

الميدان: الإنسان والصحة

المقطع: التغذية عند الإنسان

### نص الوضعية:

لكثر أغذية الإنسان واختلاف مصادرها وتركيبها واختلاف احتياجات الجسم لذا يجب تناول أغذية صحية سليمة متوازنة في الوجبات اليومية وتجنب السلوكات السلبية.

### التعليمات:

1. كيف نضمن أغذية تلبي حاجات الجسم؟

### الإجابات:

لتلبية حاجات الجسم لابد من تناول راتب غذائي مناسب ويجب أن يكون هذا الراتب الغذائي كاملا، كافيا، متوازنا، متنوعا و نظيفا لسد حاجات العضوية.

|                              |     |                                    |  |                        |
|------------------------------|-----|------------------------------------|--|------------------------|
| kheireddinekalou48@gmail.com |     | المتوسطة: الشهيد مداني شريف بوزيان |  | الأستاذ: قلاو خيرالدين |
| الترتيب                      | س1م | مذكرة تربوية                       | علوم الطبيعة و الحياة والأرض   | المادة                 |
|                              |     |                                    | يحافظ على صحته وصحة غيره ويتدخل ايجابيا لحماية محيطه.  | الكفاءة الشاملة        |
| 01                           |     |                                    | الإنسان و الصحة.   | الميدان الأول          |
| 01                           |     |                                    | أمام إختلالات وظيفية عند الإنسان يقدم إرشادات وجهة بتجنيد موارده المتعلقة بالمقاربة الأولية للتنسيق الوظيفي للعضوية. | الكفاءة الختامية       |
| 01                           |     |                                    | التغذية عند الإنسان  | المقطع التعليمي        |
| 01                           |     |                                    | أصل ومصدر الأغذية  | الحصة التعليمية        |
|                              |     |                                    | ساعتان   | مدتها:                 |
|                              |     |                                    | تصنيف الأغذية حسب المصدر و التركيب   | المركب الكفائي         |
|                              |     |                                    | يميز بين غذاء عضوي و غذاء معدني  | مؤشرات الكفاءة         |

مضمون الدرس:

| المعالجة   | نسبة النجاح  | مدة الانجاز | التقويم التشخيصي  |
|--|--|-------------|---|
|  | %.....   | 5 دقائق     | س1- أذكر بعض الأغذية التي تتغذى عليها ؟ حدد أصلها؟  |
| المصطلحات  | النشاطات   |             | الموارد المعرفية المستهدفة  |
| <p>أغذية <b>Aliments</b></p> <p>عضوي <b>Organique</b></p> <p>معدني <b>Minérale</b></p> | <p>➤ سياق الوضعية التعليمية: تتشابه الكثير من الأغذية مثل السكر والملح إلا أنها تختلف من حيث المصدر والأصل.</p> <p>✓ السؤال: ما هي مصادر الأغذية ؟</p> |             | <p>يتناول الإنسان أغذية <b>Aliments</b> متنوعة تختلف في مصدرها فتميز:</p> <p>-أغذية ذات مصدر عضوي <b>Organique</b> (من أصل نباتي و حيواني ) قابلة للتفحم.</p> <p>-أغذية (من أصل ترابي) ذات مصدر معدني <b>Minérale</b> غير قابلة للتفحم.</p> |

| ملاحظات                               | مهام الأستاذ   | الوسائل   | مهام المتعلم  |         |          |         |                |                |   |                |                |   |                                       |              |  |                                     |                     |  |                                     |                     |  |
|---------------------------------------|--|---|---|---------|----------|---------|----------------|----------------|---|----------------|----------------|---|---------------------------------------|--------------|--|-------------------------------------|---------------------|--|-------------------------------------|---------------------|--|
|                                       | <p>توجيه التلاميذ أثناء الحصة لبناء معارفهم لوحدهم.</p> <p>تطبيق مبدأ التعلم التعاوني من خلال العمل بفويجات.</p> <p>تقديم كل النصائح والإرشادات خلال التجارب.</p> <p>التحذير من خطورة النار.</p> | <p>موقد حراري، أغذية متنوعة، أنابيب اختبار، مواسك، وأواني زجاجية.</p> | <p><b>النشاط:</b> يصنف المتعلمون الأغذية حسب الأصل والمصدر: تحليل تجارب ينجز المتعلمون التجارب/ يسجلون ملاحظاتهم على دفتر المحاولة/ يفسرون ملاحظاتهم</p> <p>يطلب من التلاميذ في مجموعات تصنيف الأغذية حسب الأصل (ذات أصل نباتي / حيواني / ترابي) ولتحديد مصدر هذه الأغذية نلجأ إلى خاصية التفحم</p> <p>إنجاز التجارب من طرف التلاميذ: (بتوجيه من الأستاذ)</p> <p>تسجيل الملاحظات / التفسير</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>التجربة</th> <th>الملاحظة</th> <th>التفسير</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>تسخين قطعة خبز</td> <td>احترقت و تفحمت</td> <td>تحتوي على الفحم ( أصل نباتي) فهي من مصدر عضوي</td> </tr> <tr> <td>تسخين قطعة لحم</td> <td>احترقت و تفحمت</td> <td>تحتوي على الفحم ( أصل نباتي) فهي من مصدر عضوي</td> </tr> <tr> <td>تسخين القليل من السكر في أنبوب اختبار</td> <td>احترق و تفحم</td> <td>يحتوي على الفحم (أصل نباتي) فهي من مصدر عضوي</td> </tr> <tr> <td>تسخين قليل من الملح في أنبوب اختبار</td> <td>لم يحترق و لم يتفحم</td> <td>لا يحتوي على الفحم (أصل معدني) فهو من مصدر معدني</td> </tr> <tr> <td>تسخين قليل من الماء في أنبوب اختبار</td> <td>لم يحترق و لم يتفحم</td> <td>لا يحتوي على الفحم (أصل معدني) فهو من مصدر معدني</td> </tr> </tbody> </table> | التجربة | الملاحظة | التفسير | تسخين قطعة خبز | احترقت و تفحمت | تحتوي على الفحم ( أصل نباتي) فهي من مصدر عضوي | تسخين قطعة لحم | احترقت و تفحمت | تحتوي على الفحم ( أصل نباتي) فهي من مصدر عضوي | تسخين القليل من السكر في أنبوب اختبار | احترق و تفحم | يحتوي على الفحم (أصل نباتي) فهي من مصدر عضوي | تسخين قليل من الملح في أنبوب اختبار | لم يحترق و لم يتفحم | لا يحتوي على الفحم (أصل معدني) فهو من مصدر معدني | تسخين قليل من الماء في أنبوب اختبار | لم يحترق و لم يتفحم | لا يحتوي على الفحم (أصل معدني) فهو من مصدر معدني |
| التجربة                               | الملاحظة   | التفسير   |   |         |          |         |                |                |   |                |                |   |                                       |              |  |                                     |                     |  |                                     |                     |  |
| تسخين قطعة خبز                        | احترقت و تفحمت   | تحتوي على الفحم ( أصل نباتي) فهي من مصدر عضوي                         |   |         |          |         |                |                |   |                |                |   |                                       |              |  |                                     |                     |  |                                     |                     |  |
| تسخين قطعة لحم                        | احترقت و تفحمت   | تحتوي على الفحم ( أصل نباتي) فهي من مصدر عضوي                         |   |         |          |         |                |                |   |                |                |   |                                       |              |  |                                     |                     |  |                                     |                     |  |
| تسخين القليل من السكر في أنبوب اختبار | احترق و تفحم   | يحتوي على الفحم (أصل نباتي) فهي من مصدر عضوي                          |   |         |          |         |                |                |   |                |                |   |                                       |              |  |                                     |                     |  |                                     |                     |  |
| تسخين قليل من الملح في أنبوب اختبار   | لم يحترق و لم يتفحم  | لا يحتوي على الفحم (أصل معدني) فهو من مصدر معدني                      |   |         |          |         |                |                |   |                |                |   |                                       |              |  |                                     |                     |  |                                     |                     |  |
| تسخين قليل من الماء في أنبوب اختبار   | لم يحترق و لم يتفحم  | لا يحتوي على الفحم (أصل معدني) فهو من مصدر معدني                      |   |         |          |         |                |                |   |                |                |   |                                       |              |  |                                     |                     |  |                                     |                     |  |



