## Conforme au Programme Scolaire Marocain



## 3<sup>e</sup> année du cycle secondaire collégial Manuel de l'élève

#### **ÉQUIPE ÉDITORIALE**

#### **GHALIB Mohamed**

Inspecteur principal de l'enseignement secondaire et Coordinateur régional SVT

Coordinateur

#### **EL ANNAOUI Ahmed**

Agrégé en SVT Inspecteur principal en SVT

#### **REHALI Mohamed**

Agrégé en SVT Inspecteur en SVT

#### QLIQAL Mohamed

Professeur SVT cycle secondaire qualifiant

#### **EL ASRI Achraf**

Professeur SVT cycle secondaire qualifiant Docteur en biologie

#### **RAHMI Hicham**

Professeur SVT cycle secondaire qualifiant Docteur en biologie

#### **ZARROUQ Btissame**

Agrégée en SVT Professeur de l'enseignement supérieur

#### **OUAZZANE** Driss

Agrégé en SVT Inspecteur en SVT



# COLLECTION MON GRAND LABO



1e année du cycle secondaire collégial



2<sup>e</sup> année du cycle secondaire collégial



3e année du cycle secondaire collégial

#### COLLECTION MON GRAND LABO ©

**Dépôt légal :** 2022MO1159 / **ISBN :** 978-9920-596-01-5 / **ISSN :** 

Tous droits réservés : ll est strictement interdit de reproduire cet ouvrage même partiellement, d'en faire des copies ou de le retransmettre par quelque moyen que ce soit, électronique ou mécanique sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

# AVANT PROPOS

Ce manuel est conçu pour l'enseignement des sciences apprentissage de la vie et de la terre de la troisième année collégiale option français afin de répondre aux besoins de l'apprenant et de l'enseignant tout en respectant les programmes et les instructions officielles du ministère de l'Éducation Marocain.

Il privilégie une démarche scientifique centrée sur les activités de l'apprenant : la démarche d'investigation qui valorise la réflexion, l'expérimentation, la création d'outils... visant la résolution des problèmes et l'acquisition de nouveaux apprentissages.

#### Il comporte deux unités :

Unité 1 traite les fonctions de nutrition chez l'Homme et l'éducation nutritionnelle.

Unité 2 traite les fonctions de relation chez l'Homme et l'immunologie.

Chaque unité est introduite par la compétence spécifique visée, suivie d'un test diagnostique pour évaluer les acquis des apprenants relatifs aux thèmes qui seront abordés. Elle est subdivisée en chapitres, chaque chapitre présente une situation de départ pour introduire le problème à résoudre.

La résolution du problème se fera progressivement lors de l'exploitation des différentes séquences d'apprentissages.

Chaque séquence s'articule autour d'activités claires et structurées qui reposent sur des documents diversifiés tirés du vécu de l'apprenant pour l'amener à se questionner, à formuler des hypothèses et à proposer des solutions.

Le rôle de l'enseignant est de guider les apprenants de manière à ce qu'ils puissent construire leur propre apprentissage.

Les activités sont enrichies par des **ressources numériques [TICE]** pour faciliter l'acquisition du savoir, des capacités, des habiletés et l'ouverture sur d'autres horizons.

#### A la fin de chaque séquence l'apprenant aura l'occasion de découvrir :

- Mon coin à mots : pour Définir les termes scientifiques et donner leur traduction en arabe.
- Mon coin curieux/ app/ infos/...: pour informer, éveiller et susciter la curiosité de l'apprenant dans les domaines de la santé, l'environnement et la technologie etc.

#### A la fin du chapitre sont proposés :

- Un bilan texte et un bilan schéma : pour résumer les notions essentielles et rappeler les capacités à développer.
- Des exercices à difficulté progressive permettant d'évaluer le degré de maîtrise des connaissances et des capacités de raisonnement scientifique et de communication.
- Un exercice corrigé permettant à l'apprenant de s'auto-évaluer et de retrouver par la suite des situations de soutien et de remédiation.

**Pour clore le chapitre**, une page est réservée à **mon labo de projet** afin de développer chez l'apprenant les habiletés de savoir-faire, la créativité et la finesse de perception en vue d'acquérir de nouvelles compétences.

**Finalement** nous espérons très vivement que ce manuel, voulu moderne, sera un outil de travail efficace et agréable pour les apprenants et leurs professeurs.

# Votre Manuel En Bref

## Unité

Chaque unité débute par une situation qui exprime une problématique permettant de vous inciter à vous engager dans un parcours d'apprentissage nécessitant le traitement successif d'un ensemble de chapitres une situation similaire est proposée en format numérique qui vous permettra de déclencher vos apprentissages et de poser des questions.





#### Prérequis, Prolongements et interdisciplinarité

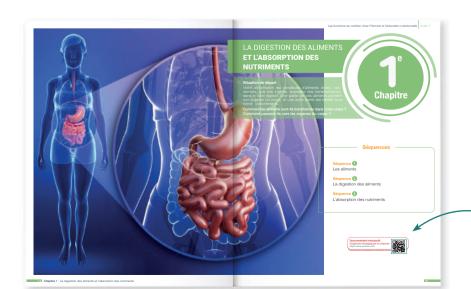
Cette partie cite:

- Vos préreguis en relation avec le contenu de l'unité.
- Les prolongements qui relient les apprentissages durant l'unité à leur utilité dans votre avenir.
- L'interdisciplinarité : cite les intersections du programme relatif à l'unité avec le programme des autres disciplines.



## Évaluation diagnostique

Ensemble d'exercices et de tests en rapport avec les pré-acquis que vous devez maitriser pour poursuivre vos apprentissages avant d'entamer une unité.



## Chapitre

Chaque chapitre propose une situation problème dont la résolution permet d'acquérir des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être, à travers le traitement des séquences de chaque chapitre.

Ressources numériques Exploration des milieu naturels escho.ma/mgl-svt-1ac-2



#### **Activité TD**

Travaux Dirigés

C'est une activité qui nécessite l'exploitation d'un ou plusieurs documents proposés.

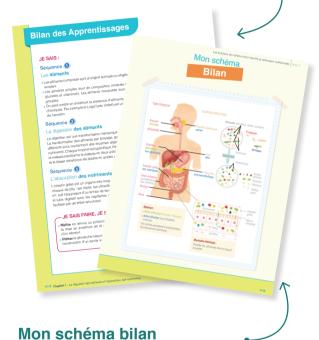
#### **Activité TP**

**Travaux Pratiques** 

C'est une activité qui nécessite la réalisation par vous-même d'une expérience ou d'une manipulation.

# Billan des apprentissages

L'essentiel de chaque séquence présenté sous forme de texte, vous permettrat de structurer vos savoirs, savoir-faire et savoir-être.



Représentation iconographique des notions et des concepts de chaque chapitre.

# Les aliments Les aliments Les aliments Activité de la conscionation de la consciona

#### Mon coin curieux / app /...

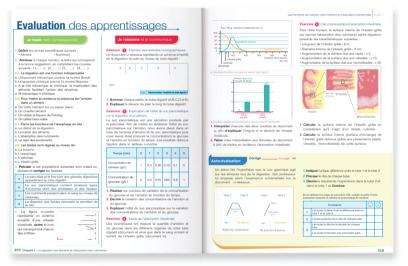
pour informer l'apprenant, éveiller et susciter chez lui la curiosité envers les domaines de la santé, de l'environnement et de la technologie etc.

#### Mon coin à mots

Pour Définir des termes scientifiques et leur traduction en arabe.

#### Mon labo **de projet**

Pour développer chez l'apprenant les habiletés, des attitudes, la créativité et l'esprit critique afin d'acquérir de nouvelles compétences.

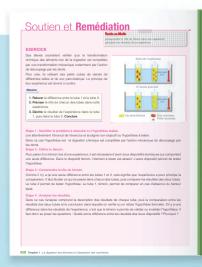


## Evaluation des apprentissages / Auto-évaluation

Ensemble d'exercices et tests en rapport avec les pré-acquis que vous devez maitriser pour poursuivre vos apprentissagesavant d'entamer un nouveau chapitre ou une nouvelle unité du programme.

# Soutien et remédiation

Des situations permettant de remédier à certaines difficultés rencontrées, et repérés lors de l'auto-évaluation ou de soutenir certains apprentissages.





# Mon Labo de projet

Propose une manipulation à réaliser tout en suivant un protocole détaillé et en utilisant le matériel proposé. Elle peut inclure aussi des activités de documentation ou de projet.

