

المستوى: 2 تقني رياضي
المادة: هندسة الطرائق
رقم المذكرة: 09

وزارة التربية الوطنية
مديرية التربية لولاية مستغانم
ثانوية خروبوة

نوع النشاط: نظري
المدة: 6 ساعات

المجال التعليمي: الفلاحي الغذائي
الوحدة التعليمية: اللبيدات

الكفاءة القاعدية

يشهد قطاع الصناعات التحويلية الفلاحية الغذائية تطوراً سريعاً، على المتعلم أن يترجم ويفسر عمليات التحضير الصناعي للمشتقات الغذائية وأن يصدر حكماً على بعض قيمها الغذائية.

المكتسبات القبلية

الفحوم الهيدروجينية - الوظائف الأوكسوجينية - التماكب في المركبات العضوية - أنواع السكريات المتواجدة في المواد النباتية والحيوانية

الإشكالية المطروحة

- هل للعوامل الفيزيائية والكيميائية تأثيراً على النوعية الغذائية للمشتقات الغذائية ؟

مؤشرات الكفاءة

- يتمكن الطالب من التمييز بين الأحماض الدسمة المشبعة والغير مشبعة معتمداً على طريقة حساب قرينة اليود و قرينة الأستر و التصبن

عناصر الدرس

1. تعريف اللبيدات

2. الأحماض الدسمة: تعريفها، بنيتها، خواصها الفيزيائية والكيميائية

3. الغليسرات الثلاثية

4. التصبن و الإماهة

الوسائل البيداغوجية

عرض شرائح [data show](#) لصيغ اللبيدات

المراجع

- الوثائق المرافقة لمنهج السنة الثانية / تقني رياضي / هـ.ب
- الكتاب المدرسي
- CD المقدم من طرف السيد المفتش
- وثائق من الانترنت

النقد الذاتي

elbassair.net