تبخر الماء



تفرقع الملح وعدم التفحم



احتراق وتفحم السكر



احتراق وتفحم اللحم



احتراق وتفحم الخبز وعدم التفحم

| المعالجة   | نسبة النجاح | مدة الانجاز | التقويم التكويني  |        |      |       |           |      |       |            |       |      |       |       |      |            |      |       |            |        |      |
|------------|-------------|-------------|---|--------|------|-------|-----------|------|-------|------------|-------|------|-------|-------|------|------------|------|-------|------------|--------|------|
|            | %.....      | 5 دقائق     | <p><b>السؤال: صنف الأغذية التالية حسب المصدر والأصل:</b></p> <p>ماء سعيدة، حلوى العيد، بطاطس، ملح باليود، لحم الخروف.</p> <p><b>الإجابة:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>الغذاء</th> <th>أصله</th> <th>مصدره</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ماء سعيدة</td> <td>أرضي</td> <td>معدني</td> </tr> <tr> <td>حلوى العيد</td> <td>نباتي</td> <td>عضوي</td> </tr> <tr> <td>بطاطس</td> <td>نباتي</td> <td>عضوي</td> </tr> <tr> <td>ملح باليود</td> <td>أرضي</td> <td>معدني</td> </tr> <tr> <td>لحم الخروف</td> <td>حيواني</td> <td>عضوي</td> </tr> </tbody> </table> | الغذاء | أصله | مصدره | ماء سعيدة | أرضي | معدني | حلوى العيد | نباتي | عضوي | بطاطس | نباتي | عضوي | ملح باليود | أرضي | معدني | لحم الخروف | حيواني | عضوي |
| الغذاء     | أصله        | مصدره       |   |        |      |       |           |      |       |            |       |      |       |       |      |            |      |       |            |        |      |
| ماء سعيدة  | أرضي        | معدني       |   |        |      |       |           |      |       |            |       |      |       |       |      |            |      |       |            |        |      |
| حلوى العيد | نباتي       | عضوي        |   |        |      |       |           |      |       |            |       |      |       |       |      |            |      |       |            |        |      |
| بطاطس      | نباتي       | عضوي        |   |        |      |       |           |      |       |            |       |      |       |       |      |            |      |       |            |        |      |
| ملح باليود | أرضي        | معدني       |   |        |      |       |           |      |       |            |       |      |       |       |      |            |      |       |            |        |      |
| لحم الخروف | حيواني      | عضوي        |   |        |      |       |           |      |       |            |       |      |       |       |      |            |      |       |            |        |      |

| الترتيب | س1م | مذكرة تربوية | علوم الطبيعة و الحياة والأرض   | المادة           |
|---------|-----|--------------|--|------------------|
|         |     |              | يحافظ على صحته وصحة غيره ويتدخل ايجابيا لحماية محيطه.  | الكفاءة الشاملة  |
| 01      |     |              | الإنسان و الصحة.   | الميدان الأول    |
| 01      |     |              | أمام إختلالات وظيفية عند الإنسان يقدم إرشادات و جبهة بتجنيد موارده المتعلقة بالمقاربة الأولية للتنسيق الوظيفي للعضوية. | الكفاءة الختامية |
| 01      |     |              | التغذية عند الإنسان.   | المقطع التعليمي  |
| 03      |     |              | الدور الرئيسي للأغذية في الجسم.  | الحصّة التعليمية |
|         |     |              | ساعتان   | مدتها:           |
|         |     |              | الربط بين طبيعة الغذاء ودوره في العضوية.   | المركب الكفائي   |
|         |     |              | يذكر دور الأغذية البسيطة في الجسم. / يربط بين أعراض مرضية ونقص غذاء محدد.  | مؤشرات الكفاءة   |

مضمون الدرس:

| المعالجة          | نسبة النجاح  | مدة الانجاز  | التقويم التشخيصي                                 |
|-------------------|--|--|--|
|                   | %.....   | 5 دقائق  | س1- حدد الأغذية البسيطة التي يتركب منها الحليب ؟ |
| المصطلحات         | النشاطات   | الموارد المعرفية المستهدفة   |  |
| العضوية Organisme | <p>➤ سياق الوضعية التعليمية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعطى للطفل و المراهق زيادة في البروتينات والأملاح المعدنية مقارنة بالعناصر الأخرى.</li> <li>- يعطى للرياضي زيادة في السكريات مقارنة بالعناصر الأخرى.</li> <li>- يعطى للشيوخ غذاء عادي يومي.</li> </ul> <p>✓ السؤال: لماذا يختلف هؤلاء الأشخاص في تغذيتهم ؟</p> | <p>تستعمل الأغذية من طرف العضوية Organisme من أجل النشاط و النمو و الصيانة (البناء و الترميم) والوقاية، وتصنف على أساس دورها الرئيسي إلى:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- أغذية الطاقة: الغلوسيدات / الدسم ( اللبيدات)</li> <li>- أغذية البناء والترميم: البروتينات / الماء والأملاح المعدنية</li> <li>- أغذية الوقاية (المحافظة على الصحة): الفيتامينات</li> </ul> |  |