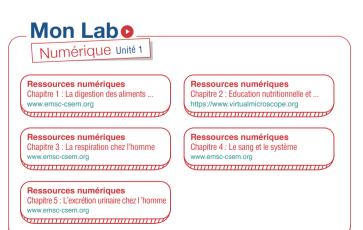


# LES FONCTIONS DE NUTRITION CHEZ L'HOMME ET L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE



Chapitre  La digestion des aliments et l'absorp	
des nutriments	
Séquence 1 : Les aliments	
Séquence 2 : La digestion des aliments	
Séquence 3 : L'absorption des nutriments	
Bilan des Apprentissages	
Mon schéma bilan	
Evaluation des apprentissage	
Soutien et Remédiation	
Mon labo de projet	. 31
Chapitre 2 Education nutritionnelle et hygiène de	•
l'appareil digestif	33
Séquence 1 : L'importance des aliments	. 34
Séquence 2 : Les carences alimentaires	. 36
Séquence 3 : Les rations alimentaires	. 38
Séquence 4 : L'hygiène de l'appareil digestif	. 41
Bilan des Apprentissages	. 44
Mon schéma bilan	. 45
Evaluation des apprentissage	. 46
Soutien et Remédiation	. 48
Mon labo de projet	. 49
Chapitre 3 La respiration chez l'Homme	51
Séquence 1 : Les échanges gazeux au niveau	. 52
des poumons	
Séquence 2 : Les échanges respiratoires au niveau	. 54
des organes	
Séquence 3 : L'hygiène de l'appareil respiratoire	. 57
Bilan des Apprentissages	. 60
Mon schéma bilan	. 61
Evaluation des apprentissage	. 62
Soutien et Remédiation	. 64
Mon labo de projet	. 65

Chapitre (4) Le sang et le système cardiovascula	ire
chez l'Homme	67
Séquence 1 : Le sang et l'appareil circulatoire	68
Séquence 2 : Le rôle du sang dans le transport	71
et les échanges	
Séquence 3 : Le rôle du cœur dans la circulation	74
Bilan des Apprentissages	76
Mon schéma bilan	77
Evaluation des apprentissage	78
Soutien et Remédiation	80
Mon labo de projet	81
Chapitre   L'excrétion urinaire chez l'homme	83
Séquence 1 : La composition de l'urine et son origine	84
Séquence 2 : Le rôle des reins dans l'excrétion urinaire	87
Bilan des Apprentissages	90
Mon schéma bilan	91
Evaluation des apprentissage	92
Soutien et Remédiation	94
Mon labo de projet	95



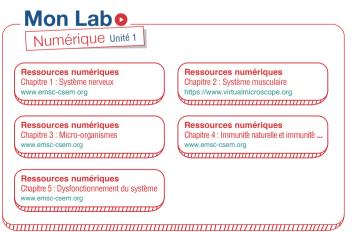


# LES FONCTIONS DE RELATION CHEZ L'HOMME ET L'IMMUNOLOGIE



Chapitre	101
Séquence 1 : Sensibilité consciente	. 102
Séquence 2 : Motricité volontaire	. 105
Séquence 3 : Motricité involontaire : notion de reflexe	. 106
Séquence 4 : Motricité involontaire : notion d'arc reflexe	110
Séquence 5 : Hygiène du système nerveux	112
Bilan des Apprentissages	. 114
Mon schéma bilan	. 115
Evaluation des apprentissage	
Soutien et Remédiation	. 118
Mon labo de projet	. 119
Chapitre 2 Système musculaire	121
Séquence 1 : Rôle et caractéristiques du muscle squelettique.	122
Séquence 2 : Structure du muscle squelettique	124
Séquence 3 : Hygiène du muscle squelettique	126
Bilan des Apprentissages	. 128
Mon schéma bilan	. 129
Evaluation des apprentissage	
Soutien et Remédiation	. 132
Mon labo de projet	. 133
Chapitre	135
Séquence 1 : Diversité des micro-organismes	. 136
Séquence 2 : Propriétés des microorganismes pathogènes	. 139
Bilan des Apprentissages	. 142
Mon schéma bilan	. 143
Evaluation des apprentissage	
Soutien et Remédiation	. 146
Mon labo de projet	. 147
Chapitre (a) Immunité naturelle et immunité sp	é-
cifique	149
Séquence 1 : Immunité naturelle	150
Séquence 2 : Immunitaires spécifiques	153
Séquence 3 : Mécanismes des réponses de l'immunité spécifique	155
Séquence 4 : Immunité spécifique : origine des cellules	. 158
immunitaires et coopération cellulaire	

Séquence 5 : Aides au système immunitaire	161
Bilan des Apprentissages	164
Mon schéma bilan	165
Evaluation des apprentissage	166
Soutien et Remédiation	168
Mon labo de projet	169
Chapitre	aux
Séquence 1 : Dysfonctionnement du système immunitaire	172
Séquence 2 : Préservation de la santé de l'appareil génital	175
Séquence 3 : Problèmes immunologiquesliés à la transfusion sanguine	177
Bilan des Apprentissages	180
Mon schéma bilan	181
Evaluation des apprentissage	182
Soutien et Remédiation	184
Mon labo de projet	185
Eléments de réponse	186
Glossaire et Lexique	190
ndex	193
Références bibliographiques & webographiques	194



## Je me situe dans le programme des SVT

#### Unité 1 : Les fonctions de nutrition chez l'Homme et l'éducation nutritionnelle

Cette unité vise à connaître les types d'aliments consommés par l'Homme, à déterminer leurs sources et leurs rôles, à étudier les fonctions nutritionnelles et l'organisation des appareils digestifs, respiratoire, circulatoire et excréteur ainsi que l'intégration fonctionnelle entre ces appareils. Cette unité est subdivisée en cinq chapitres :

#### Chapitre 1 : La digestion des aliments et l'absorption des nutriments

Ce chapitre vise à déterminer les constituants des aliments et à définir le concept de digestion et de l'absorption des nutriments, en mettant en évidence les aspects de l'adaptation de l'organisme à ces fonctions vitales. Ce chapitre offre l'opportunité de connaître la construction du savoir scientifique en adoptant plusieurs types de démarches scientifiques (historique, expérimentale et d'investigation) et de réaliser des manipulations, des expériences et des observations, ce qui contribue au développement d'un ensemble d'habiletés chez l'apprenant.

#### Chapitre 2 : L'éducation nutritionnelle et hygiène de l'appareil digestif

Ce chapitre vise aussi à apporter à l'apprenant une éducation nutritionnelle qu'il peut diffuser dans sa famille et son entourage, d'autant plus que la malnutrition est principalement liée (dans la société marocaine) à certaines mauvaises habitudes alimentaires.

#### Chapitre 3: La respiration chez l'Homme:

Ce chapitre consiste à étudier, par des expériences et des observations appropriées, les échanges gazeux respiratoires chez l'Homme, et à identifier l'organisation et la structure des organes et des structures qui facilitent ces échanges. Il met l'accent aussi sur la nécessité de protéger l'appareil respiratoire des dangers qui le menacent afin d'adopter des actions judicieuses pour maintenir la sécurité et la santé du corps.

#### Chapitre 4: La circulation sanguine chez l'Homme:

Ce chapitre vise à étudier le milieu intérieur qui transporte les substances nutritives et l'oxygène vers les cellules et les débarrasse des déchets résultant de leur activité. Il met l'accent aussi sur la structure et la fonction du cœur et du système circulatoire dans le processus de nutrition. A travers ce chapitre, l'apprenant développe des habiletés d'observation et de manipulation directes (anatomie d'un cœur de mouton, analyse d'un extrait d'hématologie, observation d'un frottis sanguin commercial). Il met l'accent aussi sur la nécessité de protéger l'appareil circulatoire afin d'adopter des comportements sains.

#### Chapitre 5 : L'excrétion urinaire chez l'Homme :

L'excrétion urinaire trouve sa place parmi les fonctions de nutrition, puisqu'elle permet à l'organisme de se débarrasser des déchets résultant de l'activité des cellules et contribue à la régulation de la composition du milieu intérieur. Ainsi, après avoir révélé les composants de l'urine et identifié l'appareil excréteur urinaire et la structure du rein, les étapes de la formation de l'urine seront révélées. C'est une occasion aussi pour mettre l'accent sur les bonnes pratiques de protection de cet appareil. Cette étude permet aussi de développer des techniques d'observation (observation d'une coupe d'un rein), de manipulation et de dissection (analyse d'un échantillon d'urine, dissection d'un petit animal...) ainsi que la capacité de relier des données et de se poser des questions.

#### Unité 2 : Les fonctions de relation et l'immunologie

Première partie: les fonctions de relation: Cette partie vise à mettre en évidence l'importance de l'interaction du corps avec le milieu à travers des activités coordonnées entre le système nerveux et le système musculaire et de là, l'apprenant(e) doit être conscient(e) des dangers qui menacent leur fonctionnement et la nécessité de les protéger.

