

المادة : علوم الحياة و الأرض	المستوى : الثالثة ثانوي إعدادي	الوحدة الخامسة : وظائف الإفتيات	الإسناد : أمادي يوسف
الإسناد : أمادي يوسف	المستوى : الثانية الإعدادية محمد بلحسن الوزايجي	الفصل الأول: التربية الغذائية و حاجيات الجسم	مكان الإنجاز : الفصل

المراجع



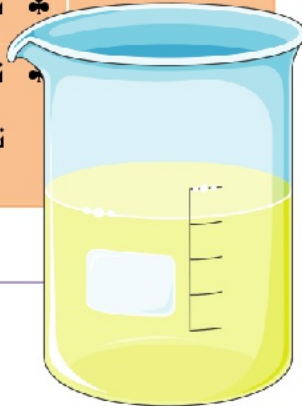
- التوجيهات التربوية والبرامج الخاصة بتدريس مادة علوم الحياة والأرض
- بملاك الثاني الإعدادي والثانوي التأهيلي
- في رحاب علوم الحياة والأرض السنة الثالثة ثانوي إعدادي.
- الواضح في علوم الحياة والأرض السنة الثالثة ثانوي إعدادي.





وضعية الانطلاق

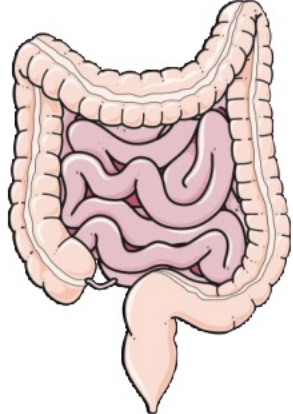
تلعب الاغذية دورا مهما في حياة الانسان فهي تزوده بالطاقة والضرورية لتأمينه و القيام بمختلف وظائفه، و خلال مرورها بمكونات الجهاز الهضمي نتعرض هذه الاخير الى مجموعة من التحولات نعرف بعملية الهضم، كما يلاحظ في كثير من الدول ان سوء التغذية سواء باستهلاك كميات فوق او تحت الحاجة قد يؤدي الى ظهور مجموعة من الامراض من بينها الالفات الغذائية.

فما هي مكونات الاغذية و كيف يتم الكشف عنها؟ وماهي التحولات التي تخضع لها داخل اجسامنا و ما هو مصير نواتج الهضم؟ وماذا نقصد بالالفات الغذائية؟ وماهي شروط التغذية المتوازنة؟ و كيف نحمي جهازنا الهضمي من هاته الامراض؟

المكتسبات القبليّة	<ul style="list-style-type: none"> مختلف انماط و انواع الاغذية. التغذية عند الانسان و الحيوان. مبادئ اولية حول الوظائف الكبرى. مختلف الاجهزة عند الانسان.
الامتدادات المستقبلية	<ul style="list-style-type: none"> درس التوازلات الهرمونية للسنة الاولى باكالوريا علوم تجريبية. درس استهلاك المادة العضوية الثانية باكالوريا
الكفايات النوعية	<ul style="list-style-type: none"> وعي المتعلم بأهمية التربية الغذائية. تعرف المتعلم على تنوع وأهمية الاغذية. تنمية الحس التجريبي و المناوولاتي لدى المتعلم. تعرف المتعلم على دور الجهاز الهضمي في تحويل الاغذية الى مواد قيّمة



الملاحظات	الحيز الزمني	التقويم الثري بوي	المعينا النربوي	الوضعية التعليمية العملية		الاهداف النوعية	تسلسل الدرس
				نشاط التلميذ	نشاط الأستاذ		
		تقويم تشخيصي	الحاسوب و datashow				تمهيد
	1h	التعرف على كواشف السكريات و البروتينات والإملاح المعدنية 	الماء اليودي حمض النتريك نترات الفضة قطعة خبز رشاحة الحليب و الخبز و دفترو الوثائق سيكما	يقوم المتعلم بانجاز المناولة (يضيف بعض الكواشف على بعض الاغذية من اجل التعرف على مكوناتها) يملأ المتعلمون الوثيقة (ر 1 ص 5 د.و.سيكما) يكتشف المتعلم مكونات الخبز و الياغورت و يستنتج مفهوم الغذاء المركب و البسيط.	يقوم المدرس بتوجيه المتعلمين الى انجاز بعض المناولات من اجل تحفيزهم على التعلم بالاكتشاف. يعرض المدرس جدول يوضح مكونات كل الخبز و الياغورت.	التعرف على مكونات الاغذية و طرق الكشف عنها التميز بين الغذاء البسيط و المركب.	<p>الجزء الأول : ماهي مكونات الاغذية وكيف يتم الكشف عنها؟ A. الكشف عن مكونات الاغذية</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. التقنيات المتبعة للكشف عن بعض مكونات الاغذية 2. مناولة الكشف عن بعض مكونات الاغذية 3. مفهوم الغذاء المركب و الغذاء البسيط <p>II. دور الاغذية في تلبية حاجات الجسم</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اكشف عن دور الاغذية البسيطة

