



**Moisissure (culture en
laboratoire)**

 **Fomesoutra.com**
ça soutra !
Docs à portée de main

FICHE PEDAGOGIQUE DU PROFESSEUR POUR LA MISE EN ŒUVRE D'UNE LEÇON FPC

COMPETENCE DISCIPLINAIRE 1 (CD 1) : Résoudre des problèmes de vie courante à l'aide des sciences de la Vie et de la Terre.

COMPETENCE DE BASE 1 (CB 1) : A partir d'observations d'expérience ou d'exploitations de documents sur la vie des plantes sans chlorophylle et des invertébrés, l'apprenant résout le problème de nutrition de ceux-ci en se servant des connaissances relatives à la nature des aliments.

THEME : Je veux comprendre la nutrition des plantes sans chlorophylle pour les produire et la structure des appareils buccaux des invertébrés pour expliquer leur mode de nutrition.

LEÇON 6: JE M'INFORME SUR LE RÔLE DES PLANTES SANS CHLOROPHYLLE POUR LES UTILISER OU LES EVITER.

NIVEAU : 5^{ème}



DUREE : 02 Séances de 1h30 chacune.

- **1^{ère} séance** : De la motivation à la vérification de la 1^{ère} hypothèse et à l'activité d'application.
- **2^{ème} séance** : De la vérification de la 2^{ème} hypothèse et la 3^e hypothèse à l'activité d'intégration

HABILETES	PRE-REQUIS	MATERIEL
<p><u>SAVOIR</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier l'activité des champignons dans le mode vivant. - Identifier les maladies liées aux champignons. - Analyser les documents relatifs aux différents rôles des champignons. - Proposer les règles d'hygiène. <p><u>SAVOIR-FAIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les champignons microscopiques dans l'alimentation. - Appliquer les règles d'hygiènes. <p><u>SAVOIR-ÊTRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Adopter les règles d'hygiène. 	<p>Notion de',</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiène corporelle, - Hygiène vestimentaire, - Hygiène alimentaire et bucco-dentaire. - Différents types de champignons. 	<ul style="list-style-type: none"> - Texte relatif à l'utilisation des champignons. - Texte montrant les actions néfastes des champignons sur l'homme. - Image ou planches montrant les règles d'hygiènes.

DEROULEMENT DE LA LEÇON

Habilités	Activités du professeur	Moyens et stratégies	Activités de l'apprenant(e)	Contenu du cahier de l'élève	Durée
Identifier le problème	<p>Motivation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exploitation de texte portant sur les champignons nuisibles et comestibles. • Lisez le texte. • Identifiez les mots difficiles. • Le professeur explique les mots difficiles. • Après la lecture du texte, que constatez-vous ? 	<p>Travail collectif</p> <p>Travail collectif</p> <p>Travail collectif</p> <p>Travail collectif</p> <p>Travail collectif</p>	<p>Les élèves lisent le texte.</p> <p>Les élèves identifient les mots difficiles.</p> <p>Je constate que certains champignons sont consommables alors que d'autre sont toxiques ou mortels.</p>	 <p>Fomesoutra.com ça soutra ! Docs à portée de main</p>	

A quel groupe de plante appartient le champignons.

- Dites comment procéder pour connaître le rôle des plantes sans chlorophylle.
- Dites pourquoi, nous devons nous informer.
- A partir de l'attitude et le but, trouvez le titre de la leçon.
- Bien ouvrez les cahiers, prenez une nouvelle page, écrivez en rouge et encadrez le titre de la leçon.



Notez

- Proposez des hypothèses en vue de leur vérification.

Travail collectif Les champignons appartiennent aux groupes des plantes sans chlorophylle.

Travail collectif Je m'informe sur le rôle des plantes sans chlorophylle.

Travail collectif Pour les utiliser ou les éviter.

Je m'informe sur le rôle des plantes sans chlorophylle pour les utiliser ou les éviter.

Travail individuel

JE M'INFORME SUR LE ROLE DES PLANTES SANS CHLOROPHYLLE POUR LES UTILISER OU LES EVITER.

 **Fomesoutra.com**
ça soutra !
Docs à portée de main

Emettre les hypothèses

Peut être que :
-certaines plantes sans chlorophylle sont utiles à l'homme.
-certaines plantes sans chlorophylle sont nuisibles à l'homme.
-il existe des moyens pour éviter les plantes sans chlorophylle nuisibles.



- Comment procéder pour éviter les plantes sans chlorophylle ?
- Elaborez le résumé initial introductif.

Travail collectif On va exploiter un document.

Travail collectif Proposition

Résumé introductif



Notez



L'exploitation du texte portant sur les champignons nuisibles comestibles, nous a permis de supposer que :

- certaines plantes sans chlorophylle sont utiles à l'homme.
- certaines plantes sans chlorophylles sont nuisibles à l'homme.
- il existe les moyens pour éviter les plantes sans chlorophylles nuisibles.