- L'étude du système nerveux à travers l'analyse de ses interactions avec le milieu, permettra à l'apprenant(e) d'acquérir des connaissances et participer à construire des modèles scientifiques explicatifs de la sensibilité consciente, de la motricité volontaire et des réflexes, aboutissant à l'étude des structures nerveuses intervenant dans diverses activités nerveuses.
- L'étude du système musculaire présente une occasion pour réaliser des expériences, des manipulations et des observations qui permettront de déterminer les propriétés des muscles squelettiques et leur organisation structurale.
   Deuxième partie: l'immunologie: Cette partie permettra aux apprenants d'acquérir des connaissances de base sur le soi et le non soi et les sensibiliser au rôle du système immunitaire et son dysfonctionnement afin de prendre des mesures adéquates envers leur santé et celle des autres.
- L'étude des micro-organismes présente une occasion pour réaliser des observations microscopiques et des recherches pour découvrir les différents types de micro-organismes, de les classer et distinguer les pathogènes des non pathogènes.
- L'immunité, vise l'étude des différentes réponses immunitaires à travers l'observation et l'analyse des résultats expérimentaux pour découvrir les deux types de réponse immunitaire, naturelle et spécifique (humorale et cellulaire) et par la même occasion découvrir le rôle des molécules, des cellules et des organes du système immunitaire.

Le dysfonctionnement du système immunitaire, sera abordé en traitant des exemples de troubles immunitaires. L'allergie comme réponse immunitaire excessive, le SIDA comme une immunodéficience et la coagulation comme réponse immunitaire de la transfusion sanguine.

## Comment serai-je évalué selon les instructions officielles?

Dans le cadre des évaluations, vous trouverez un test diagnostique en début de chaque unité. En fin de chaque chapitre vous trouverez une partie réservée à l'évaluation des acquis, à l'auto-évaluation, au soutien et à la remédiation.

Test diagnostique : au début de chaque unité.

Objectif: faire un état de vos savoirs et vos représentations, ce qui permettra à votre enseignant de :

- 1. Prendre en considération vos apprentissages des années précédentes.
- 2. Prendre en considération des apprentissages que vous avez à faire.
- 3. Mettre en place un plan d'étude guidé par vos besoins.
- 4. Créer chez vous le besoin d'avoir des réponses.

#### Deux formes d'exercices vous seront proposées :

- 1. Des exercices de restitution de vos connaissances qui portent sur ce que vous savez déjà.
- 2. Des exercices qui portent sur les compétences de raisonnement et de communication.

#### Evaluation des acquis : à la fin de chaque chapitre.

Objectif: s'assurer que vos connaissances sont bien maitrisées. Deux formes d'exercices vous seront proposées:

#### Forme n°1:

- 1. Des restitutions pour vérifier que vous avez mémorisé des définitions, des termes, des notions et des concepts.
- 2. Des questions ouvertes, de liaison, et à choix unique pour vérifier que vous avez compris des phénomènes.

#### Forme n°2:

- 1. Des exercices qui visent le raisonnement et la communication.
- 2. Des exercices dont le contexte est identique à celui que vous avez déjà étudié en classe.
- 3. Des exercices dont le contexte est différent de celui que vous avez étudié en classe. Son objectif est de vous amener à appliquer ce que vous avez compris dans un nouveau contexte.

Auto-évaluation : à la fin de chaque chapitre.

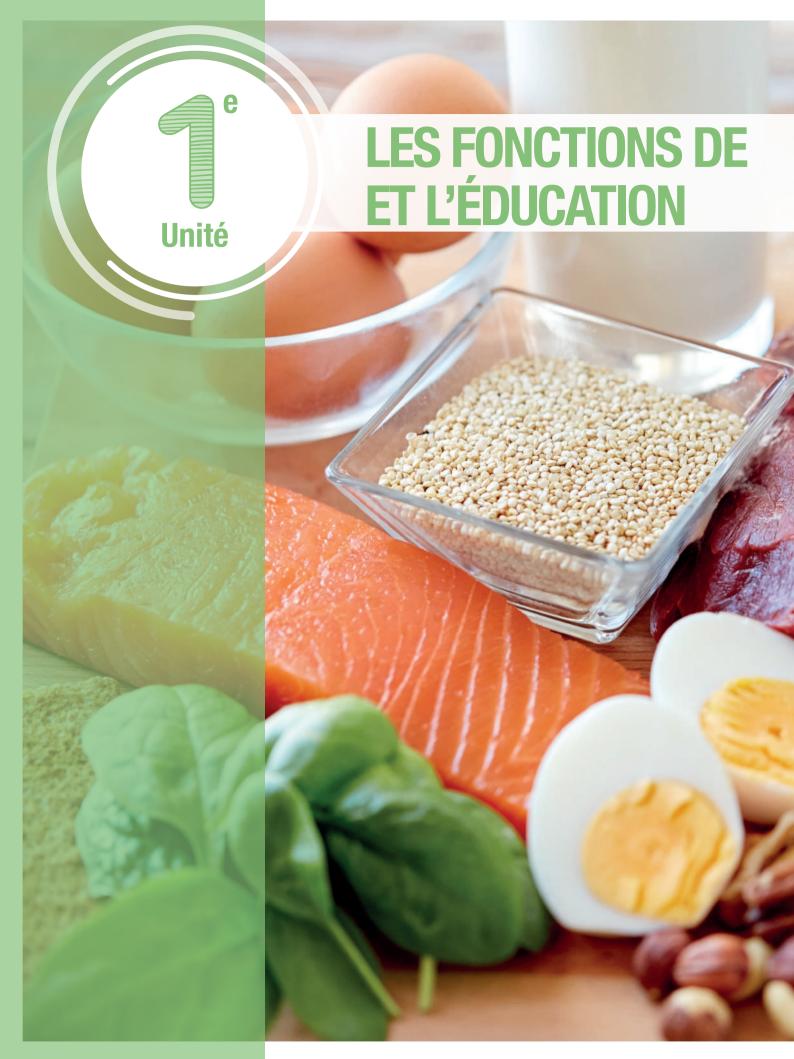
Objectif : évaluer par vous-même vos capacités et repérer vos difficultés d'apprentissage. Diverses situations sont possibles :

- 1. Des exercices simples, proches de ceux travaillés en classe, avec des consignes détaillées, pour évaluer votre capacité de mise en œuvre des procédures élémentaires apprises et mémorisées.
- 2. Des exercices un peu différents de ceux réalisés en classe, pour s'assurer que vous pouvez appliquer ce que vous avez appris dans un contexte un peu différent.
- 3. Des situations-problèmes dans un contexte inédit, pour vous amener à prendre des initiatives et à choisir la procédure adaptée parmi celles que vous avez apprises.

#### Soutien et remédiation : en fin de chaque chapitre.

Objectif : remédier à certaines difficultés repérées suite à votre autoévaluation. Trois catégories de difficultés sont visées :

- 1. Des difficultés cognitives liées à la maitrise des concepts en SVT :
- 1.1 Les concepts en relation avec les sciences de la vie.
- 1.2 Les concepts en relation avec les sciences de la terre.
- 2. Des difficultés méthodologiques liées au raisonnement scientifique pour résoudre un problème :
- 2.1 Construction d'un raisonnement logique en plusieurs étapes.
- 2.2 Maitrise et utilisation des savoirs (définitions, lois et principes, ordre de grandeur et unités...).
- 2.3 Expérimentation et pratique de la démarche scientifique.
- 3. Des difficultés liées à l'expression scientifique : écrite, schématique et graphique :
- **3.1** Difficultés liées à une schématisation : lecture (compréhension) d'un schéma, réalisation d'un schéma, corrélation entre un schéma et un texte s'y rapportant ...
- **3.2** Difficultés liées aux représentations graphiques : savoir traduire graphiquement l'évolution d'une grandeur en fonction d'une autre, savoir exprimer l'évolution d'une grandeur en fonction d'une autre à partir d'un graphe...









# Mes Compétences

#### Compétence spécifique :

# Situation de départ

- Que deviennent les aliments dans notre corps ?

# **Situation** supplémentaire

Ressource numérique Un Voyage à l'Intérieur de ton Corps escho.ma/mgl-svt-3ac-1



#### Mes prérequis relatifs à l'unité

#### Je sais

- L'Homme à un régime alimentaire omnivore.
- · Le corps humain est constitué de plusieurs appareils.
- L'appareil digestif est constitué de plusieurs organes.
- L'Homme a une dentition et un tube digestif adaptés au régime alimentaire omnivore.
- Nos plats sont constitués d'aliments diversifiés.
- L'Homme a une respiration pulmonaire.
- La respiration, consiste à consommer le dioxygène et à rejeter le dioxyde de carbone.
- La respiration chez les êtres unicellulaires se fait à travers la membrane cytoplasmique.