	1h	<p>اعطاء امثلة لاغذية طاقية او بنائية او وظيفية</p> <p>اعطاء امثلة لاغذية غنية بالبروتينات و السكريات و الدهون</p> <p>اعطاء مثال لسكر مركب و ثنائي و بسيط</p>		<p>يميز المتعلم بين المجموعات الغذائية الكبرى و وظيفة كل مجموعة.</p> <p>يقارن المتعلم مكونات قطعة الخبز قبل و بعد هضمها على مستوى الفم ثم يستنتج تحول النشا الى مالتوز</p> <p>يقارن المتعلم مكونات اللقمة الغذائية قبل و بعد هضمها على مستوى المعدة ثم يستنتج ماذا يحدث للبروتينات داخل المعدة يلاحظ المتعلم ظهور عناصر جديدة على مستوى المعى الدهنيق</p>	<p>يعرف المدرس المتعلمين على المجموعات الغذائية</p>  <p>يذكر المدرس التلاميذ بمفهوم جزيئة النشا و يعمل على توجيه المتعلمين الى مقارنة مكونات قطعة الخبز قبل و بعد هضمها على مستوى الفم</p> <p>يعمل المدرس على توجيه المتعلمين الى مقارنة مكونات اللقمة الغذائية قبل و بعد هضمها على مستوى المعدة</p> <p>يقدم المدرس للمتعلمين نتائج تحليل محتوى المعى الدهنيق بعد عدة ساعات من تناول وجبة غذائية</p>	<p>التعرف على اهمية الاغذية البسيطة و على المجموعات الغذائية الكبر</p> <p>التعرف على آلية و أنواع هضم الاغذية داخل الانبوب الهضمي، التذكير بمكونات الجهاز الهضمي و التميز بين الانبوب الهضمي و الجهاز الهضمي</p>	<p>2. اتعرف المجموعات الغذائية الكبرى</p> <p>الجزء الثاني: ماهي التحولات التي تخضع لها الاغذية داخل الانبوب الهضمي و ما هو مصير نواتج الهضم؟</p> <p>I. الكشف عن تحول الاغذية داخل الانبوب الهضمي</p> <p>1. اكشف عن هضم النشا في الفم</p> <p>2. الهضم على مستوى المعدة و على مستوى المعى الدهنيق</p>
--	----	---	--	---	---	--	---

20 min				<p>يلاحظ المتعلم النتيجة ثم يستنتج أو اللعاب الذي الى تحول النشا الى كليكوز (مفهوم الهضم الكيميائي).</p> <p>يعمم المتعلم مفهوم التبسيط الجزيئي على البروتينات و الدهون.</p> <p>يستخلص المتعلمون نتائج التبسيط الجزيئي للأغذية</p>	<p>يعرض الأستاذ تجربة هضم النشا في الزجاج</p> <p>يقدم المدرس للمتعلمين الوثيقة 3 و 4 ص 9 من دفتر الوثائق سيكما للمتعلمين من اجل تعميم مفهوم التبسيط الجزيئي.</p> <p>يحفز المدرس المتعلمين على استخلاص نتائج التبسيط الجزيئي للأغذية.</p> <p>يقدم المدرس الوثيقة 7 ص 13 من دفتر الوثائق سيكما</p> <p>يقدم الأستاذ للمتعلمين الوثيقة 5 ص 11 و الوثيقة 13 ص 17</p>	<p>التعرف على الهضم على مستوى المعى الدقيق.</p> <p>تنمية قدرة المتعلم على الملاحظة و الاستنتاج التعرف على نتيجة الهضم و التميز بين الإنزيمات المتدخلة في الهضم الكيميائي</p>	<p>II. طبيعة التحولات الهضمية للأغذية</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. اجرب و اكشف عن نتائج هضم النشا 2. اعمد ظاهرة التبسيط الجزيئي على البروتينات و الدهون <p>III. استخلص نواتج الهضم</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. نتائج التبسيط الجزيئي للأغذية 2. الإنزيمات المتدخلة في تشكل القيت 3. اعضاء الأنبوب الهضمي و الخدج الملحقة به
20 min			<p>تعريف التبسيط الجزيئي</p> <p>دفتر الوثائق سيكما</p>	<p>يقرا المتعلمون الجدول من اجل تكوين فكرة عامة حول الجزيئة الخاضعة للهضم و مكان هضمها و الإنزيم الذي يحفز تفاعل الهضم</p> <p>يملاء المتعلمون الوثيقتين و يستخلصون الفرق بين الأنبوب و الجهاز الهضمي.</p>			
30 min							
15 min							
15 min							

