Projet alimentation [1]

Projet sur l'alimentation et sur l'hygiène

Structure: CLIS IME

Discipline : Sciences
Niveau scolaire : Cycle 2 et cycle 3

Fiche de présentation générale

Titre (période) Enseignant(s)	**Séquence alimentation**
Etablissement	**Clis IME**
Champ disciplinaire	**Sciences**
Référentiel employé	**Programmes cycle 2 et cycle 3**
Notions d'apprentissage (références programmes)	**Cycle 2 Il s'agit d'introduire les règles d'hygiène : l'alimentation. Compétences : Etre capable de déterminer quelques caractéristiques du fonctionnement de son corps : alimentation, croissance… Avoir et compris et retenu quelques règles de l'alimentation. Identifier les principaux groupes d'aliments (fruits et légumes, viandes et poissons, produits laitiers, eau, graisse…), classement et rôle. Savoir que l'alimentation varie selon les cultures et les habitudes familiales. Cycle 3 Connaître les conséquences à court terme et à long terme de notre hygiène, de notre comportement. Compétence : Etre capable de mettre en relation des observations en classe et des savoirs que l'on trouve dans une documentation.__**
Durée (mois, trimestre année)	**Une période (6 semaines, à raison d'une séance par semaine)**
Elèves concernés : Tranche d'âge	**6-12 ans difficultés visuelles, de**

Conséquences des handicaps **physiques** **cognitives** **psychologiques** **sociales**	**motricité fine, de mémorisation et de compréhension, déficit expérientiel, manque d'autonomie**
Les adaptations **matérielles** **pédagogiques** **didactiques** **méthodologiques**	
Le « produit fini »	**Organiser un petit déjeuner équilibré avec les parents**

Fiche de présentation détaillée

Titre	**Séquence alimentation**
Contexte (ressources, contraintes)	http://www.inc60.fr/securite_alimen... **[2] marché à proximité**
Les objectifs	**- Découvrir les produits du marché** **Savoir nommer les aliments** **Connaître l'origine des aliments** **Connaître les critères de classification** **Avoir compris le rôle et les apports des aliments** **Connaître les causes et les conséquences d'une mauvaise alimentation** **Savoir composer et équilibrer un menu, le réaliser**
Principales étapes de la mise en œuvre	**1) Sortie marché, photos 2) Tri et classement (deux séances) 3) Rôle des aliments 4) Observation de documents sur les troubles de l'alimentation (film, documentaires, textes, photos…) 5) Proposition d'un menu collectif 6) Partage d'un petit déjeuner avec les parents 7) Evaluation sommative**
Difficultés rencontrées	**Mauvaises habitudes alimentaires,**

	mauvaise qualité du menu de la cantine
Eléments facilitateurs	Richesse culturelle et variété alimentaire

Fiche séance

Titre	Qu'a-t-on vu au marché ?
Elèves (âge, niveau)	6-12 ans, CP-CM2
Références (discipline, projet)	Sciences, projet sur l'alimentation
Place (progression, étape)	Etape 2, après la sortie au marché
Phase concernée	Recherche
Objectif général	Savoir reconnaître et nommer les aliments puis les classer selon leur origine
Objectifs spécifiques	Observer des photos S'appuyer sur son vécu Ecouter, prendre en compte ce qui a été dit Trouver une stratégie pour classer les aliments
Notions abordées	Origine végétale, origine animale
Matériel prévu	Photos du marché
Déroulement prévu	1) Distribution des photos 2) L'enseignant nomme un produit du marché et l'élève qui détient la bonne photo vient l'accrocher au tableau 3) Recherche collective : L'enseignant explique qu'il veut ranger toutes les photos en deux catégories 4) Mise en commun et propositions des élèves 5) Synthèse collective et distribution de la trace écrite
Problèmes prévisibles	Les élèves ne parviennent pas à trouver les deux catégories : guidage de l'enseignant.
Modalités de travail	Recherche collective
Constats	
Analyse	
Prévision séance suivante	Classer les aliments.

Classification ressources:

- Ressources avec Navigation

Vignette:

Type de la fiche Handisciences: Projets de classes [3]
Date de fin de nouveauté: Lundi, 14 Mars, 2016
Nouveauté: A inclure dans la rubrique nouveauté [4]
Arbre Handiscience: Projets de classes [5]

Liens
[1] https://www.inshea.fr/fr/content/projet-alimentation
[2] http://www.inc60.fr/securite_alimentaire_2002/home.html
[3] https://www.inshea.fr/fr/type-de-la-fiche-handisciences/projets-de-classes
[4] https://www.inshea.fr/fr/nouveaut%C3%A9/inclure-dans-la-rubrique-nouveaut%C3%A9
[5] https://www.inshea.fr/fr/arbre-handisciences/projets-de-classes