#### Je sais faire

- Distinguer ce que l'on pense d'un phénomène naturel de ce que l'on observe.
- Appliquer un raisonnement de cause à effet pour expliquer certains phénomènes.
- Classer. ordonner et décrire. par des représentations variées (dessins, schémas).
- Construire une phrase selon une syntaxe adaptée.
- Disséquer un animal pour identifier son tube digestif.
- Utiliser le test Lugol pour mettre en évidence la présence de l'amidon dans un aliment ou un organe végétal.

#### Je sais être

- Travailler en équipe avec mes camarades.
- Respecter les consignes.
- Être attentif à mon environnement et ma santé.
- Agir et réagir en faveur de mon environnement, de ma santé, et de la santé collective.

#### En quoi cela me servira-t-il par la suite? les prolongements

#### Tronc commun scientifique

• Notion de digestion chimique et Expérimentales, option SVT et PC : digestion mécanique chez les • La respiration cellulaire ; décomposeurs.

#### 1<sup>ère</sup> année bac

• Série sciences expérimentales : mise en évidence et classification de la matière organique, la communication hormonale.

#### 2ème année bac sciences

- · La dégradation de la matière organique à l'échelle cellulaire ;
- · Les notions de protéine et d'acide aminé :
- La notion d'enzyme ;

### Y a-t-il un rapport avec les autres disciplines? Interdisciplinarité

Education familiale	Contenu lié à l'éducation nutritionnelle et à l'éducation à la santé.
Physique-chimie	Contenu lié aux :  • échanges thermiques.  • états physiques de la matière.  • propriétés des gaz.
Histoire, géogra- phie et éducation civile	<ul><li>Education à la santé.</li><li>La santé personnelle et la santé de la communauté.</li></ul>
Langues	Textes scientifiques en rapport avec l'éducation à la santé nutritionnelle.
Vie scolaire	Activités des clubs scientifiques.

# **Evaluation**

# Diagnostique

## Je restitue mes connaissances

1 Définir :

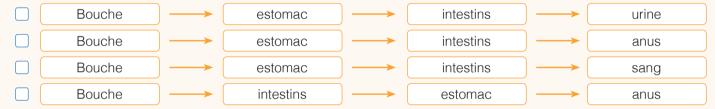
2 Citer

a. Respiration.

- a. Le trajet de dioxygène dans le corps humain.
- b. Alimentation.b. Le trajet du sang dans le corps humain.

	Dépendre per une en faux devent les effirmations en incentes :		
(	3) Répondre par vrai ou faux devant les affirmations suivantes :	Vrai	Faux
	a. L'organe est un ensemble de cellules.		
	b. Le régime alimentaire est l'ensemble des aliments que consomme un animal.		
	c. Pendant l'inspiration il y a un rejet de dioxygène des poumons vers le milieu extérieur.		
	d. L'urine se forme au niveau de l'estomac.		

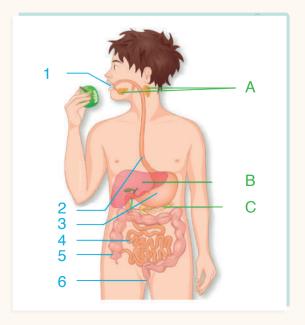
## Cocher la bonne réponse :



## Je raisonne et je communique

Après avoir été broyés par les dents, les aliments progressent dans le tube digestif. Ils séjournent 3 à 6 heures dans l'estomac, 7 à 8 heures dans l'intestin grêle et ce qui en reste de 9 à 15 heures dans le gros intestin. Les glandes salivaires, le foie et le pancréas sont reliés au tube digestif mais les aliments n'y circulent pas.

En se basant sur les données du texte ci-dessus et sur les connaissances, légender le schéma ci-dessous.



On a mesuré la quantité de dioxygène consommée en fonction de la durée de l'exercice sportif, lors d'une course, chez deux vrais jumeaux : le premier est non-fumeur, le deuxième est un fumeur. Les résultats obtenus sont représentés par le tableau ci-dessous :

Durée de l'exercice en minute (min)		0	1	2	3
Quantité d'O <sub>2</sub>	Non-fumeur	0	1	2	5
consommée en litre (L)	Fumeur	0	1	3	3

- En se basant sur les données du tableau, tracer, sur le même repère, la courbe de l'évolution de la quantité d'O<sub>2</sub> consommée, chez les deux jumeaux, en fonction de la durée de l'exercice.
- Décrire l'évolution de la quantité du dioxygène O<sub>2</sub> consommée en fonction de la durée de l'exercice sportif pour les deux jumeaux.
- Comparer l'évolution de la quantité du dioxygène consommée durant l'exercice entre le sujet fumeur et le sujet non-fumeur.
- 4. Sachant que la distance parcourue par le sujet nonfumeur est largement supérieure à celle parcourue par le sujet fumeur. Etablir la relation entre la fumée de la cigarette, la consommation d'O<sub>2</sub> et l'intensité de l'effort physique.



# LA DIGESTION DES ALIMENTS **ET L'ABSORPTION DES NUTRIMENTS**

#### Situation de départ

Notre alimentation est constituée d'aliments divers, ces derniers, une fois ingérés, subissent des transformations dans le tube digestif. Une partie de ces aliments parvient aux organes du corps, et une autre partie est rejetée sous forme d'excréments.

Comment les aliments sont-ils transformés dans notre corps? Comment passent-ils vers les organes du corps?



## Séquences

## Séquence 1

Les aliments

## Séquence 2

La digestion des aliments

## Séquence 3

L'absorption des nutriments

Ressources numériques escho.ma/mgl-svt-3ac-2





## Les aliments

Objectifs d'apprentissage	Mise en situation et problème à résoudre
Distinguer un aliment composé d'un	L'Homme est un omnivore, ses aliments sont souvent diversifié
aliment simple.	et composés Malgré leur diversité, les aliments sont tous
Classer les aliments selon leur	constitués d'éléments simples
composition chimique.	Quels sont ces constituents et comment les mettre en évi-
Mettre en évidence d'une manière	dence?
expérimentale les constituants d'un aliment.	

Activité 1 Les constituants de certains aliments • Travaux dirigés ------

#### A. Les principaux constituants des aliments

Le tableau ci-contre montre les composantes d'un petit déjeuner d'une famille en relation avec la présence (+) ou l'absence (-) de la matière minérale ou organique.

Composantes d'un petit	Matière minérale				Matière
déjeuner	Eau	Sels minéraux	organique		
Eau potable	+	+	-		
Sucre de table	-	-	+		
Sel de table	-	+	-		
Pain	+	+	+		
Lait	+	+	+		
Beure	+	+	+		
Œuf	+	+	+		
Haricot vert	+	+	+		

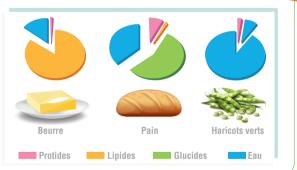
#### B. Les principaux constituants organiques des aliments

Les principaux éléments organiques contenus dans les aliments



Les aliments composés sont constitués d'un mélange de divers éléments dont certains constituants peuvent être identifiés par des tests chimiques. Les étiquettes alimentaires indiquent:

- Les lipides communément appelés « matière grasses »,
- · Les glucides, communément appelés « sucres », tels que le glucose, le saccharose et l'amidon.
- Les protides, communément appelés « protéines ». Ces trois éléments chimiques sont des éléments organiques.



Les constituants d'un petit déjeuner

#### C. Des vitamines dans nos aliments

Les vitamines sont indispensables au fonctionnement de notre organisme. Ce sont des substances que notre corps ne fabrique pas et que nous devons absolument trouver dans nos aliments.

On connais actuelement 13 vitamines. Chacune jouant un rôle différent. Par exemple, la vitamine D permet de minéraliser nos OS.



## Activité 2 - Mise en évidence des constituants d'un aliment • Travaux pratiques -----

- Techniques et réactifs utilisés pour mettre en évidence les constituants d'un aliment 🗕 🏡 🕡



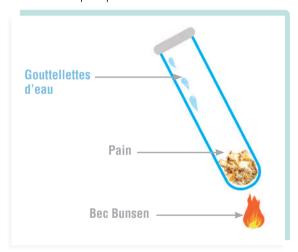
Pour mettre en évidence les constituants d'un aliment on utilise des techniques et des réactifs spécifiques qui indiquent la présence ou l'absence de l'élément chimique recherché.

Constituant recherché	Technique ou réactif utilisé	Résultat en présence du constituant
Eau	Chauffage de l'aliment	Formation de gouttelettes d'eau
Lipide	Gratter l'aliment sur un papier	Formation d'une tache translucide
Protide	Acide nitrique	Coloration jaune
Amidon	Eau iodée	Coloration violette
Glucose	Liqueur de Fehling	Coloration rouge-brique
Calcium	Oxalate d'ammonium	Coloration blanche
Chlore	Nitrate d'argent Coloration blanche qui noircit à la lumiè	

#### Mise en évidence des constituants du pain - Doc 5



- Mettre du pain dans un tube à essai.
- Chauffer quelques minutes.