| ملاحظات                  | مهام الأستاذ  | الوسائل                               | مهام المتعلم   |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |
|--------------------------|---|---------------------------------------|--|-------------------|--------------|--------------|--------------------------|-----|-----|-----------------|--------------|--------------|--|-----------------|-----------------|--------|------|------|---------------|------|------|-------------|------|------|-----|-----|-----|-----------|-----------|-----------|
|                          | توجيه التلاميذ أثناء الحصة لبناء معارفهم لوحدهم. تقديم كل النصائح والإرشادات خلال القيام بتحليل البيانات. | الكتاب المدرسي<br>حاسوب<br>جهاز العرض | <p><b>النشاط 1:</b> تحليل جدول يبين العلاقة بين النشاط و الغذاء (الغلوسيدات)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>الحاجة إلى الغذاء</th> <th>أثناء الراحة</th> <th>أثناء النشاط</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الغلوسيدات (السكر) بالغم</td> <td>400</td> <td>700</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>التعليمات:</b></p> <p>1. قارن بين كمية الغلوسيدات المستهلكة بين حالة الراحة والنشاط؟<br/>2. ماذا تستنتج؟</p> <p><b>النتائج:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>× زيادة إستهلاك السكر بزيادة النشاط.</li> <li>× الغلوسيدات (خاصة السكريات) أغذية الطاقة</li> </ul> <p><b>النشاط 2:</b> تحليل جدول يبين العلاقة بين البروتينات و العمر (تربية الكتاكيت)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>المادة (الغذاء)</th> <th>المرحلة 1 من</th> <th>المرحلة 2 من</th> </tr> <tr> <th></th> <th>الأسبوع 1 إلى 3</th> <th>الأسبوع 4 إلى 6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>بروتين</td> <td>21 %</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>دسم وغلوسيدات</td> <td>09 %</td> <td>10 %</td> </tr> <tr> <td>مواد معدنية</td> <td>07 %</td> <td>07 %</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>ماء</td> <td>ماء</td> </tr> <tr> <td>فيتامينات</td> <td>فيتامينات</td> <td>فيتامينات</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>التعليمات:</b> تسجيل الملاحظات / التفسير ( على دفتر المحاولة )</p> <p>1. حدد المرحلة التي يكون فيها استهلاك البروتين كبير؟ لماذا؟<br/>2. أعط تفسيرا لتناقص البروتينات في المرحلة 2 وزيادة كل من الدسم و الغلوسيدات بالمقابل؟</p> <p><b>النتائج:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- المرحلة الأولى: زيادة في البروتينات لأنها في نمو مستمر.</li> <li>- المرحلة الثانية: تناقص البروتينات و زيادة في الدسم والغلوسيدات نظرا لزيادة النشاط (الحركة)، الذي يحتاج إلى طاقة أكبر / ثبات كمية الماء، الأملاح، الفيتامينات في كل المراحل.</li> </ul> <p>البروتينات ، الماء ، الأملاح أغذية النمو (البناء) والترميم</p> | الحاجة إلى الغذاء | أثناء الراحة | أثناء النشاط | الغلوسيدات (السكر) بالغم | 400 | 700 | المادة (الغذاء) | المرحلة 1 من | المرحلة 2 من |  | الأسبوع 1 إلى 3 | الأسبوع 4 إلى 6 | بروتين | 21 % | 20 % | دسم وغلوسيدات | 09 % | 10 % | مواد معدنية | 07 % | 07 % | ماء | ماء | ماء | فيتامينات | فيتامينات | فيتامينات |
| الحاجة إلى الغذاء        | أثناء الراحة  | أثناء النشاط                          |  |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |
| الغلوسيدات (السكر) بالغم | 400   | 700                                   |  |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |
| المادة (الغذاء)          | المرحلة 1 من  | المرحلة 2 من                          |  |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |
|                          | الأسبوع 1 إلى 3   | الأسبوع 4 إلى 6                       |  |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |
| بروتين                   | 21 %  | 20 %                                  |  |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |
| دسم وغلوسيدات            | 09 %  | 10 %                                  |  |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |
| مواد معدنية              | 07 %  | 07 %                                  |  |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |
| ماء                      | ماء   | ماء                                   |  |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |
| فيتامينات                | فيتامينات   | فيتامينات                             |  |                   |              |              |                          |     |     |                 |              |              |  |                 |                 |        |      |      |               |      |      |             |      |      |     |     |     |           |           |           |

المعالجة

نسبة النجاح

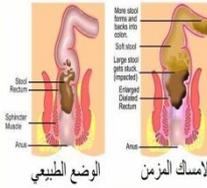
مدة الانجاز

التقويم التكويني

النشاط 3: تحليل صور لبعض الأمراض الناجمة عن نقص الفيتامينات

يتعرض الجسم إلى أمراض تعرف بأمراض سوء التغذية (نقص الفيتامينات)

| F       | H        | D      | C         | نقص<br>الفيتامين   |
|---------|----------|--------|-----------|--------------------|
| الإمساك | فقر الدم | الكساح | الاسقربوط | الأمراض<br>الناجمة |



الوضع الطبيعي



الإمساك المزمن



**التعليقات:** بين الدور الرئيسي للفيتامينات ؟

**نتيجة:** الفيتامينات أغذية الوقاية

| الترتيب | س1م | مذكرة تربوية | علوم الطبيعة و الحياة والأرض   | المادة           |
|---------|-----|--------------|--|------------------|
|         |     |              | يحافظ على صحته وصحة غيره ويتدخل ايجابيا لحماية محيطه.  | الكفاءة الشاملة  |
| 01      |     |              | الإنسان و الصحة.   | الميدان الأول    |
| 01      |     |              | أمام إختلالات وظيفية عند الإنسان يقدم إرشادات و جبهة بتجنيد موارده المتعلقة بالمقاربة الأولية للتنسيق الوظيفي للعضوية. | الكفاءة الختامية |
| 01      |     |              | التغذية عند الإنسان  | المقطع التعليمي  |
| 04      |     |              | الراتب الغذائي   | الحصة التعليمية  |
|         |     |              | ساعتان   | مدتها:           |
|         |     |              | بناء القواعد السليمة للتغذية الصحية.   | المركب الكفائي   |
|         |     |              | يقدم النصائح التي تخص التغذية الصحية   | مؤشرات الكفاءة   |

مضمون الدرس:

| المعالجة                             | نسبة النجاح  | مدة الانجاز | التقويم التشخيصي   |
|--------------------------------------|--|-------------|--|
|                                      | %.....   | 5 دقائق     | س1- أذكر بعض الأغذية التي تتغذى عليها ؟ حدد أصلها؟   |
| المصطلحات                            | النشاطات   |             | الموارد المعرفية المستهدفة   |
| الراتب الغذائي<br>Ration alimentaire | <p>➤ سياق الوضعية التعليمية: يتغذى الإنسان يوميا لتلبية حاجات جسمه من مواد الطاقة ، النمو ، الوقاية وحسب عادات المجتمع الجزائري وزعت الوجبات الغذائية على ثلاثة أو أربعة في اليوم.</p> <p>✓ السؤال: ما هي العلاقة بين الراتب الغذائي وصحة الجسم؟</p> |             | الراتب الغذائي <b>Ration alimentaire</b> : هو كمية الأغذية اللازمة لتلبية حاجات جسم شخص ما خلال 24 ساعة. |

|         |              |         |              |
|---------|--------------|---------|--------------|
| ملاحظات | مهام الأستاذ | الوسائل | مهام المتعلم |
|---------|--------------|---------|--------------|

## النشاط 1: دراسة وتحليل جدول

| نوع الوجبة       | وقتها           | تركيبها  | دورها   | مجموع الوجبات الغذائية |
|------------------|-----------------|--|---|------------------------|
| وجبة فطور الصباح | من 07 إلى 08 سا | قهوة ، حليب ،سكر ، معجون ،زبدة ،خبز ،حلويات .....                          | تلبية الاحتياجات الصباحية و تعويض ما فقد ليلا           |                        |
| وجبة الغذاء      | 12 سا           | كسكس ، لحم مرق ، خضر مطبوخة ، تمر فاكهة .....                              | مجابة الفترة المسائية وتعويض ما فقد صباحا               |                        |
| وجبة العشاء      | من 20 إلى 22 سا | حساء ( شوربة ) ، صلصة متنوعة ، عصير ، خبز ، الماء ، فاكهة ، مشروبات متنوعة | تعويض ما ضاع في الفترة المسائية و تلبية الحاجات الليلية |                        |

الخلاصة:

الراتب الغذائي: هو كمية الأغذية **Ration alimentaire** اللازمة لتلبية حاجات جسم شخص ما خلال 24 ساعة .