<p>20 min</p> <p>30 min</p> <p>10 min</p>	<p>اعطاء نواتج هضم البروتينات و السكريات و الدهون</p>	<p>دفتر الوثائق، سيكما</p>	<p>يجيب المتعلمون على التمرين ثم يستنتجون انخفاض كمية الإحماض الدهنية و الأيونية و السكريات عند وصولها للمعوي الدقيق (يستنتجون ظاهرة الإمتصاص) يلاحظ المتعلمون الوثائق ثم يستنتجون خصائص المعوي الدقيق</p>	<p>يوجه المدرس المتعلمين الى التعرف على مصير مواد القيت من خلال الإجابة على التمرين 2 من 17 و الوثيقة 10 من 15 من دفتر الوثائق، سيكما.</p> <p>يوجه المدرس المتعلمون الى ملاحظة الوثائق 8 و 9 من 15 سيكما</p>	<p>التمييز بين الأنبوب الخضمي و الجهاز الهضمي و التعرف على دور الغدد الملحقة</p> <p>التعرف على خصائص المعوي الدقيق و أهميته في ظاهرة الإمتصاص</p>	<p>IV. مصير نواتج الهضم</p> <p>1. اكشف عن مصير مواد القيت</p> <p>2. اكشف عن خصائص الجدار الداخلي للمعوي الدقيق</p> <p>3. خلاصة عامة</p>
<p>45 min</p>	<p>معرفة سبب ظهور 3 فاقات غذائية</p>	<p>دفتر الوثائق، سيكما</p> 	<p>يقرا المتعلمون معطيات التمرين ثم يستنتجون سبب الفاقة الغذائية و اعراضها و المتعلمون على التمرين ثم يستنتجون مفهوم الفاقة الغذائية</p>	<p>يوجه المدرس و يسهل على المتعلمون الإجابة على التمرين 1 من 23 دفتر سيكما</p>	<p>تحسيس المتعلم من مخاطر سوء التغذية</p>	<p>الجزء الثالث:</p> <p>ماهي الفاقات الغذائية و ما هي شروط التغذية المتوازنة و كيف نقي جهازنا الهضمي؟</p> <p>I. الفاقات الغذائية</p> <p>1. اتعرف على تنوع الفاقات الغذائية</p> <p>2. استنتاج</p>

							<p>II. الكلتات الغذائية</p> <p>1. اهم شروط التغذية المتوازنة</p> <p>2. الحاجيات الطاقية للجسم</p> <p>3. مفهوم الكلتة الغذائية</p> <p>III. وقاية الجهاز الهضمي</p> <p>1. اتعرف بعض الإخطار التي تهدد سلامة الجهاز الهضمي وسبل الوقاية منها</p> <p>2. خلاصة</p>
45 min	اعطاء العوامل المتحركة في الكلتة	دفتر الوثائق سيكما	يقرا المتعلمون معطيات التمرين ثم يجيبون على الأسئلة يستنتج المتعلمون ان الحاجيات الجسم من الطاقة تتغير حسب عدة عوامل كالسن و النشاط الجسماني.	يوجه المدرس المتعلمين و يسهل عليهم عملية الإجابة على التمرين الصفحة 35 دفتر الوثائق سيكما.	ترسيخ ثقافة التربية الغذائية لدى المتعلم و توعيته باهمية تلبية حاجياته اليومية.		
15 min							
5 min							
10 min	اعطاء 3 اخطار تهدد سلامة الجهاز الهضمي و سبل الوقاية	دفتر الوثائق سيكما	يتعرف المتعلمون على سبل الوقاية من هذه الإخطار .	يعرف المدرس المتعلمين ببعض الإخطار التي قد تهدد سلامة الجهاز الهضمي و سبل الوقاية منها. (و 5 ص 39)	توعيته ببعض الإخطار التي قد تهدد سلامة الجهاز الهضمي و سبل الوقاية منها.		
1h	تقويم تكويني						