- Reformulez la 1^{ère} hypothèse en vue de sa vérification.

Travail individuel

Je vérifie si certaines plantes sans chlorophylles sont utiles à l'homme.



Notez

I. JE VERIFIE SI CERTAINES PLANTES SANS CHLOROPHYLES SONT UTILES.

- Proposez une activité pour vérifier cette hypothèse.

Travail collectif

Je présente un texte.



Notez

Travail individuel

1. Je présente un texte.

- Distribution du texte par le professeur.

Travail collectif

Les élèves reçoivent le texte.

- Lisez attentivement le texte.

Travail individuel

Les élèves lisent attentivement le texte.

- Désignation de 1 ou 2 élèves pour la lecture du texte à haute voix.

Travail collectif

Lecture du texte à haute voix.

- Explication des mots difficiles.

Vérification des hypothèses.



• Lecture du texte par le professeur.

• De quoi parle t-on dans le texte ?



Notez



Travail
individuel

Proposition

On parle dans le texte de l'utilité des champignons.

• Collez le texte.

• Dites l'étape suivante en vous impliquant.



Notez



Travail collectif

Travail
individuel

Les élèves
collent le texte.

Je note les
résultats.



2. **Je note les résultats.**

(Voir texte)

• Dites l'étape suivante en vous appliquant.



Notez



Travail collectif

Travail
individuel

J'analyse les
résultats.

3. **J'analyse les résultats.**

• A quoi servent les champignons ?

Travail collectif

Proposition



Notez



Travail
individuel

Les champignons interviennent :

- dans le cycle du carbone.
- dans la fermentation de la bière et la fabrication du pain, du yaourt et du fromage, de la pénicilline.

- Donnez les domaines dans lesquels interviennent les champignons.

Travail collectif Proposition



Notez



Travail
individuel

Les champignons interviennent dans les domaines de l'agriculture, l'alimentation et la médecine.

- Proposez l'étape suivante en vous appliquant.

Travail collectif Je conclus.



Notez



Travail
individuel

4. Je conclus.

- Dites ce que vous avez retenu après vérification de l'hypothèse.

Travail collectif Proposition



Notez



Travail
individuel

Certains champignons sont utiles à l'homme.

- Activité d'application.



Notez



Citez les domaines dans lesquels interviennent les champignons utiles à l'homme.

- Citez les domaines dans lesquels interviennent les champignons utiles à l'homme.



Notez



Travail collectif Proposition

Travail individuel

Les champignons interviennent dans le domaine de :

- l'agriculture,
- l'alimentation
- la médecine.

- Rappelez la 2^e hypothèse en vue de sa vérification.
- Reformulez cette hypothèse en vue de sa vérification.



Notez



Travail collectif Proposition

Travail individuel

Proposition



II. JE VERIFIE SI CERTAINES PLANTES SANS CHLOROPHYLLES SONT NUISIBLES A L'HOMME.

- Proposez une activité pour la vérification de l'hypothèse.



Notez



Travail collectif Je présente un texte.

Travail individuel

1. Je présente un texte.

- Distribution du texte par le professeur.

Travail collectif Les élèves reçoivent le texte.

- Lisez attentivement le texte.
- Désignation d'un ou deux élèves pour la lecture du texte à haute voix.
- Explication des mots ou expressions difficiles.
- Lecture du texte par le professeur.
- De quoi parle t-on dans le texte ?

Travail collectif

Les élèves lisent attentivement le texte.

Travail individuel

Lecture du texte à haute voix.

Travail collectif

Travail individuel

Travail collectif

Proposition



Notez



Travail individuel

On parle dans le texte des maladies provoquées par les champignons.

- Collez le texte.

Les élèves collent le texte.

- Proposez l'étape suivante en vous appliquant.

Travail collectif

Je note les résultats

Travail individuel



Notez



2. Je note les résultats.



• Que provoque les champignons.

Travail collectif Proposition



Notez

Travail
individuel

Les champignons provoquent les maladies telle que :
- la teigne, les dates, les mugets et les mycoses.
- l'intoxication alimentaire.

• Proposez l'étape suivante en vous appliquant.

Travail collectif J'analyse.



Notez

Travail
individuel



3. J'analyse.

• Que provoquent certains champignons.

Travail collectif Proposition



Notez

Certains champignons provoquent les maladies.

• Proposez l'étape qui met fin à la partie.

Travail
individuel

➤ Je conclus.



Notez

4. Je conclus.

Emettre
des
hypothèses.

• Proposez une conclusion.

Travail collectif



Notez

Travail
individuel

Certains champignons sont nuisibles à l'homme.

- Reformulez la 3^e hypothèse en vous en impliquant en vue de sa vérification.

Travail collectif



Notez

Travail
individuel

III. JE VERIFIE S'IL EXISTE DES MOYENS POUR EVITER LES PLANTES SANS CHLOROPHYLLES NUISIBLES.

- Proposez une activité qui nous permettra de vérifier cette hypothèse.

