

## Comment ces éléments peuvent-ils être apportés aux cellules à partir de l'alimentation ?

Activité 2 : A partir de différents ateliers, expliquer comment les éléments nécessaires au fonctionnement des cellules sont produits à partir de l'alimentation sous forme d'une carte d'idées, une chanson ou un texte. Vous complétez aussi la fiche synthétique de 5e.

DOMAINE DU SOCLE COMMUN	COMPETENCES	CRITERES DE REUSSITE	
1. LES LANGAGES POUR PENSER ET COMMUNIQUER	COMMUNIQUE A L'ECRIT	Le texte écrit a du sens.	
		Je respecte la grammaire et l'orthographe en utilisant un vocabulaire précis.	
		J'organise mes propos avec des connecteurs logiques.	
		J'indique les aliments nécessaires à apporter à un adolescent.	
		J'explique comment se réalise le découpage des aliments.	
		J'explique la transformation des glucides le long du tube digestif.	
		J'explique la transformation des protides le long du tube digestif.	
		J'explique la transformation des lipides le long du tube digestif.	
	Mon poème contient des rimes.		
	2. LES METHODES ET OUTILS POUR APPRENDRE	TRADUIRE LES INFORMATIONS PAR UN SCHEMA	J'utilise des outils adaptés pour tracer nettement.
Je détermine et organise en catégories les éléments importants à représenter.			
Les éléments sont symbolisés (ou simplifiés)			
Sous le schéma, le titre souligné comporte la nature du document et le phénomène étudié			
Je mets en relation les éléments symbolisés.			
2. LES METHODES ET OUTILS POUR APPRENDRE	PLANIFIER LE TRAVAIL EN GROUPE	J'écris deux-trois phrases pour expliquer ce que j'ai appris dans mon groupe d'atelier.	
		Je participe à la découverte du document pour répondre au problème.	
		J'écoute les informations apportées par mes camarades.	
		J'aide à synthétiser les données pour répondre à la question.	

DESCRIPTEURS	
Une phrase contient sujet, verbe et compléments.	
Vocabulaire : dioxygène, glucose, amidon, enzyme, digestion, glucide simple, glucide complexe	
Au début, ensuite, puis, enfin, or, donc, mais...	
Un adolescent consomme entre 2400 et 2800kcal/jour. Les aliments doivent être répartis : 50-55% de glucides (notamment d'amidon) 30% de lipides 15-20% de protides + Eau à volonté (1-1,5L)	
La digestion est réalisée entre autres par des enzymes qui réalisent un découpage moléculaire spécifique des aliments à certains endroits du tube digestif.	
La macromécule des glucides est l'amidon (dans les pâtes, riz, pain...). Au cours de la digestion, l'amidon est transformé en plusieurs nutriments glucoses.	
La macromécule des protides est la protéine (dans la viande, œuf, poisson...). Au cours de la digestion, la protéine est transformée en plusieurs nutriments acides aminés.	
La macromécule des lipides est le triglycéride ou huile (dans les graisses, beurre, huile). Au cours de la digestion, le triglycéride est transformé en plusieurs nutriments acides gras et glycérols.	
Les fins de vers contiennent les mêmes sons.	
règle, crayon à papier taillé, crayons de couleurs	
Catégories : Les besoins lors d'un effort, La formation de nutriments	
Symboles : Ronds, carrés, frise, ...	
Carte d'idées des changements alimentaires à réaliser au moment d'un effort supplémentaire.	
Les flèches (légendées) relient les symboles.	
Mes notes sont utiles pour ajouter des informations sur un type d'élément.	
Je cerne bien le problème pour chercher les bonnes informations.	
J'accepte les nouvelles données fournies par mes camarades.	
En groupe, nous faisons un résumé des informations.	