جهاز العرض  
حاسوب  
الكتاب المدرسي

توجيه التلاميذ أثناء  
الحصة لبناء معارفهم  
لوحدهم.  
تقديم كل النصائح  
والإرشادات خلال  
الحصة.

| المعالجة | نسبة النجاح | مدة الانجاز | التقويم التكويني   |
|----------|-------------|-------------|--|
|          |             |             | <p><b>السؤال:</b> تقسم الأغذية التي نتناولها خلال اليوم في وجبات غذائية.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ما هي هذه الوجبات الغذائية؟</li><li>2. أذكر تركيب إحدى الوجبات؟ وبين دورها في الجسم؟</li></ol> <p><b>الإجابة:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. الوجبات الغذائية المتناولة خلال اليوم هي: وجبة فطور الصباح، وجبة الغذاء، وجبة العشاء.</li><li>2. وجبة فطور الصباح: قهوة، حليب، سكر، معجون، زبدة، خبز، حلويات.</li><li>3. دورها في الجسم: تلبية الاحتياجات الصباحية و تعويض ما فقد ليلا.</li></ol> |

| الترتيب | س1م | مذكرة تربوية | علوم الطبيعة و الحياة والأرض   | المادة           |
|---------|-----|--------------|--|------------------|
|         |     |              | يحافظ على صحته وصحة غيره ويتدخل ايجابيا لحماية محيطه.  | الكفاءة الشاملة  |
| 01      |     |              | الإنسان و الصحة.   | الميدان الأول    |
| 01      |     |              | أمام إختلالات وظيفية عند الإنسان يقدم إرشادات و جبهة بتجنيد موارده المتعلقة بالمقاربة الأولية للتنسيق الوظيفي للعضوية. | الكفاءة الختامية |
| 01      |     |              | التغذية عند الإنسان  | المقطع التعليمي  |
| 05      |     |              | أنواع الرواتب الغذائية   | الحصة التعليمية  |
|         |     |              | ساعتان   | مدتها:           |
|         |     |              | بناء القواعد السليمة للتغذية الصحية.   | المركب الكفائي   |
|         |     |              | يقترح وجبة غذائية حسب الجنس، العمر، النشاط والظروف المناخية.   | مؤشرات الكفاءة   |

| المعالجة                             | نسبة النجاح  | مدة الانجاز  | التقويم التشخيصي                |
|--------------------------------------|--|--|---------------------------------|
|                                      | %.....   | 5 دقائق  | س1- أعط تعريفاً للراتب الغذائي؟ |
| المصطلحات                            | النشاطات   | الموارد المعرفية المستهدفة   |                                 |
| الراتب الغذائي<br>Ration alimentaire | <p>➤ سياق الوضعية التعليمية: يختلف الراتب الغذائي من شخص إلى آخر باختلاف عوامل معينة.</p> <p>✓ السؤال: هل يتناول الأشخاص نفس الكمية من الغذاء خلال اليوم ؟</p> | <p>الرواتب الغذائية الأساسية هي : راتب النمو / راتب الصيانة / راتب العمل أو النشاط / وراتب الإنتاج ( المرأة الحامل) أو المرضع.</p> |                                 |

| ملاحظات             | مهام الأستاذ  | الوسائل                               | مهام المتعلم  |                     |            |                               |                      |                 |            |                               |        |    |    |    |    |    |    |     |   |   |   |   |   |   |              |     |     |     |     |     |   |               |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |           |     |     |     |     |     |     |  |     |     |     |     |     |     |
|---------------------|---|---------------------------------------|---|---------------------|------------|-------------------------------|----------------------|-----------------|------------|-------------------------------|--------|----|----|----|----|----|----|-----|---|---|---|---|---|---|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|---|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                     | توجيه التلاميذ أثناء الحصة لبناء معارفهم لوحدهم.<br>تقديم كل النصائح والإرشادات خلال الحصة. | جهاز العرض<br>حاسوب<br>الكتاب المدرسي | <p><b>النشاط: تحليل جدول يبين تغيرات الراتب الغذائي</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>الأغذية البسيطة ب غ</th> <th>طفل</th> <th>رجل متوسط النشاط</th> <th>إمرأة ذات نشاط متوسط</th> <th>رجل كثير النشاط</th> <th>إمرأة حامل</th> <th>رجل يعمل في مكان بارد عمل شاق</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>بروتين</td> <td>70</td> <td>90</td> <td>65</td> <td>90</td> <td>95</td> <td>95</td> </tr> <tr> <td>ماء</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>أملاح معدنية</td> <td>1.8</td> <td>2.4</td> <td>2.2</td> <td>2.6</td> <td>2.9</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>غلوسيد سكريات</td> <td>310</td> <td>495</td> <td>450</td> <td>680</td> <td>545</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>دسم</td> <td>36</td> <td>60</td> <td>50</td> <td>80</td> <td>75</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>فيتامينات</td> <td>374</td> <td>139</td> <td>120</td> <td>149</td> <td>173</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ملغ</td> <td>ملغ</td> <td>ملغ</td> <td>ملغ</td> <td>ملغ</td> <td>ملغ</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>التعليمات:</b></p> <p>- قارن بين الاحتياجات الغذائية للأشخاص الموضحة في الجدول؟</p> <p>- ما هي العوامل التي تؤثر على تغير الراتب الغذائي؟</p> <p>- أعط الراتب الغذائي المناسب في كل حالة؟</p> <p><b>النتائج:</b></p> <p>1- تختلف الاحتياجات الغذائية بين الأفراد.</p> <p>2- يتغير الراتب الغذائي حسب العوامل: <b>العمر / النشاط / الجنس / حالة الجسم / المناخ (درجة حرارة الجو)</b></p> | الأغذية البسيطة ب غ | طفل        | رجل متوسط النشاط              | إمرأة ذات نشاط متوسط | رجل كثير النشاط | إمرأة حامل | رجل يعمل في مكان بارد عمل شاق | بروتين | 70 | 90 | 65 | 90 | 95 | 95 | ماء | + | + | + | + | + | + | أملاح معدنية | 1.8 | 2.4 | 2.2 | 2.6 | 2.9 | 3 | غلوسيد سكريات | 310 | 495 | 450 | 680 | 545 | 700 | دسم | 36 | 60 | 50 | 80 | 75 | 75 | فيتامينات | 374 | 139 | 120 | 149 | 173 | 180 |  | ملغ | ملغ | ملغ | ملغ | ملغ | ملغ |
| الأغذية البسيطة ب غ | طفل   | رجل متوسط النشاط                      | إمرأة ذات نشاط متوسط  | رجل كثير النشاط     | إمرأة حامل | رجل يعمل في مكان بارد عمل شاق |                      |                 |            |                               |        |    |    |    |    |    |    |     |   |   |   |   |   |   |              |     |     |     |     |     |   |               |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |           |     |     |     |     |     |     |  |     |     |     |     |     |     |
| بروتين              | 70  | 90                                    | 65  | 90                  | 95         | 95                            |                      |                 |            |                               |        |    |    |    |    |    |    |     |   |   |   |   |   |   |              |     |     |     |     |     |   |               |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |           |     |     |     |     |     |     |  |     |     |     |     |     |     |
| ماء                 | +   | +                                     | +   | +                   | +          | +                             |                      |                 |            |                               |        |    |    |    |    |    |    |     |   |   |   |   |   |   |              |     |     |     |     |     |   |               |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |           |     |     |     |     |     |     |  |     |     |     |     |     |     |
| أملاح معدنية        | 1.8   | 2.4                                   | 2.2   | 2.6                 | 2.9        | 3                             |                      |                 |            |                               |        |    |    |    |    |    |    |     |   |   |   |   |   |   |              |     |     |     |     |     |   |               |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |           |     |     |     |     |     |     |  |     |     |     |     |     |     |
| غلوسيد سكريات       | 310   | 495                                   | 450   | 680                 | 545        | 700                           |                      |                 |            |                               |        |    |    |    |    |    |    |     |   |   |   |   |   |   |              |     |     |     |     |     |   |               |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |           |     |     |     |     |     |     |  |     |     |     |     |     |     |
| دسم                 | 36  | 60                                    | 50  | 80                  | 75         | 75                            |                      |                 |            |                               |        |    |    |    |    |    |    |     |   |   |   |   |   |   |              |     |     |     |     |     |   |               |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |           |     |     |     |     |     |     |  |     |     |     |     |     |     |
| فيتامينات           | 374   | 139                                   | 120   | 149                 | 173        | 180                           |                      |                 |            |                               |        |    |    |    |    |    |    |     |   |   |   |   |   |   |              |     |     |     |     |     |   |               |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |           |     |     |     |     |     |     |  |     |     |     |     |     |     |
|                     | ملغ   | ملغ                                   | ملغ   | ملغ                 | ملغ        | ملغ                           |                      |                 |            |                               |        |    |    |    |    |    |    |     |   |   |   |   |   |   |              |     |     |     |     |     |   |               |     |     |     |     |     |     |     |    |    |    |    |    |    |           |     |     |     |     |     |     |  |     |     |     |     |     |     |

