

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

المراجع



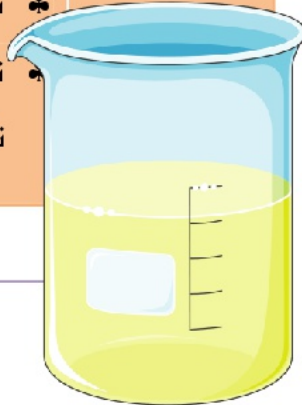
- التوجيهات التربوية والبرامج الخاصة بتدريس مادة علوم الحياة والأرض
- بملاك الثاني الإعدادي الثالثي التأهيلي
- في رحاب علوم الحياة والأرض السنة الثالثة ثانوي إعدادي.
- الواضح في علوم الحياة والأرض السنة الثالثة ثانوي إعدادي.




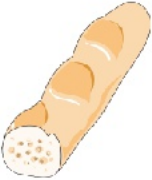
وضعية الانطلاق

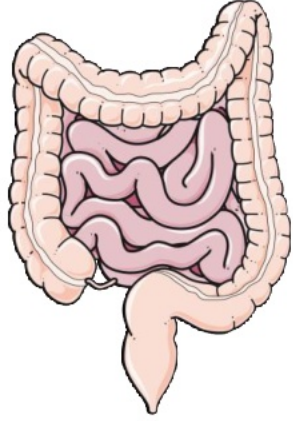
تلعب الاغذية دورا مهما في حياة الانسان فهي تزوده بالطاقة و بالمواد و الطاقة الضرورية لتأمينه و القيام بمختلف وظائفه، و خلال مرورها بمكونات الجهاز الهضمي نتعرض هذه الاخير الى مجموعة من التحولات نعرف بعملية الهضم، كما يلاحظ في كثير من الدول ان سوء التغذية سواء باستهلاك كميات فوق او تحت الحاجة قد يؤدي الى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

فما هي مكونات الاغذية و كيف يتم الكشف عنها؟ و ماهي التحولات التي تخضع لها داخل اجسامنا و ما هو مصير نواتج الهضم؟ و ماذا نقصد بالالفات الغذائية؟ و ماهي 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.
الإمتدادات 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		الأهداف 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 (يخيف بعض الكواشف على بعض الأغذية من اجل التعرف على مكوناتها) يملاء المتعلمون الوثيقة (ر 1 ص 5 د.و.سيكما) يكتشف المتعلم مكونات الخبز و الياغورت و يستنتج مفهوم الغذاء المركب و البسيط.	يقدم المدرس المتعلمين في سياق يقربهم من فهم أهمية الكشف عن مكونات الأغذية و يقدم يقوم المدرس بتوجيه المتعلمين الى انجاز بعض المناولات من اجل تحفيزهم على التعلم بالاكشاف.	التعرف على مكونات الأغذية و طرق الكشف عنها التميز بين الغذاء البسيط و المركب.	<p>الجزء الأول : ماهي مكونات الأغذية وكيف يتم الكشف عنها؟ I. الكشف عن مكونات الأغذية</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. التقنيات المتبعة للكشف عن بعض مكونات الأغذية 2. مناولة الكشف عن بعض مكونات الأغذية 3. مفهوم الغذاء المركب و الغذاء البسيط <p>II. دور الأغذية في تلبية حاجات الجسم</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. الكشف عن دور الأغذية البسيطة

	<p>1h</p>	<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</p> <p>يلاحظ المتعلم ظهور عناصر جديدة على مستوى المعى الدهني</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 الدقيق بعد عدة ساعات من تناول وجبة غذائية</p>	<p>التعرف على اهمية الاغذية البسيطة و على المجموعات الغذائية الكبرى</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 الدقيق</p>
--	-----------	---	--	---	--	---	--

	20 min			<p>يلاحظ المتعلم النتيجة ثم يستنتج أو للعباب أدى 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>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		<p>تعريف التبسيط الجزيئي</p>	<p>دفتر الوثائق سيكما</p>			
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						
	15 min						

<p>20 min 30 min 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 الأيضية و السكريات عند وصولها للمعي الدقيق، (يستنتجون ظاهرة الإمتصاص) يلاحظ المتعلمون الوثائق ثم يستنتجون خصائص المعى 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. 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 التعرف على خصائص المعى الدقيق و أهميته في ظاهرة الإمتصاص</p>	<p>IV. مصير نواتج الهضم 1. اكشف عن مصير مواد القيت 2. اكشف عن خصائص الجدار الداخلي للمعي الدقيق 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: ماهي الفاقات الغذائية و ما هي شروط التغذية المتوازنة و كيف نقي جهازنا الهضمي؟ I. الفاقات الغذائية 1. اتعرف على تنوع الفاقات الغذائية 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>
	45 min	اعطاء العوامل المتحركة في الكلتة	دفتر الوثائق سيكما	يقرا المتعلمون معطيات التمرين ثم يجيبون على الاسئلة 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 تهجد سلامة الجهاز الهضمي و سبل الوقاية	دفتر الوثائق سيكما	يتعرف المتعلمون على سبل الوقاية من هذه الأخطار .	يعرف المدرس المتعلمين ببعض الأخطار التي قد تهدد سلامة الجهاز الهضمي و سبل الوقاية منها. (و 5 ص 39)	توعيته ببعض الأخطار التي قد تهدد سلامة الجهاز الهضمي و سبل الوقاية منها.	<p>III. وقاية الجهاز الهضمي</p> <p>1. اتعرف بعض الأخطار التي تهدد سلامة الجهاز الهضمي وسبل الوقاية منها</p> <p>2. خلاصة</p>
	1h	تقويم تكويني					