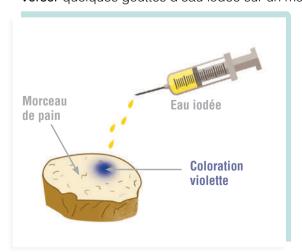


• Verser des gouttes d'acide nitrique sur un morceau de pain.



a. Mise en évidence de l'eau.

- **b.** Mise en évidence des protides.
- Verser quelques gouttes d'eau iodée sur un morceau de pain.



c. Mise en évidence de l'amidon.

#### Note

L'eau iodée, aussi appelé solution de Lugol est une solution composée d'iode, de potassium et d'eau. Elle sert à mettre en évidence la présence d'amidon et de glycogène. La couleur devient bleu-violette au contact d'amidon et brune au contact de glycogène.

Pour mettre en évidence les autres constituants du pain il est nécessaire de préparer un filtrat du pain. Pour le faire : broyer du pain dans l'eau distillée, filtrer le broyat par un papier filtre, puis récupérer le filtrat dans un bécher.

- Remplir la moitié d'un tube à essai par le filtrat de pain.
- Verser de la liqueur de Fehling.
- Chauffer jusqu'à ébullition.



- Verser 10 gouttes de filtrat de pain dans un tube à essai.
- Ajouter 10 gouttes d'oxalate d'ammonium.



e. Mise en évidence des ions calcium.

- Verser 10 gouttes de filtrat de pain dans un tube à essai.
- Ajouter 10 gouttes de nitrate d'argent.



Voir vidéo (La composition de groupes alimentaires)



# Mes tâches d'investigation

- Doc 1 : Montrer que certains aliments sont plus composés que d'autres.
- Doc 2 : Repérer l'élément chimique le plus représenté dans les trois aliments et déduire la classe d'aliments à laquelle appartient le haricot sec.
- Doc 1, 2, 3 : Déterminer l'intérêt de ne pas toujours manger les mêmes aliments à chaque repas.
- Doc 4, 5 : Réaliser les manipulations, puis montrer que le pain est un aliment composé.
- Synthèse : Indiquer ce qu'apportent les aliments à notre organisme.

## Mon coin à mots

Substance habituellement ingérée par un être vivant lui fournissant les matières ou l'énergie nécessaires à sa vie et à son développement. • Réactif ..... Substance qui réagit de façon spécifique avec une autre substance et permet d'en indiquer la présence. • Filtrat ..... Liquide recueilli après filtration d'un mélange. · Amidon ..... Un glucide (sucre) complexe retrouvé chez de nombreuses plantes.

#### Mon coin Curieux

Le lait maternel est un aliment complet : il contient en effet tous les nutriments dont un bébé a besoin pour bien grandir : de l'eau, des sels minéraux, des vitamines, des glucides, des lipides et des protides, le tout en justes quantités. Au moment de la première tétée, c'est le colostrum (premier lait) très riche en protéines qui nourrit le bébé. La composition du lait maternel évolue constamment, elle varie au fur et à mesure que le sein se vide, en cours de la journée et au fil des mois, pour répondre toujours au mieux à ce dont le bébé a besoin.



## La digestion des aliments

#### Objectifs d'apprentissage

- Repérer la mise en évidence historique des mécanismes de la digestion des aliments.
- Expliquer les mécanismes de la digestion des aliments
- Déduire le concept de digestion des aliments.

#### Mise en situation et problème à résoudre

Au moment du repas, le père de Yassine lui dit de mâcher plus longtemps les aliments avant de les avaler Yassine lui répond que ce n'est pas utile puisque les aliments vont être transformés dans le tube digestif.

→ Comment les aliments sont-ils transformés dans le tube digestif?

#### Histoire des sciences

Au 17<sup>ème</sup> siècle, deux théories différentes sur la digestion des aliments ont été formulées.

Ma mission : A partir de l'énoncé de chaque théorie, formuler l'hypothèse à tester, puis à l'aide des informations tirées des activités, vérifier l'une et l'autre des deux hypothèses.





#### Des expériences historiques sur la digestion

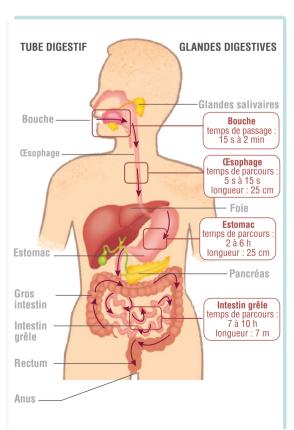
- Théorie I : L'Italien Giovanni Alfonso Borelli est persuadé que la digestion est un phénomène mécanique. Pour le démontrer, il fait avaler à des poules des billes de verre. Les billes sont ensuite retrouvées broyées dans leur gésier (partie musclée de l'estomac des oiseaux).
- Théorie 2 : Le Hollandais Franciscus de Le Boë pense que la digestion est un phénomène chimique car il a constaté que les aliments sont attaqués par des liquides présents dans le tube digestif.

Activité 1 .- Trajet et aspect des aliments dans le tube digestif (digestion mécanique) • Travaux dirigés ----

#### A. Trajet et aspect des aliments dans le tube digestif

Trajet et aspect des aliments dans le tube digestif - Doc 1





- · Dans la bouche, grâce aux mouvements de la langue et des muscles masticateurs, la mastication permet aux dents de broyer les aliments et ainsi former le bol alimentaire qui déglutition progresse par dans l'œsophage grâce à la contraction de ses muscles (péristaltisme).
- Dans l'estomac, les mouvements de la paroi permettent la formation d'un mélange : le chyme stomacal.
- Dans l'intestin grêle se forme un liquide : le chyme intestinal.
- Dans le gros intestin, les déchets non digérés sont évacués sous forme d'excréments.

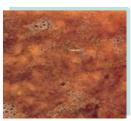
Les glandes salivaires, le foie et le pancréas sont reliés au tube digestif mais les aliments n'y circulent pas.



Spaghettis dans la bouche.



Spaghettis dans l'estomac.

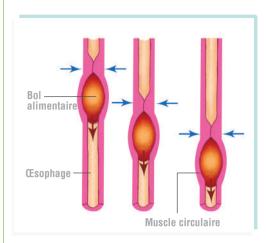


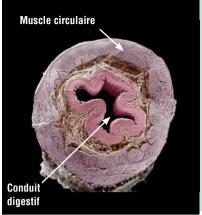
Spaghettis dans l'intestin grêle.

#### B. Moteur du trajet des aliments dans le tube digestif

Moteur du trajet des aliments dans le tube digestif







circulaires de la paroi de l'œsophage et de l'estomac entrainent la progression du bol alimentaire le long tube digestif. Dans l'estomac, ces contractions péristaltiques permettent des transformations mécaniques des aliments. Le transfert des aliments de la bouche à l'estomac est nommé : déglutition.

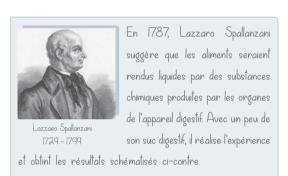
Les contractions des muscles

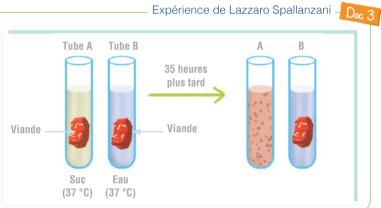
a. Péristaltisme et déglutition.

b. Coupe transversale de l'œsophage

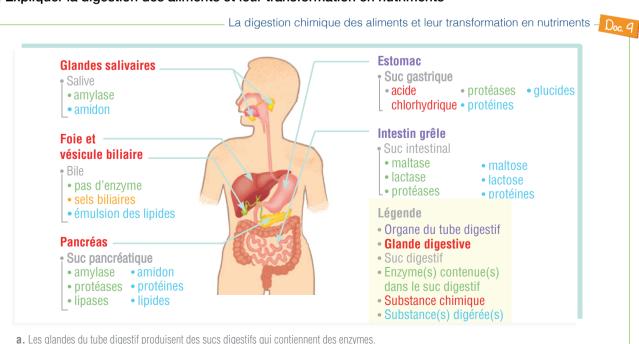
#### -Nature des transformations digestives des aliments (digestion chimique) • Travaux dirigés Activité 2

#### C. Analyser une expérience historique

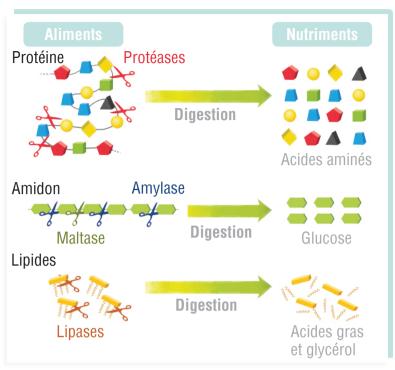




#### Expliquer la digestion des aliments et leur transformation en nutriments



Des études scientifiques ont démontré que les sucs digestifs sont produits par les glandes digestives, et que ces sucs contiennent des enzymes spécifiques capables de digérer les aliments et les transformer en nutriments.



