Préparation de séquence

<u>Titre</u>: L'alimentation

« Beurk, encore des légumes »; Sylvie de Mathuisieulx



Classe / Cycle: cycle 2, CP

Socle commun de connaissances et de compétences :

- observer et décrire pour mener des investigations.

Compétence visée (cf programmes de 2008 et BO n°1 du 5 janvier 2011) :

- apprendre quelques règles d'hygiène.

Compétences spécifiques ou objectifs opérationnels :

Etre capable d'identifier et de constituer un menu équilibré.

Objectifs fins en lien avec l'oral et l'écrit	Déroulement	Organisation de la classe et matériel
- formuler une phrase syntaxiquement correcte	1. MISE EN SITUATION: phase de découverte libre, observations, manipulations, lecture d'un album, questionnement des enfants, sortie extérieure, visite d'un lieu ressource Discussion autour de la 1 ^{ère} de couverture et du titre - sondage Lecture du début de l'histoire jusqu'à la page 10 poser des questions pour connaître les habitudes alimentaires des enfants	- l'album
- faire des choix, justifier, argumenter	2. REPRESENTATIONS MENTALES: L'enseignant suscite la curiosité, l'étonnement, le questionnement. Consigne: « dessine ou écris un menu varié » sur le cahier de sciences Par groupe faire le choix d'un menu et le recopier sur une affiche Observation de différents menus Explications des enfants	- affiches et marqueurs picto - cahier de sciences
- formuler des « hypothèses »	3 FORMULATION DU PROBLEME: Par le raisonnement et en utilisant leurs connaissances, les enfants donnent des explications, des réponses possibles, des représentations de la solution (hypothèses). L'enseignant aide les enfants à formuler un problème à résoudre. Questionnement: « Qu'est-ce qu'un menu varié? » L'enseignant note sur une affiche les « hypothèses » des élèves.	- affiche avec picto « ? »

Objectifs fins en lien avec l'oral et l'écrit	Déroulement	Organisation de la classe et matériel
- chercher, - prendre des indices dans un livre documentaire, une vidéo - faire un classement - justifier - formuler oralement des propositions - expliquer	4. RECHERCHE DE SOLUTIONS: Observation, expérimentation (conception possible des expériences par les élèves), modélisation, réalisation d'un objet technique, recherche dans un document, questionnement d'un spécialiste, visite d'un lieu ressource pour trouver des réponses au questionnement - visionnage de l'émission « C'est pas sorcier » (Sucré, salé, gras) - recherche par groupe dans des livres documentaires adaptés (sélectionner les pages avec un trombone) pour construire un classement des aliments en familles définies	- affiches et marqueurs pour les groupes - livres - dvd « C'est pas sorcier » - images diverses correspondant aux aliments
 échanger interpréter accepter de prendre en compte le point de vue des autres 	 5. MISE EN COMMUN DES RESULTATS : comparaison des résultats obtenus entre les différents groupes, confrontation des résultats aux explications initiales. Mise en commun de recherches des différents groupes et comparaison avec les écrits scientifiques Remarque sur les messages de prévention (si elle n'a pas déjà été faite lors des représentations mentales) -> attention de ne pas manger trop gras, trop sucré, trop salé. 	- Affiche ce que nous avons appris
- expliquer - utiliser un vocabulaire précis	6. PHASE DE STRUCTURATION: Synthèse des résultats et formulation d'une conclusion, d'une trace écrite avec l'aide de l'adulte. Elaboration de la trace écrite + élaboration d'un menu équilibré type Retour sur l'album et lecture complète : débat autour de ce que dit le livre et de ce que nous avons appris	