

TITRE : LES BESOINS EN ALIMENTS DE L'HOMME

- classe :6-eme.....
- durée :50 min.....
- la situation-problème

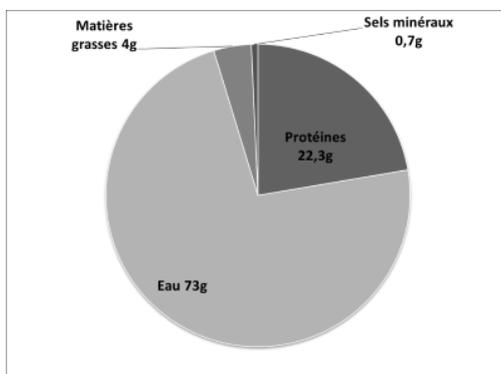
Pour assurer sa croissance et son fonctionnement, l'organisme humain a besoin d'une alimentation variée (viandes, œufs, produits laitiers, légumes...).

Que nous apportent ces aliments ?

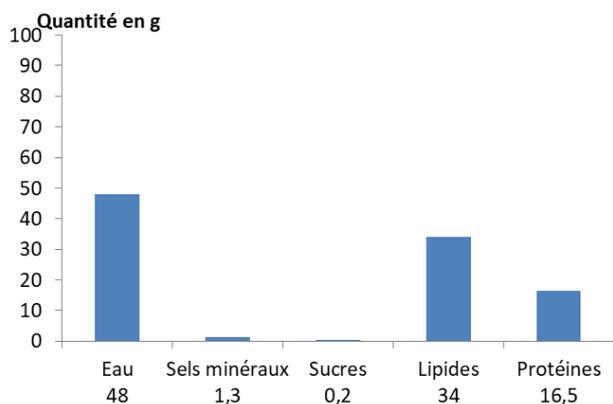
- le(s) support(s) de travail

Certains élevages sont spécialisés dans la production de poulets. La viande consommée correspond aux muscles de l'animal ; elle contient une grande quantité de protéines et elle est pauvre en matières grasses (lipides) : c'est une viande maigre.

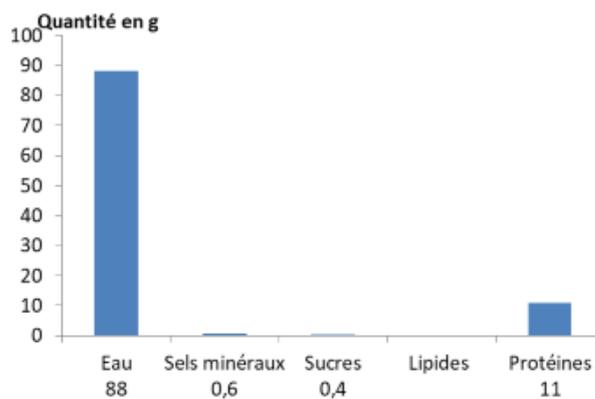
Les œufs sont des aliments consommés pour leurs apports en protéines et en matières grasses.



Composition de moyenne de la viande de poulet (valeur pour 100g)



Composition moyenne du jaune d'œuf (pour 100g)



Composition moyenne du blanc d'œuf (pour 100g)

Composition de viandes (valeurs pour 100g)

	Protéines	Glucides	Lipides
Poulet	22,3	0	4
Dinde	21,9	0	2,4
Canard	19,6	0	6
Bœuf*	21	0	25
Veau	20	0	7
Agneau	16,5	0	25
Porc	16,6	0	15
Lapin	30	0	8

*steack haché

- **le(s) consigne(s) donnée(s) à l'élève**

- 1- A partir des graphiques (doc 3a et 3b), indiquez les différents **constituants** de la viande de poulet et de l'œuf apportés à l'Homme.
- 2- Indiquez par une phrase le constituant (autre que l'eau) le plus abondant dans la viande de poulet et dans les œufs.
- 3- A partir du graphique (doc3b), donnez par une phrase la partie de l'œuf qui contient le plus de protéines et celle qui contient le plus de matières grasses.
- 4- A partir du tableau « composition de viandes », comparez les composition de la viande de poulet avec celle de l'agneau.
- 5- Classez ces viandes dans un tableau en fonction de leur teneur en lipides par ordre croissant.
- 6- Quelle viande conseillera t-on à une personne qui doit suivre un régime pauvre en matière grasse?
- 7- D'après le texte comment nomme t' on une telle viande ?

- **dans la grille de référence**

les domaines scientifiques de connaissances

- *Le vivant : Connaître les besoins de l'Homme en aliments. Expliquer l'intérêt d'un élevage.*

Pratiquer une démarche scientifique ou technologique	les capacités à évaluer en situation	les indicateurs de réussite
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Observer, rechercher et organiser les informations.</i> • <i>Raisonnement, argumenter, démontrer.</i> • <i>Communiquer à l'aide de langages ou d'outils scientifiques ou technologiques.</i> 	<p>Extraire des informations d'un texte, d'un graphique</p> <p>Analyser les résultats des compositions des viandes et œufs</p> <p>Faire une phrase correcte Faire un tableau</p>	<p>Repérage des informations sous la forme d'un camembert ou/et d'histogrammes</p> <p>Comparaison des constituants d'une même famille d'aliments (les viandes entre elles ou la viande et l'œuf).</p> <p>Utiliser à bonne escient les noms des différents constituants de nos aliments, en faisant apparaître qu'ils correspondent à nos besoins.</p>

- dans le programme de la classe visée

les connaissances	les capacités
<p>L' Homme élève des animaux pour se procurer des aliments. Le produit de l'élevage répond aux besoins en aliments de l'Homme (matières grasses, sucres rapides, sucres lents, protéines).</p>	<p>S'informer : repérer le nom des principaux constituants de nos aliments. Rechercher et organiser des informations.</p>

- les aides ou "coup de pouce"

<p> aide à la démarche de résolution : Pour comprendre ce que nous apportent les aliments il faut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comparer les graphiques et repérer les principaux constituants de nos aliments (viandes et œufs). - Lire le texte et repérer ces constituants. <p> apport de savoir-faire :</p> <p>Fiche méthode sur la lecture d'un graphique sous forme de camembert, d'histogrammes. Fiche méthode sur la lecture d'un tableau.</p> <p> apport de connaissances : Les aliments sont constitués d'aliments simples : Glucides, Lipides, Protéines, de sels minéraux et d'eau.</p>
--

- les réponses attendues

1- Composition de la viande de poulet (pour 100g)

	Eau	Protéines	Matières grasses	Sels minéraux
Masse (en g)	73	22,3	4	0,7

Composition de l'œuf (pour 100g)

	Eau	Sels	Sucres	Protéines	Lipides
Blanc d'œuf	88	0,6	0,4	11	0
Jaune d'œuf	48	1,3	0,2	16,5	34

2- En dehors de l'eau :

- Les principaux constituants de la viande de poulet sont les protéines
- Les principaux constituants du blanc d'œuf sont les protéines
- Les principaux constituants du jaune d'œuf sont les lipides.

3- Le jaune d'œuf contient plus de protéines et de lipides que le blanc d'œuf.

4- La viande de poulet est plus riche en protéines et plus pauvre en lipides que celle de l'agneau.

5-

	Lipides (pour 100 g)
Dinde	2,4
Poulet	4
Canard	6
Veau	7
Lapin	8
Porc	15
Agneau et Bœuf	25

6- Pour un régime pauvre en matière grasse, une personne doit consommer de la viande de dinde.

7- Une viande pauvre en matières grasses s'appelle une viande maigre.