3- يقدم كل راتب غذائي حسب حالته مثل:

- راتب الصيانة: هي كمية الأغذية التي يحتاج إليها إنسان بالغ ذو نشاط بسيط.
- راتب العمل: هي كمية الأغذية التي يحتاج إليها إنسان بالغ ذو نشاط عضلي كثيف.
- راتب النمو: هي كمية الأغذية التي يحتاج إليها الطفل والمراهق.
- راتب الإنتاج: هي كمية الأغذية التي يحتاج إليها المرأة الحامل والمرضعة.

### الخلاصة

-تختلف الرواتب الغذائية حسب النشاط ، الجنس ،  
العمر، حالة الجسم و الظروف المناخية ( درجة الحرارة ).

-الروبات الغذائية الأساسية هي : راتب النمو / راتب  
الصيانة / راتب العمل أو النشاط / وراتب الإنتاج (المرأة  
الحامل أو المرضع)

| المعالجة | نسبة النجاح | مدة الانجاز | التقويم التكويني   |
|----------|-------------|-------------|--|
|          | %.....      | 5 دقائق     | <p><b>السؤال:</b> إيمان من التلاميذ الأذكيا تدرس في السنة أولى متوسط تتكون أسرتها من الأفراد التالية: الأب فلاح، الأم مرضع، الأخ عمره 9 سنوات، الجد متقاعد، العم يعمل في البيض (مدينة باردة)، قدم الراتب الغذائي المناسب لكل فرد؟</p> <p><b>الإجابة:</b></p> <p>مريم=راتب النمو...الأب=راتب العمل....الأم=راتب الإنتاج،<br/>الأخ=راتب النمو...الجد=راتب الصيانة....العم=راتب العمل</p> |

|                              |      |                                    |  |                        |
|------------------------------|------|------------------------------------|--|------------------------|
| kheireddinekalou48@gmail.com |      | المتوسطة: الشهيد مداني شريف بوزيان |  | الأستاذ: قلاو خيرالدين |
| الترتيب                      | س 1م | مذكرة تربوية                       | علوم الطبيعة و الحياة والأرض   | المادة                 |
|                              |      |                                    | يحافظ على صحته وصحة غيره ويتدخل ايجابيا لحماية محيطه.  | الكفاءة الشاملة        |
| 01                           |      |                                    | الإنسان و الصحة.   | الميزان الأول          |
| 01                           |      |                                    | أمام إختلالات وظيفية عند الإنسان يقدم إرشادات و جبهة بتجنيد موارده المتعلقة بالمقاربة الأولية للتنسيق الوظيفي للعضوية. | الكفاءة الختامية       |
| 01                           |      |                                    | التغذية عند الإنسان  | المقطع التعليمي        |
| 06                           |      |                                    | التوازن الغذائي  | الحصة التعليمية        |
|                              |      |                                    | ساعتان   | مدتها:                 |
|                              |      |                                    | بناء القواعد السليمة للتغذية الصحية.   | المركب الكفائي         |
|                              |      |                                    | يقدم النصائح التي تخص التغذية الصحية.  | مؤشرات الكفاءة         |

| المعالجة                             | نسبة النجاح  | مدة الانجاز   | التقويم التشخيصي                   |
|--------------------------------------|--|---|------------------------------------|
|                                      | %.....   | 5 دقائق   | س 1- ما هي أنواع الرواتب الغذائية؟ |
| المصطلحات                            | النشاطات   | الموارد المعرفية المستهدفة  |                                    |
| الراتب الغذائي<br>Ration alimentaire | <p>➤ سياق الوضعية التعليمية: تتعرض العضوية إلى أضرار يصعب إصلاحها لذلك توجب احترام التوازن الغذائي.</p> <p>✓ السؤال: ما هي معايير الغذاء المتوازن؟</p> | <p>يجب أن يكون الراتب الغذائي كاملا، كافيا ، متوازنا، متنوعا و نظيفا لسد حاجات العضوية .</p> <p>الوجبة المتوازنة هي وجبة متنوعة و كافية لتلبية حاجات العضوية.</p> |                                    |