Travail collectif

J'observe des images.



Notez

Travail
individuel

1. J'observe des images.

- Distribution d'image par le professeur.

Travail collectif

Les élèves reçoivent les images.

- Observez attentivement les images.

Travail
individuel

Les élèves observent attentivement les images.

- Que montrent les images que vous voyez ?

Travail collectif



Notez

Travail
individuel

Les images montrent comportement à adopter pour éviter les champignons nuisibles (règles d'hygiène).



• Collez les images.

• Proposez l'étape suivante en vous impliquant.



Notez



Travail collectif

Travail
individuel

Les élèves collent les images.

Je note les résultats.



2. Je note les résultats.

• Citez les différents comportements à adopter pour éviter les champignons nuisibles à l'homme à l'homme sur les images.



Notez



Travail collectif

Travail
individuel

Proposition

Les différents comportements sur les images sont :

- Se laver les mains proprement avant chaque repas.
- Laver les aliments avant de les consommer.
- Protéger les aliments en les plaçant dans un endroit propre et clos (réfrigérateur).
- Eviter d'échanger les vêtements ou les effets personnels.
- Laver les vêtements.
- Se laver au moins deux fois par jour.

• Proposez l'étape suivante en vous impliquant.



Notez



Travail collectif

Travail
individuel

J'analyse.

3. J'analyse.

• En combien de groupes peut-on classer ses différents règles d'hygiène ?

Travail collectif

Proposition

Travail
individuel



Notez

On peut classer les différentes règles d'hygiène en 3 groupes.

• Citez ses 3 groupes de règles.

Travail collectif

Proposition

Travail
individuel



Notez

On a les règles d'hygiène :
- alimentaire.
- vestimentaire.
- corporelle.

• Dites pourquoi l'homme doit respecter les règles d'hygiène.

Travail collectif

Proposition

Travail
individuel



Notez

L'homme doit respecter les règles d'hygiène pour éviter les maladies provoquées par les champignons nuisibles.

• Proposez l'étape suivante en vous impliquant.

Travail collectif

Je conclus.

Travail
individuel



Notez

4. Je conclus.

• Proposez une conclusion.

Travail collectif

Proposition


Fomesoutra.com
ça soutra !
Docs à portée de main



Notez

- Proposez l'étape qui met fin à la leçon en vous impliquant.

Travail individuel

Travail collectif

Je tire la conclusion générale.

Il existe des moyens pour éviter les plantes sans chlorophylle (champignons) nuisibles



Notez

- Dites ce que vous retenir des plantes sans chlorophylle.

Travail individuel

Travail collectif

Proposition

JE TIRE LA CONCLUSION GENERALE.



Notez

Travail individuel

Je retiens que certaines plantes sans chlorophylles sont utiles à l'homme et d'autres lui sont nuisibles en causant des maladies. Pour éviter ces maladies, il faut respecter les règles d'hygiène alimentaire, vestimentaire et corporelle.

 **Fomesoutra.com**
ça soutra !
 Docs à portée de main

ACTIVITE D'INTEGRATION

TEXTE 1

Il existe de nombreuses espèces de champignons invisibles à l'œil nu qui sont totalement inoffensives.

Parmi elles, certaines sont même très utiles à l'homme. Elles sont comestibles.

On peut aussi citer les levures qui sont à l'origine des fermentations c'est-à-dire la transformation des boissons sucrées en boissons alcoolisées.

Elles sont également utilisées dans la fabrication du pain, du yaourt et du fromage. Certains champignons s'associent aux racines de certaines plantes et participent à la fertilisation du sol, des moisissures sont aussi des moyens de lutte très efficaces contre les bactéries.

Texte adapté de collection SAVANES et FORETS page 55.



TEXTE 2

De nombreux champignons microscopiques sont des parasites de l'homme. Ils peuvent se développer en parasites dans certaines parties du corps humain pour provoquer des maladies plus ou moins grave appelées mycose soit au niveau de la peau (teigne, dartre...), au niveau du cerveau ou au niveau des poumons.

Certains champignons vénéneux (moisissures) qui se déposent sur les aliments laissés à l'air libre sont à l'origine de certaines intoxications alimentaires.

D'autres champignons microscopiques sont des parasites des plantes et sont responsables de la destruction des cultures.

Pour éviter donc les maladies causées par les champignons, l'homme doit observer des règles d'hygiène alimentaire, d'hygiène corporelle et d'hygiène vestimentaire.

Texte adapté fait par le professeur.

ACTIVITE D'APPLICATION 1

Relever dans le tableau ci-dessous, l'utilisation des champignons dans les différentes activités humaines.

Médecine	Alimentation	Agriculture
.....
.....
.....

ACTIVITE D'APPLICATION 2

Indiquer les comportements qui permettent d'éviter les maladies liées aux champignons.