**b.** Schématisation de la transformation des aliments en nutriments grâce à l'action des enzymes.

Activité 3 Les conditions physico-chimiques convenables pour la digestion d'un aliment • Travaux pratiques

Une expérience de digestion d'un aliment (les pâtes) dans différentes conditions.



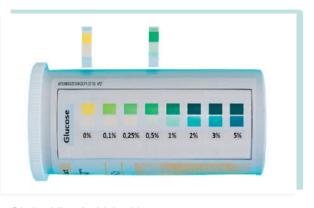
On cherche à déterminer les conditions convenables pour la digestion d'un aliment, les pâtes cuites, composé d'un seul type de glucide : l'amidon. Pour cela, on fait digérer cet aliment par une enzyme spécifique, l'amylase, selon différentes conditions. Le tableau présente la composition de 5 tubes à essai placés dans une étuve à 37 °C. La présence de glucose dans chaque tube est testée à l'aide d'une bandelette-test.

Tube		Α	В	С	D	E
	Entière	+			+	
Pâte	Coupée en petits morceaux		+			+
Eau		+	+	+	+	+
Amylase				+	+	+

a. Protocole expérimental.



b. Mise en œuvre du protocole expérimental.



c. Résultats à lire grâce à la bandelette-test.



d. Début de l'expérience et résultat des bandelettes



e. Fin de l'expérience et résultat des bandelettes-tests.

# Mes tâches d'investigation

- Doc 1 et 2 : Construire un tableau indiquant les organes du tube digestif, le rôle de chaque organe dans la digestion des aliments et le phénomène mis en jeu. Déduire la notion de digestion mécanique des aliments.
- Doc 3 : Construire un tableau indiquant le contenu des tubes au temps t=0 et au temps t=35h. **Déduire** la notion de digestion chimique des aliments.
- Doc 4 : Construire un tableau indiquant l'organe du tube digestif ou a glande digestive, leur suc digestif, leur lieu d'action, les enzymes et les substances impliquées puis montrer que les enzymes sont des acteurs essentiels de la digestion.
- Doc 5 : Réaliser et Interpréter l'expérience de la digestion des pâtes.
- Synthèse: Expliquer que Borelli et Boë et que Yassine et son père avaient tous raison.

#### Mon coin à mots

- Actions de broyage, de brassage et de malaxage visant à réduire les aliments en bouillie et à les faire progresser le long du tube digestif.
- هضم کیمیائی ........فصم کیمیائی ..... Simplification des aliments en nutriments sous l'action d'enzymes.
- عصارة هضمية ......عصارة هضمية .... Substance produite par une glande digestive et déversée dans le tube digestif.
- مواد القيت..... Substance utilisable par notre corps et nécessaire à son fonctionnement.

#### Mon coin Historico

Réaliser une recherche sur l'expérience historique de René-François Ferchault de Réaumur sur la digestion, en indiquant son hypothèse testée et en précisant les résultats de son expérience et sa conclusion. Communiquer vos résultats à vos camarades.





## L'absorption des nutriments

Objectifs d'apprentissage	Mise en situation et problème à résoudre
Proposer des hypothèses pour expliquer	Pendant sa séance d'éducation physique et sportive,
comment le sucre consommé peut être	Sami se sent faible. Son professeur lui propose de
rapidement disponible pour l'organisme.	manger un fruit riche en glucose pour retrouver
Déduire le devenir des nutriments après	rapidement de l'énergie.
chaque repas.  Montrer que l'intestin grêle est une structure adaptée à l'absorption des nutriments.	Comment le sucre consommé peut-il être rapide ment disponible pour l'organisme ?

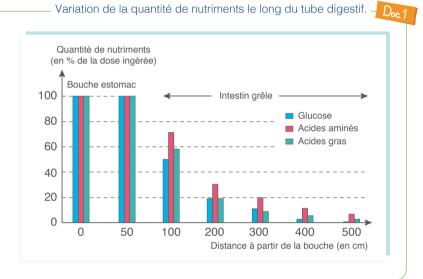
Activité 1 Devenir des nutriments dans le tube digestif • Travaux dirigés --

#### A. Les principaux constituants des aliments

A l'issue de la digestion, les glucides sont transformés en glucose, les protéines en acides aminés et les lipides en acides gras.

Des prélèvements à l'aide d'un tube très fins, sont effectués à différents endroits du tube digestif pour déterminer leur contenu.

Après l'ingestion d'un repas composé d'une quantité connue de nutriments (glucose, acides aminés, acides gras), l'analyse des prélèvements est effectuée.

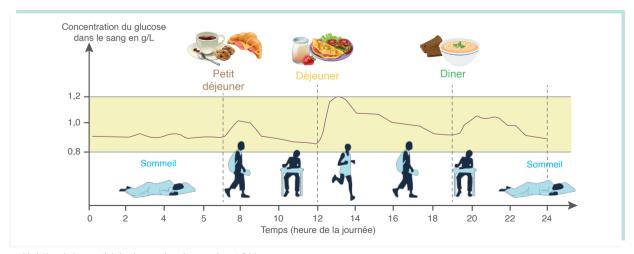


#### B. Mise en évidence du devenir du glucose et d'autres nutriments

Mise en évidence du devenir du glucose et d'autres nutriments.



Des mesures de la concentration du glucose dans le sang d'un enfant en bonne santé ont été effectuées pendant une journée (24 heures). Les résultats obtenus sont présentés dans le graphique ci-dessous.



a. Variation de la quantité de glucose dans le sang durant 24 heures.

Les concentrations de glucose sont déterminées dans le sang entrant et le sang sortant de différents organes du tube digestif. Les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous

Organia du tubo digastif	Glucose dans le sang (g/L)		
Organes du tube digestif	Arrivant à l'organe	Repartant de l'organe	
Œsophage	1	0,9	
Estomac	1	0,7	
Intestin grêle	1	2,8	
Gros intestin	1	0,8	

b. Concentration du glucose dans le sang des vaisseaux sanguins arrivant et repartant de différents organes du tube digestif.

La présence ou l'absence de différents nutriments sont déterminées dans le sang et dans la lymphe. Les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous

Nutriments	Dans le sang	Dans la lymphe
Eau	+	+
Glucose	+	-
Acides aminés	+	-
Acides gras	-	+
Sels minéraux	+	+

c. Les nutriments présents et absents dans le sang et dans la lymphe.

## --- Activité 2 -- Absorption intestinale des nutriments • Travaux dirigés ------

#### A. Caractéristiques de l'intestin grêle

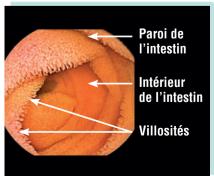
Observation de l'intérieur de l'intestin grêle grâce à une vidéocapsule.



De nos jours, l'observation de l'intérieur de l'intestin grêle est réalisable grâce à des vidéocapsules. Il s'agit de micro-caméras installées à l'intérieur d'une capsule semblable à un cachet de médicament. Le patient avale la vidéocapsule qui envoie alors des clichés de l'intérieur du tube digestif.



a. Vidéocapsule.



**b.** L'intérieure de l'intestin grêle observé à l'aide d'une vidéocapsule.

#### L'intestin grêle

- ► Longueur : 7 à 8 mètres
- ▶ Diamètre : 3 cm
- ▶ Villosités : 10 millions
- ► Surface d'une villosité : 0,25 cm²

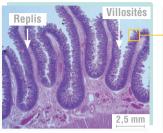
c. Caractéristiques de l'intestin grêle.

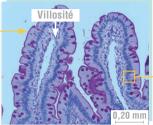
#### B. Caractéristiques des villosités intestinales

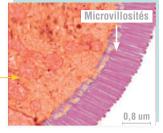
Observations de la structure des villosités grâce au microscope

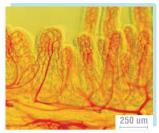


La paroi de l'intestin grêle forme des replis surmontés de villosités à l'intérieur de la cavité intestinale. Au niveau des villosités, la paroi intestinale est constituée de cellules spécialisées surmontées de microvillosités. Les villosités sont très vascularisées offrant une grande surface d'échange entre le contenu de la cavité intestinale (les nutriments) et le sang des capillaires sanguins.