| ملاحظات   | مهام الأستاذ   | الوسائل  | مهام المتعلم   |   |                      |                            |   |                           |  |   |                            |  |   |                                 |   |                       |                  |   |
|---|--|--|--|---|----------------------|----------------------------|---|---------------------------|--|---|----------------------------|--|---|---------------------------------|---|-----------------------|------------------|---|
|   | <p>توجيه التلاميذ أثناء الحصة لبناء معارفهم لوحدهم.</p> <p>تقديم كل النصائح والإرشادات خلال الحصة.</p> | <p>جهاز العرض</p> <p>حاسوب</p> <p>الكتاب المدرسي</p>                                 | <p><b>النشاط: دراسة وتحليل وثائق</b></p> <table border="1" data-bbox="708 371 1525 1503"> <thead> <tr> <th data-bbox="708 371 959 562">كيفية تجنبها (السلوكيات الغذائية الإيجابية)</th> <th data-bbox="963 371 1193 562">العواقب الناتجة عنها</th> <th data-bbox="1198 371 1525 562">السلوكيات الغذائية السلبية</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="708 568 959 815">تناول راتب غذائي يتناسب مع حاجة الجسم دون إفراط</td> <td data-bbox="963 568 1193 815">الإصابة بالسمنة (البدانة)</td> <td data-bbox="1198 568 1525 815">عند تناول الشخص راتبا غذائيا به كل الأغذية البسيطة و السكريات فيه تزيد عن حاجة الجسم</td> </tr> <tr> <td data-bbox="708 822 959 1068">تناول راتب غذائي يتناسب مع حاجة الجسم دون تفريط</td> <td data-bbox="963 822 1193 1068">الإصابة بالانحفاة (الهزال)</td> <td data-bbox="1198 822 1525 1068">عند تناول الشخص راتبا غذائيا به كل الأغذية البسيطة والبروتينات فيه تقل عن حاجة الجسم</td> </tr> <tr> <td data-bbox="708 1075 959 1321">تناول راتب غذائي يوفر للجسم حاجته من الأملاح المعدنية</td> <td data-bbox="963 1075 1193 1321">الإصابة بالأمراض مثل مرض الكساح</td> <td data-bbox="1198 1075 1525 1321">عند تناول الشخص راتبا غذائيا تنقصه الأملاح المعدنية مثل أملاح الكالسيوم</td> </tr> <tr> <td data-bbox="708 1328 959 1503">تناول راتب غذائي نظيف</td> <td data-bbox="963 1328 1193 1503">الإصابة بالإسهال</td> <td data-bbox="1198 1328 1525 1503">عند تناول الشخص راتبا غذائيا مشكلا من أغذية غير نظيفة</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>النتائج:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تناول راتب غذائي يتناسب مع حاجة الجسم دون إفراط</li> <li>- تناول راتب غذائي يتناسب مع حاجة الجسم دون تفريط</li> <li>- تناول راتب غذائي يحتوي على أغذية متنوعة</li> <li>- تناول راتب غذائي نظيف</li> </ul> | كيفية تجنبها (السلوكيات الغذائية الإيجابية) | العواقب الناتجة عنها | السلوكيات الغذائية السلبية | تناول راتب غذائي يتناسب مع حاجة الجسم دون إفراط | الإصابة بالسمنة (البدانة) | عند تناول الشخص راتبا غذائيا به كل الأغذية البسيطة و السكريات فيه تزيد عن حاجة الجسم | تناول راتب غذائي يتناسب مع حاجة الجسم دون تفريط | الإصابة بالانحفاة (الهزال) | عند تناول الشخص راتبا غذائيا به كل الأغذية البسيطة والبروتينات فيه تقل عن حاجة الجسم | تناول راتب غذائي يوفر للجسم حاجته من الأملاح المعدنية | الإصابة بالأمراض مثل مرض الكساح | عند تناول الشخص راتبا غذائيا تنقصه الأملاح المعدنية مثل أملاح الكالسيوم | تناول راتب غذائي نظيف | الإصابة بالإسهال | عند تناول الشخص راتبا غذائيا مشكلا من أغذية غير نظيفة |
| كيفية تجنبها (السلوكيات الغذائية الإيجابية)           | العواقب الناتجة عنها   | السلوكيات الغذائية السلبية   |  |   |                      |                            |   |                           |  |   |                            |  |   |                                 |   |                       |                  |   |
| تناول راتب غذائي يتناسب مع حاجة الجسم دون إفراط       | الإصابة بالسمنة (البدانة)  | عند تناول الشخص راتبا غذائيا به كل الأغذية البسيطة و السكريات فيه تزيد عن حاجة الجسم |  |   |                      |                            |   |                           |  |   |                            |  |   |                                 |   |                       |                  |   |
| تناول راتب غذائي يتناسب مع حاجة الجسم دون تفريط       | الإصابة بالانحفاة (الهزال)   | عند تناول الشخص راتبا غذائيا به كل الأغذية البسيطة والبروتينات فيه تقل عن حاجة الجسم |  |   |                      |                            |   |                           |  |   |                            |  |   |                                 |   |                       |                  |   |
| تناول راتب غذائي يوفر للجسم حاجته من الأملاح المعدنية | الإصابة بالأمراض مثل مرض الكساح  | عند تناول الشخص راتبا غذائيا تنقصه الأملاح المعدنية مثل أملاح الكالسيوم              |  |   |                      |                            |   |                           |  |   |                            |  |   |                                 |   |                       |                  |   |
| تناول راتب غذائي نظيف                                 | الإصابة بالإسهال   | عند تناول الشخص راتبا غذائيا مشكلا من أغذية غير نظيفة                                |  |   |                      |                            |   |                           |  |   |                            |  |   |                                 |   |                       |                  |   |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <p style="text-align: center;"><b>الخلاصة</b></p> <p>يجب أن يكون الراتب الغذائي كاملا، كافيا ، متوازنا، متنوعا و نظيفا لسد حاجات العضوية .</p> <p>الوجبة المتوازنة هي وجبة متنوعة و كافية لتلبية حاجات العضوية.</p> |
|--|--|--|---|

| المعالجة | نسبة النجاح | مدة الانجاز | التقويم التكويني  |
|----------|-------------|-------------|---|
|          | %.....      | 5 دقائق     | <p>يعاني أطفال الدول الفقيرة في إفريقيا وجنوب أمريكا أمراضا عديدة منها فقر الدم، ومرض الكواشيوركور (Kwashiorkor)، ومرض الإسقربوط (التهاب اللثة)، بينما الدول الغنية كالولايات المتحدة الأمريكية يعانون السمنة خاصة قاطني المدن الذين يميلون للوجبات السريعة والأكلات الدسمة.</p> <p style="text-align: right;"><b>المطلوب :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- حدد مختلف الأمراض المذكورة في الفقرة؟</li> <li>- وضح سبب كل مرض؟</li> <li>- قدم نصائح للقواعد الصحية؟</li> </ul> |

|                              |     |                                    |  |                        |
|------------------------------|-----|------------------------------------|--|------------------------|
| kheireddinekalou48@gmail.com |     | المتوسطة: الشهيد مداني شريف بوزيان |  | الأستاذ: قلاو خيرالدين |
| الترتيب                      | س1م | مذكرة تربية                        | علوم الطبيعة و الحياة والأرض   | المادة                 |
|                              |     |                                    | يحافظ على صحته وصحة غيره ويتدخل ايجابيا لحماية محيطه.  | الكفاءة الشاملة        |
| 01                           |     |                                    | الإنسان و الصحة.   | الميزان الأول          |
| 01                           |     |                                    | أمام إختلالات وظيفية عند الإنسان يقدم إرشادات و جبهة بتجنيد موارده المتعلقة بالمقاربة الأولية للتنسيق الوظيفي للعضوية. | الكفاءة الختامية       |
| 01                           |     |                                    | التغذية عند الإنسان  | المقطع التعليمي        |
| 02                           |     |                                    | تركيب الأغذية  | الحصصة التعليمية       |
|                              |     |                                    | 4 ساعات  | مدتها:                 |
|                              |     |                                    | تصنيف الأغذية حسب المصدر و التركيب   | المركب الكفائي         |
|                              |     |                                    | -يصنف الأغذية المركبة حسب الغذاء البسيط السائد فيه.<br>-يعرف كلا من الغذاء المركب والغذاء الكامل.                      | مؤشرات الكفاءة         |

مضمون الدرس:

