, l'hypothèse de départ.		Raisonner, argumenter, pratiquer une démarche expérimentale ou technologique, démontrer	Proposer une démarche de résolution : Exploiter les résultats :
	Exprimer et exploiter les résultats d'une mesure et d'une recherche en utilisant un vocabulaire scientifique à l'écrit ou à l'oral	- Produire un court texte faisant la synthèse des observations et des conclusions (le texte produit utilise un vocabulaire spécifique et peut être accompagné d'un schéma explicatif). - Rendre compte de la recherche, des résultats obtenus et formuler une conclusion. - S'appuyer sur un ou plusieurs schémas.		Présenter la démarche suivie, les résultats obtenus, communiquer à l'aide d'un langage adapté	Présenter, sous une forme appropriée, une situation (avec une formulation adaptée), un questionnement, une conjecture, une démarche (aboutie ou non), un algorithme, un résultat, une solution :
Maîtriser des connaissances dans divers domaines scientifiques	Le fonctionnement du corps humain et la santé	Hygiène et santé : actions bénéfiques ou nocives de nos comportements, notamment dans le domaine du sport, de l'alimentation, du sommeil.	Savoir utiliser des connaissances dans divers domaines scientifiques	Le vivant : organisation et fonctionnement du corps humain	L'élève doit : Maîtriser des connaissances sur l'Homme : - l'organisation et le fonctionnement du corps humain ; - le corps humain et ses possibilités.

Extrait des grilles de référence du socle commun

Proposition de contenus pour l'enseignement PSE/SVT en 3^e SEGPA

Thème	Objectifs scientifiques
Responsabilités humaines en matière de santé et d'environnement	<ul style="list-style-type: none"> • Manger : pourquoi ? comment ? Indiquer les principaux constituants caractéristiques de chaque groupe d'aliments Mettre en relation les besoins et les apports nutritionnels recommandés Citer les facteurs de variations des besoins nutritionnels des adolescents et/ou des adultes Définir un équilibre alimentaire Repérer des erreurs dans la structure des repas d'une journée ou d'une semaine et argumenter les modifications proposées Relier des excès alimentaires à des maladies (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires...) Proposer des mesures de prévention (individuelles et collectives) Décoder des étiquettes de produits alimentaires Classer les mentions obligatoires et facultatives d'une étiquette • Gérer sa sexualité : pourquoi ? comment ? Présenter la diversité des méthodes de contraception et leur mode d'action Définir les limites de la contraception d'urgence Distinguer contraception et contragestion Repérer au niveau local les structures d'accueil et d'information Préciser leurs missions • Préserver l'eau : pourquoi ? comment ? Décrire le circuit de l'approvisionnement en eau Mettre en relation la consommation de l'eau et les activités de la vie quotidienne Proposer des mesures individuelles d'économie d'eau dans les activités de la vie quotidienne Identifier les principaux polluants domestiques Proposer des mesures individuelles de préservation de la qualité de l'eau • Prévenir les risques de la vie courante : pourquoi ? Comment ? Repérer les risques liés aux activités de la vie courante Mettre en relation les risques et les dommages potentiels Proposer des mesures de prévention

Proposition d'une trame de séquence sur « Manger : Pourquoi ? Comment ? »

Important : La séquence est pensée en terme de phases plutôt que de séances et donc d'horaires afin que vous puissiez l'adapter au mieux à votre contexte d'exercice.

Problématique :

Pourquoi ne retrouvons nous pas des menus « de rêves » dans notre assiette à la cantine ?

Phase 1 : Création de menus « de rêves ».

Objectifs : Concevoir des menus de rêves
Formuler des hypothèses pour répondre à la problématique

Phase 2 : Visite de terrain.

Objectif : questionner des professionnels de l'alimentation (cuisinier, diététicien, restaurateur...) afin qu'ils nous donnent des pistes de réponses en lien avec les hypothèses de départ.

Phase 3 : Analyser la pertinence de chaque piste de réponse proposée par les professionnels.

Objectif : Aborder les notions :

- équilibre alimentaire :

Indiquer les principaux constituants caractéristiques de chaque groupe d'aliments

Définir un équilibre alimentaire

- apports nutritionnels :

Mettre en relation les besoins et les apports nutritionnels recommandés

Citer les facteurs de variations des besoins nutritionnels des adolescents et/ou des adultes

Décoder des étiquettes de produits alimentaires

Classer les mentions obligatoires et facultatives d'une étiquette

- mesures d'hygiène et de prévention :

Relier des excès alimentaires à des maladies (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires...)

Proposer des mesures de prévention (individuelles et collectives)

Phase 4 : Revenir sur les hypothèses de départ.

Objectif : modifier les menus de la cantine pour qu'ils se rapprochent des menus « de rêves » du départ.

Repérer des erreurs dans la structure des repas d'une journée ou d'une semaine et argumenter les modifications proposées