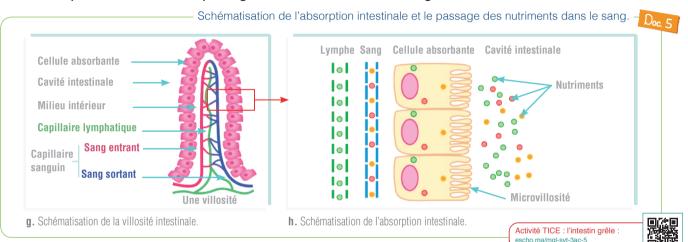


d. Villosités intestinales observées au microscope optique.

e. Microvillosités

f. Irrigation sanguine des villosités.

#### C. L'absorption intestinale et le passage des nutriments dans le sang



# Mes tâches d'investigation

- Doc 1 : Décrire l'évolution de la concentration de glucose et des autres nutriments tout au long du tube digestif et proposer une hypothèse pour expliquer cette variation.
- Doc 2 : Exploiter les données des figures pour tester l'hypothèse formulée, puis déduire le devenir des nutriments après chaque repas.
- Doc 3 : Comparer la surface de l'intestin grêle avec et sans villosités. (L'aire d'un cylindre =  $2\pi \times r \times h$ ). Que peut-on déduire ?
- Doc 4 : Mesurer la distance qui sépare le sang de la cavité intestinale où se trouvent les nutriments. Que peut-on déduire ?
- Doc 5 : Reproduire le schéma de l'absorption intestinale et préciser la composition du sang et de la lymphe. Flécher convenablement l'absorption de chaque nutriment et surligner la surface d'échange.
- Synthèse : Montrer que l'intestin grêle est une structure adaptée à l'absorption des nutriments.

#### Mon coin Microbio

Plus de la moitié des bactéries de notre tube digestif sont tellement habituées à nous qu'elles ne peuvent survivre dilleurs. Notre intestin est leur foyer. Elles y sont à l'abri de l'oxygène. Petit à petit nous prenons conscience du fait que la plupart des bactéries sont inoffensives, et même utiles. Notre microbiote peut peser jusqu'à deux kilos et héberge plusieurs milliards de bactéries. Un gramme d'excréments contient plus de bactéries qu'il y a d'êtres humains sur terre.

#### Mon labo de projet

- Je modélise
- Un tube digestif
- La structure de la paroi de l'intestin grêle
- → Voir page : 31

#### Mon coin à mots

- Lymphe ..... Liquide blanchâtre ou jaunâtre, transporté par des vaisseaux particuliers, et provient de la filtration d'une partie des éléments du sang.
- Villosité ..... Structure sous forme de repli de la paroi de l'intestin grêle adaptée à l'absorption des nutriments.

# Bilan des Apprentissages

#### JE SAIS:

## Séquence 1

#### Les aliments

- Les aliments composés sont d'origine animale ou végétale et sont composés de deux ou de plusieurs aliments simples.
- Les aliments simples sont de composition minérale (eau et sels minéraux) ou organique (lipides, protides, glucides et vitamines). Les aliments composés sont classés selon leur richesse en aliments simples en six groupes.
- On peut mettre en évidence la présence d'aliments simples à l'aide des techniques physiques ou de réactifs chimiques. Par exemple le Lugol (eau iodée) est un réactif qui donne une coloration bleu-violette en présence de l'amidon.

## Séquence 2

## La digestion des aliments

La digestion est une transformation mécanique et chimique des aliments en nutriments, solubles dans le sang. La transformation des aliments par broyage, grâce aux dents, permet de faciliter l'action des sucs digestifs. Les différents sucs contiennent des enzymes digestives qui permettent la simplification moléculaire des aliments en nutriments. Chaque enzyme est spécifique, Par exemple: l'amylase transforme l'amidon en des unités de maltose, la maltase transforme le maltose en deux unités de glucose, la protéase transforme les protéines en acides aminés et la lipase transforme les lipides en acides gras.

# Séquence 3

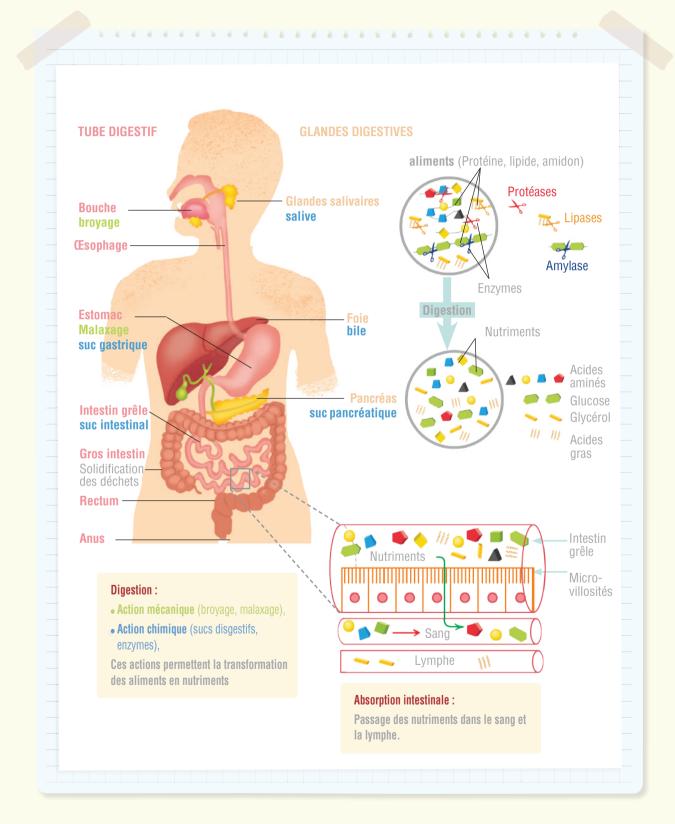
## L'absorption des nutriments

L'intestin grêle est un organe très long (6 mètres en moyenne chez un adulte) avec une paroi présentant trois niveaux de plis : les replis, les villosités et les microvillosités. La surface totale ainsi obtenue est d'environ 200 m², soit l'équivalent d'un terrain de tennis. Elle constitue une importante surface de contact des nutriments dans le tube digestif avec les capillaires sanguins. L'absorption (passage dans le sang) des nutriments est donc facilitée par de telles structures.

## JE SAIS FAIRE, JE SAIS ÊTRE

- Mettre en œuvre un protocole expérimental pour la mise en évidence de la composition chimique d'un aliment.
- Utiliser la démarche historique pour comprendre la construction d'un savoir scientifique : la digestion.
- Transformer des données sous une forme adaptée.
- Prendre conscience de l'intérêt de ne pas toujours manger les mêmes aliments à chaque repas.

# Mon schéma Bilan



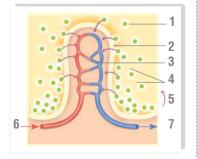
# Evaluation des apprentissages

#### Je teste mes connaissances

- 1. Définir les termes scientifiques suivants :
  - Aliment
- Nutriment
- 2. Attribuer à chaque numéro, la lettre qui correspond à la bonne suggestion, en complétant les couples suivants: (1,...); (2,...); (3,...); (4,...)
- 2.1. La digestion est une fonction indispensable :
- a. Uniquement mécanique comme l'a montré Borelli.
- b. Uniquement chimique comme l'a montré Réaumur.
- c. A la fois mécanique et chimique, la mastication des aliments facilitant l'action des enzymes.
- d. Ni mécanique ni chimique.
- 2.2. Pour mettre en évidence la présence de l'amidon dans un aliment :
- a. On frotte l'aliment sur un papier blanc.
- b. On chauffe l'aliment.
- c. On utilise la liqueur de Fehling.
- d. On utilise l'eau iodée.
- 2.3. Parmi les fonctions de l'œsophage on cite :
- a. Le début de la digestion.
- b. Le transit des aliments.
- c. L'absorption des nutriments.
- d. Le rejet des excréments.
- 2.4. Les lipides sont digérés au niveau de :
- a. La bouche.
- b. L'œsophage.
- c. L'estomac.
- d. L'intestin grêle.
- 3. Préciser si les propostions suivantes sont vraies ou fausses et corriger les fausses :

а	Le pancréas et le foie sont des glandes digestives appartenant au tube digestif.
	La qua manaréatique continut plusiques turas

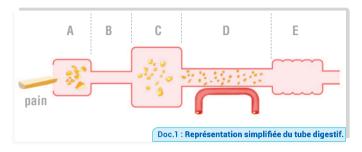
- Le suc pancréatique contient plusieurs types d'enzymes dont des protéases et des lipases.
- Les nutriments passent dans le sang au niveau de С
- La digestion des lipides nécessite la sécrétion de d la bile.
- 4. La figure ci-contre représente un schéma simplifié d'une villosité intestinale, écrire le nom qui correspond à chacun des chiffres :



#### Je raisonne et je communique

**Exercice** (1) Exploiter des données iconographiques.

Le document ci-dessous représente un schéma simplifié de la digestion du pain au niveau du tube digestif :



- **1. Nommer** chaque partie du tube digestif (A,B,C,D et E)
- 2. Expliquer le devenir du pain le long du tube digestif.