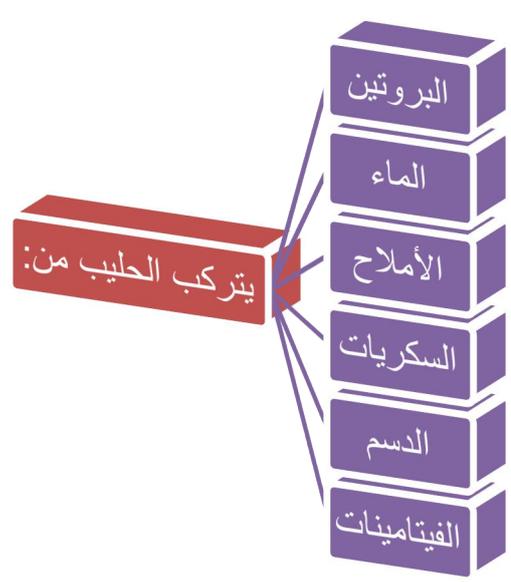
|  |   |             |   |
|--|---|-------------|---|
| المعالجة   | نسبة النجاح   | مدة الانجاز | التقويم التشخيصي  |
|  | %.....  | 5 دقائق     | س1- ما هي الخاصية التي تمكننا من التمييز بين الأغذية العضوية والأغذية المعدنية ؟  |
| المصطلحات  | النشاطات  |             | الموارد المعرفية المستهدفة  |
| <p>Glucides غلوسيدات</p> <p>Lipides دسم</p> <p>Vitamines فيتامينات</p> <p>Proteines بروتينات</p> | <p>➤ سياق الوضعية التعليمية: النمو الطبيعي عند الإنسان يتطلب تغذية متنوعة، فالرضيع لا يتغذى في الشهور الأولى من حياته إلا على الحليب فقط، ورغم ذلك ينمو طبيعيا.</p> |             | <p>-تحتوي الأغذية العضوية على غلوسيدات Glucides (نشاء وسكر)، ليبيدات (دسم) Lipides، بروتينات Proteines، فيتامينات Vitamines، ماء وأملاح معدنية.</p> <p>-تميز أغذية بسيطة Simples وأغذية مركبة</p> |

|   |                                    |  |
|---|------------------------------------|--|
| <p><b>Complexe</b> (ناقصة و كاملة)</p> <p>-الغذاء الكامل <b>Complet</b> يحتوي على جميع الأغذية البسيطة.</p> | <p>✓ السؤال: مما يتركب الحليب؟</p> | <p><b>Simples</b> أغذية بسيطة</p> <p><b>Complexe</b> أغذية مركبة</p> <p><b>Complet</b> الغذاء الكامل</p> |
|---|------------------------------------|--|

| ملاحظات  | مهام الأستاذ   | الوسائل  | مهام المتعلم   |         |          |         |                                      |            |            |  |                              |                 |  |                   |               |                               |                                  |            |   |                           |            |  |                                |                 |
|--|--|--|--|---------|----------|---------|--------------------------------------|------------|------------|--|------------------------------|-----------------|--|-------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------------|------------|---|---------------------------|------------|--|--------------------------------|-----------------|
|  | <p>توجيه التلاميذ أثناء الحصة لبناء معارفهم لوحدهم.</p> <p>تقديم كل النصائح والإرشادات خلال القيام بالتجارب.</p> <p>تطبيق مبدأ التعلم التعاوني.</p> <p>التحذير من خطورة النار.</p> | <p>موقد حراري، حليب، أنابيب اختبار، مواسك، أواني زجاجية.</p> | <p><b>النشاط 1:</b> يكتشف المتعلمون مركبات الحليب تجريبيا القيام بالتجارب/ تسجيل الملاحظات/ تفسير الملاحظات/التعبير عن التجارب بالرسم التخطيطي</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>التجربة</th> <th>الملاحظة</th> <th>التفسير</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>تسخين قليل من الحليب في أنبوب اختبار</td> <td>تصاعد بخار</td> <td>وجود الماء</td> </tr> <tr> <td>نضيف قطرات من نترات الفضة ( شفاف ) في أنبوب اختبار به مصل الحليب بالماصة</td> <td>ظهور راسب أبيض يسود في الضوء</td> <td>وجود ملح الكلور</td> </tr> <tr> <td>نضيف قطرات حمض الآزوت ( شفاف ) في أنبوب اختبار به الحليب بالماصة</td> <td>ظهور اللون الأصفر</td> <td>وجود البروتين</td> </tr> <tr> <td>حك قشدة الحليب على ورقة بيضاء</td> <td>ظهور بقعة شفافة لا تزول بالتسخين</td> <td>وجود الدسم</td> </tr> <tr> <td>نضيف قليلا من محلول فهلنك ( أزرق ) في أنبوب اختبار به الحليب و نسخن</td> <td>ظهور اللون الأحمر الآجوري</td> <td>وجود السكر</td> </tr> <tr> <td>نضيف قليلا من محلول ماء اليود(شفاف) في أنبوب اختبار به الحليب و نسخن</td> <td>عدم ظهور اللون الأزرق البنفسجي</td> <td>عدم وجود النشاء</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>النشاط 2:</b> يصنف الأغذية حسب تركيبها (تحليل جدول تركيب بعض الأغذية) يحلل المتعلمون جدولا يتضمن مركبات بعض الأغذية للتمييز بينها و</p> | التجربة | الملاحظة | التفسير | تسخين قليل من الحليب في أنبوب اختبار | تصاعد بخار | وجود الماء | نضيف قطرات من نترات الفضة ( شفاف ) في أنبوب اختبار به مصل الحليب بالماصة | ظهور راسب أبيض يسود في الضوء | وجود ملح الكلور | نضيف قطرات حمض الآزوت ( شفاف ) في أنبوب اختبار به الحليب بالماصة | ظهور اللون الأصفر | وجود البروتين | حك قشدة الحليب على ورقة بيضاء | ظهور بقعة شفافة لا تزول بالتسخين | وجود الدسم | نضيف قليلا من محلول فهلنك ( أزرق ) في أنبوب اختبار به الحليب و نسخن | ظهور اللون الأحمر الآجوري | وجود السكر | نضيف قليلا من محلول ماء اليود(شفاف) في أنبوب اختبار به الحليب و نسخن | عدم ظهور اللون الأزرق البنفسجي | عدم وجود النشاء |
| التجربة  | الملاحظة   | التفسير  |  |         |          |         |                                      |            |            |  |                              |                 |  |                   |               |                               |                                  |            |   |                           |            |  |                                |                 |
| تسخين قليل من الحليب في أنبوب اختبار                                     | تصاعد بخار   | وجود الماء   |  |         |          |         |                                      |            |            |  |                              |                 |  |                   |               |                               |                                  |            |   |                           |            |  |                                |                 |
| نضيف قطرات من نترات الفضة ( شفاف ) في أنبوب اختبار به مصل الحليب بالماصة | ظهور راسب أبيض يسود في الضوء   | وجود ملح الكلور  |  |         |          |         |                                      |            |            |  |                              |                 |  |                   |               |                               |                                  |            |   |                           |            |  |                                |                 |
| نضيف قطرات حمض الآزوت ( شفاف ) في أنبوب اختبار به الحليب بالماصة         | ظهور اللون الأصفر  | وجود البروتين  |  |         |          |         |                                      |            |            |  |                              |                 |  |                   |               |                               |                                  |            |   |                           |            |  |                                |                 |
| حك قشدة الحليب على ورقة بيضاء  | ظهور بقعة شفافة لا تزول بالتسخين   | وجود الدسم   |  |         |          |         |                                      |            |            |  |                              |                 |  |                   |               |                               |                                  |            |   |                           |            |  |                                |                 |
| نضيف قليلا من محلول فهلنك ( أزرق ) في أنبوب اختبار به الحليب و نسخن      | ظهور اللون الأحمر الآجوري  | وجود السكر   |  |         |          |         |                                      |            |            |  |                              |                 |  |                   |               |                               |                                  |            |   |                           |            |  |                                |                 |
| نضيف قليلا من محلول ماء اليود(شفاف) في أنبوب اختبار به الحليب و نسخن     | عدم ظهور اللون الأزرق البنفسجي   | عدم وجود النشاء  |  |         |          |         |                                      |            |            |  |                              |                 |  |                   |               |                               |                                  |            |   |                           |            |  |                                |                 |

تصنيفها حسب التركيب/ تسجيل الملاحظات / تفسير الملاحظات

| الغذاء     | المركبات (الأغذية البسيطة) ب غ                                  | الملاحظات   | التفسير                              |
|------------|---|---|--------------------------------------|
| الزبدة     | بروتين : 01 دسم : 84 غلوسيد: 00<br>أملاح معدنية / فيتامينات     | يتركب من عناصر بسيطة تكثر فيه<br>الدهن ( عنصر سائد)   | غذاء مركب (دهن)                      |
| السمك      | بروتين : 25.5 دسم : 11 غلوسيد: 1.2<br>أملاح معدنية / فيتامينات  | تكثر فيه البروتينات                                   | غذاء مركب (بروتيني)                  |
| الأرز      | بروتين : 7.6 دسم : 00 غلوسيد: 79.4<br>أملاح معدنية / فيتامينات  | تكثر فيه الغلوسيدات                                   | غذاء غلوسيدي                         |
| ملح الطعام | 100% كلور الصوديوم  | يتركب من عنصر بسيط واحد                               | غذاء بسيط                            |
| الفاصولياء | بروتين : 21 دسم : 1.5 غلوسيد: 60<br>أملاح معدنية / فيتامينات    | تكثر فيه البروتينات و الغلوسيدات<br>( عنصران سائدان ) | غذاء مركب مزدوج<br>بروتيني / غلوسيدي |
| البيض      | بروتين : 12.8 دسم : 11.5 غلوسيد: 00<br>أملاح معدنية / فيتامينات | تكثر فيه البروتينات و الدهن<br>( عنصران سائدان )      | غذاء مركب مزدوج<br>بروتيني / دهني    |
| الحليب     | بروتين : 3.5 دسم : 3.4 غلوسيد : 3.6<br>أملاح معدنية / فيتامينات | تتوزع فيه الأغذية البسيطة بكميات<br>متوازنة           | غذاء كامل متوازن                     |

| المعالجة | نسبة النجاح | مدة الانجاز | التقويم التكويني  |
|----------|-------------|-------------|---|
|          | %.....      | 5 دقائق     | <p><b>السؤال:</b></p> <p>1. أنجز مخططا تبين من خلاله جميع الأغذية البسيطة الموجودة في الحليب.<br/>2. صنف الحليب حسب التركيب؟</p> <p><b>الإجابة:</b></p>  <p>الحليب هو غذاء مركب كامل لإحتوائه على جميع الأغذية البسيطة.</p> |

الأستاذ: فلواز خيرالدين

المتوسطة: الشهيد د مداني شريف بوزيان - غليزان -

| الترتيب | س1م | مذكرة تربوية (تعلم إدماج مركبات الكفاءة)<br>للمقطع الأول: التغذية عند الإنسان | علوم الطبيعة<br>و الحياة والأرض   | المادة           |
|---------|-----|---|---|------------------|
|         |     |   | يحافظ على صحته وصحة غيره ويتدخل ايجابيا لحماية محيطه.   | الكفاءة الشاملة  |
| 01      |     |   | الإنسان و الصحة.  | الميدان الأول    |
| 01      |     |   | أمام إختلالات وظيفية عند الإنسان يقدم إرشادات وجيهة بتجنيد موارده المتعلقة بالمقاربة الأولية للتنسيق الوظيفي للعضوية.   | الكفاءة الختامية |
| 01      |     |   | التغذية عند الإنسان   | المقطع التعليمي  |
| 07      |     |   | وضعية تعلم إدماج الموارد  | الحصصة التعليمية |
|         |     |   | ساعة واحدة  | مدتها:           |
|         |     |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تصنيف الأغذية حسب المصدر و التركيب.</li> <li>▪ الربط بين طبيعة الغذاء و دوره في العضوية.</li> <li>▪ تبني قواعد التغذية السليمة.</li> </ul> | المركب الكفائي   |
|         |     |   | يستخلص القواعد الصحية اعتمادا على معالجة وضعية تبين عواقب سوء التغذية.  | مؤشرات الكفاءة   |

| الإجراءات المتخذة  | نسبة النجاح | مدة الانجاز | ماذا ندمج  |
|--|-------------|-------------|--|
|  |             | 15 د        | <p><b>موارد ذات طابع معرفي:</b> مصدر وتركيب الأغذية، دور الأغذية في الجسم، الرواتب الغذائية والتوازن الغذائي.</p> <p><b>موارد ذات طابع منهجي:</b> تصنيف الأغذية حسب المصدر والتركييب، الربط بين الغذاء ودوره في العضوية، الربط بين أمراض سوء التغذية أسبابها وطرق تجنبها.</p> <p><b>موارد ذات طابع سلوكي:</b> تطبيق القواعد الصحية للتغذية.</p>  |
| السياق   |             |             | السندات  |
| <p>➤ <b>وضعية تعلم إدماج الموارد:</b></p> <p>لاحظت أم ماکثة ظهور أعراض مرضية على ابنها الصغير متمثلة في تقوس الأرجل مما استوجب زيارة الطبيب الذي شخص المرض على أنه أعراض مرض الكساح.</p> |             |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>السند الاول:</b> راتب غذائي خاص بشخص سليم (تناول أغذية غنية بفيتامين D).</li> <li>▪ راتب غذائي خاص بشخص مصاب بمرض الكساح (نقص في تناول أغذية غنية بفيتامين D)</li> <li>▪ <b>السند الثاني:</b> أعراض مرض الكساح تتمثل في هشاشة العظام و تقوسها</li> <li>▪ <b>السند الثالث:</b> الفيتامين D نوع من الفيتامينات التي لها دور مهم في جسم الإنسان.</li> </ul> |

مراحل سير تعلم إدماج مركبات الكفاءة :

| ملاحظات | المعلم | المتعلم |
|---------|--------|---------|
|         |        |         |

**التعليمات:** اعتمادا على السياق و سنداته وكذا معارفك أجب

عن الأسئلة التالية:

- 1- أذكر دور الفيتامينات في الجسم؟
- 2- حدد نوع الراتب الغذائي الخاص بكل الأشخاص المذكورين في الوضعية؟
- 3- حدد سبب إصابة الطفل بمرض الكساح، ثم قدم حولا للأم لتفادي إصابة ابنها بهذا المرض؟

**الموارد المجنّدة من طرف المتعلم**

**موارد معرفية:** متعلقة بالأغذية

التي نتناولها (مصدرها تركيبها ودورها)، وعواقب سوء التغذية.

**موارد منهجية:**

- ✓ تحليل الوثائق واستقصاء المعلومات.
- ✓ التبليغ بالأسلوب العلمي
- ✓ إنجاز أعماله ويقدم عملا متقنا.

**الحل :**

- 1- دور الفيتامينات في الجسم : الوقاية من الأمراض (أغذية وقائية).
- 2- الراتب الغذائي الخاص بالأشخاص المذكورين في الوضعية :

| نوع الراتب الغذائي  | الشخص             |
|---------------------|-------------------|
| راتب الصيانة        | أم مائكة في البيت |
| راتب النمو          | الابن الصغير      |
| راتب العمل (النشاط) | الطبيب            |

- 3- سبب إصابة الابن بمرض الكساح : نتيجة نقص تناول أغذية غنية بفيتامين D. الحلول من أجل تفادي هذا المرض : تناول راتب غذائي كامل (يحتوي على جميع الأغذية البسيطة) و متزنا يلبي حاجيات الجسم كما و نوعا (تناول أغذية غنية بفيتامين D).