**Exercice** (2) Explication de l'effet du suc pancréatique sur la digestion d'un aliment.

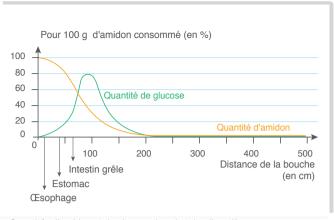
Le suc pancréatique est une sécrétion produite par le pancréas. Afin de mettre en évidence l'effet du suc pancréatique sur l'amidon, nous avons placé dans un tube de l'empois d'amidon et du suc pancréatique puis nous avons dosé (mesuré la concentration) le glucose et l'amidon en fonction du temps. Les résultats obtenus figurent dans le tableau ci-contre.

Temps (min)	0	1	2	3	4	5
Concentration de l'amidon (g/L)	1	0.5	0.25	0.15	0.1	0
Concentration du glucose (g/L)	0	0.5	0,75	0,85	0,9	1

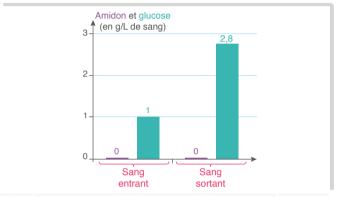
- 1. Réaliser les courbes de variation de la concentration du glucose et de l'amidon en fonction du temps.
- 2. Décrire la variation des concentrations de l'amidon et du glucose.
- 3. Expliquer l'effet du suc pancréatique sur la variation des concentrations de l'amidon et du glucose.

**Exercice** (3) Etude de l'absorption intestinale.

Des scientifiques ont mesuré la quantité d'amidon et de glucose dans les différents organes de notre tube digestif (document a) ainsi que dans le sang entrant et sortant de l'intestin grêle (document b).



a. Quantités d'amidon et de glucose dans le tube digestif.



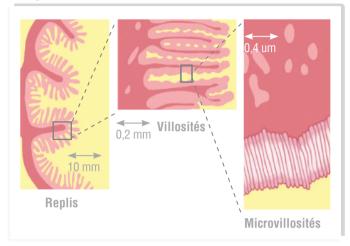
b. Quantités d'amidon et de glucose dans le sang au niveau de l'intestin grêle.

- Interpréter chacune des deux courbes du document a, afin d'expliquer l'origine et le devenir de chaque molécule.
- 2. Relier votre interprétation aux données du document b afin de mettre en évidence l'absorption intestinale.

## **Exercice** (4) Calcul de la surface d'absorption intestinale.

Pour l'être humain, la surface interne de l'intestin grêle qui permet l'absorption des nutriments après digestion, possède les caractéristiques suivantes :

- Longueur de l'intestin grêle : 6 m.
- Diamètre interne de l'intestin grêle : 2 cm.
- Augmentation de la surface due aux replis : x 3.
- Augmentation de la surface due aux villosités : x 10.
- · Augmentation de la surface due aux microvillosités : x 20.

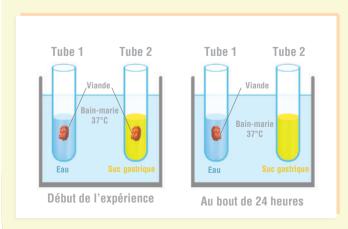


- **1. Calculer** la surface interne de l'intestin grêle en considérant qu'il s'agit d'un simple cylindre.
- **2. Calculer** la surface interne (surface d'échange) de l'intestin grêle obtenue grâce aux plissements (replis, villosités, microvillosités) de cette surface.

#### Auto-évaluation

Corrigé \_\_\_\_\_\_ Voir page : 186

Un élève fait l'hypothèse que le suc gastrique agit sur les aliments lors de la digestion. Son professeur lui propose alors l'expérience schématisée sur le document ci-dessous.



- **1. Indiquer** l'unique différence entre le tube 1 et le tube 2.
- 2. Préciser le rôle de chaque tube.
- Décrire le résultat de l'expérience dans le tube 2 et dans le tube 1 et Conclure.

En se référant à la page de correction (page 186), remplir la grille d'auto-évaluation suivante et calculer le pourcentage de réussite.

	Consignes		(3)
1	J'ai réussi à déterminer la différence entre le tube 1 et le tube 2.		
2	J'ai bien précisé de le rôle de chaque tube.		
	J'ai réussi à décrire le résultat de chaque tube.		
3	J'ai réussi à formuler une conclusion juste.		

# Soutien et Remédiation

- · Comprendre le rôle du témoin dans une expérience
- · Analyser les résultats d'une expérience.

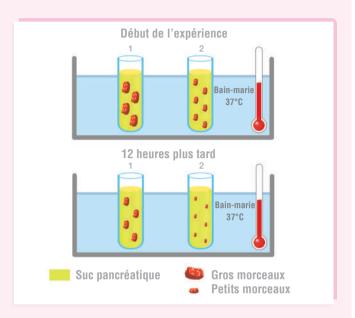
#### **EXERCICE**

Des élèves souhaitent vérifier que la transformation chimique des aliments lors de la digestion est complétée par une transformation mécanique notamment par l'action de découpage par les dents.

Pour cela, ils utilisent des petits cubes de viande de différentes tailles et du suc pancréatique. Le principe de leur expérience est donné ci-contre.

#### Mission

- 1. Relever la différence entre le tube 1 et le tube 2.
- 2. Préciser le rôle de chacun des tubes dans cette expérience.
- 3. Décrire le résultat de l'expérience dans le tube 1, puis dans le tube 2. Conclure.



#### Etape 1 : Identifier le problème à résoudre ou l'hypothèse testée.

Lire attentivelment l'énoncé de l'éxercice et souligner son objectif ou l'hypothèse à tester.

Dans ce cas l'hypothèse est : la digestion chimique est complétée par l'action mécanique de découpage par les dents.

#### Etape 2 : Définir le témoin.

Pour parler d'un témoin lors d'une expérience, il est nécessaire d'avoir deux dispositifs identiques qui comportent une seule différence. Dans le dispositif témoin, l'élément à tester est absent. L'autre dispositif permet de tester l'hypothèse.

#### Etape 3 : Comprendre le rôle du témoin.

Comme il n'y a qu'une seule différence entre les tubes 1 et 2, cela signifie que l'expérience a pour principe la comparaison. Il faut étudier ce qui se passe dans chacun des tubes, puis comparer les résultats des deux tubes. Le tube 2 permet de tester l'hypothèse. Le tube 1, témoin, permet de comparer en cas d'absence du facteur tésté.

#### Etape 4 : Analyser les résultats.

Dans ce cas l'analyse comprend la description des résultats de chaque tube, puis la comparaison entre les résultats des deux tubes et la conclusion dans laquelle on verifie ou on refute l'hypothèse formulée. S'il y a une différence dans les résultats de l'expérience, c'est que le témoin a permis de valider ou invalider l'hypothèse. Il faut donc se poser les questions : Quelle est la différence entre les résultats des deux dispositifs ? Pourquoi ?

# Mon Labo de projet

## Je modélise un tube digestif en m'inspirant d'un modèle artificiel

En 2000, Wim Delvoye, artiste belge, présente au Mesum van Heden-daagse Kunst Antwerpen en France, la première version de son œuvre Cloaca. Il s'agit d'un tube digestif artificiel, constitué de différents tuyaux, tubes et pompes. Il digère les aliments qu'on lui insère à une extrémité pour rejeter à son autre extrémité des éxcréments identiques à ceux que produirait n'importe quel être humain en bonne santé.

Travail à réaliser : Pour construire votre propre Cloaca, on vous propose le schéma de fonctionnement ci-dessous, chaque boite ayant une fonction particulière, représentée de manière très schématique.



Doc 1. Photo de l'œuvre Cloaca.



Doc 2. Schéma du fonctionnement de l'œuvre Cloaca (tube digestif artificiel).

- 1. Déterminer à quel(s) organe(s) de l'appareil digestif humain correspond chacune des boites du modèle présenté.
- 2. Indiquer ce que doivent contenir les sucs libérés dans la boite n°2.
- 3. Présenter votre projet Cloaca à l'ensemble de la classe, en précisant les matériaux à utiliser et la démarche à suivre.

## Je modélise la structure de la paroi de l'intestin grêle

Les nombreux replis de la paroi interne de l'intestin grêle augmentent sa surface d'absorption. Tu peux facilement le montrer à l'aide de 2 feuilles de papier.

## Procédure à suivre

- Plisser la feuille A accordéon et coller les deux bords opposés de facon à faire un tube de surface ondulée.
- Coller les deux bords opposés de la feuille B de façon à réaliser un tube cylindrique.
- · Introduire le tube ondulé dans le tube cylindrique.







Intestin grêle vu en coupe