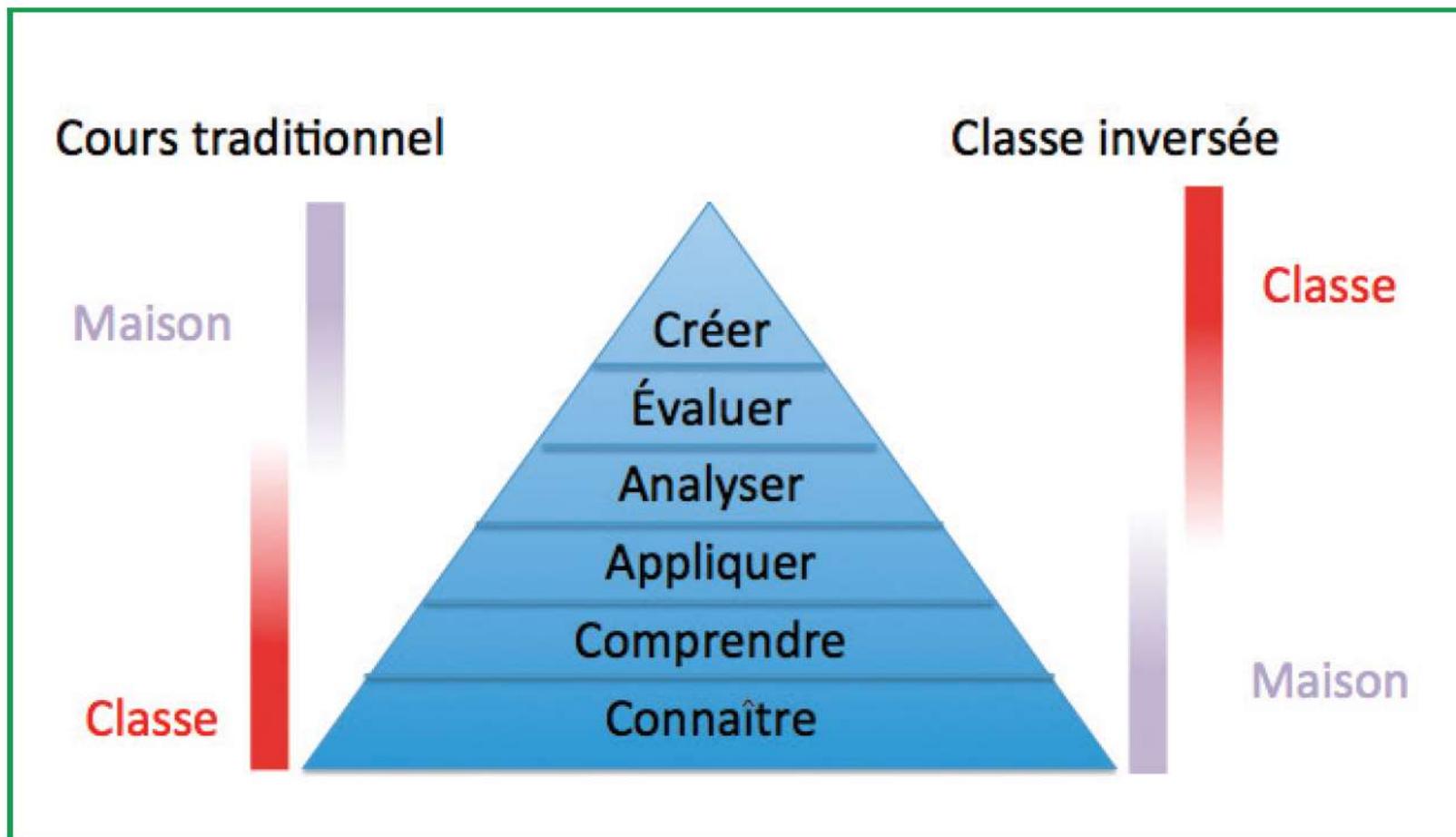


INVERSION PEDAGOGIQUE

Inversion pédagogique

➤ Principe de la classe inversée



http://eduscol.education.fr/sti/ressources_techniques/la-classe-inversee-technologie-ndeg193

Inversion pédagogique

➤ Une classe inversée qui se renverse!

➤ **Classe renversée**

A la maison

Les élèves travaillent
en autonomie à
partir de ressources
documentaires

En classe

Mise en commun du
travail
Production d'une
trace écrite

➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

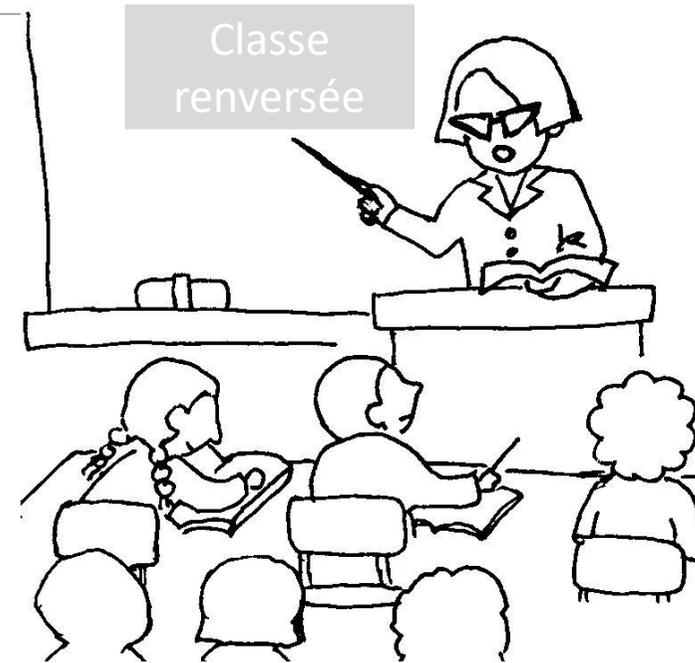
- **Niveau:** Bac Professionnel ASSP
- **Nombre d'élèves:** 24
- **Enseignement:** Nutrition- Alimentation
- **Titre de la séquence:** Alimentation rationnelle
- **Compétence:** C3.6: Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas
- **Savoirs associés:** Techniques professionnelles et technologie associée: Service à l'utilisateur (Techniques de préparations de collations)

Inversion pédagogique

➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

En Classe

- Présentation de la nouvelle séquence
- Vérification des pré-requis
- Déroulement des séances à venir
- Constitution des groupes



Inversion pédagogique

➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

En Classe

Diverses thématiques proposées:

- Les besoins nutritionnels et apports recommandés
- L'alimentation du nourrisson
- L'alimentation diversifiée
- L'équilibre alimentaire

Classe
renversée



Echanges entre
élèves ou avec
l'enseignant

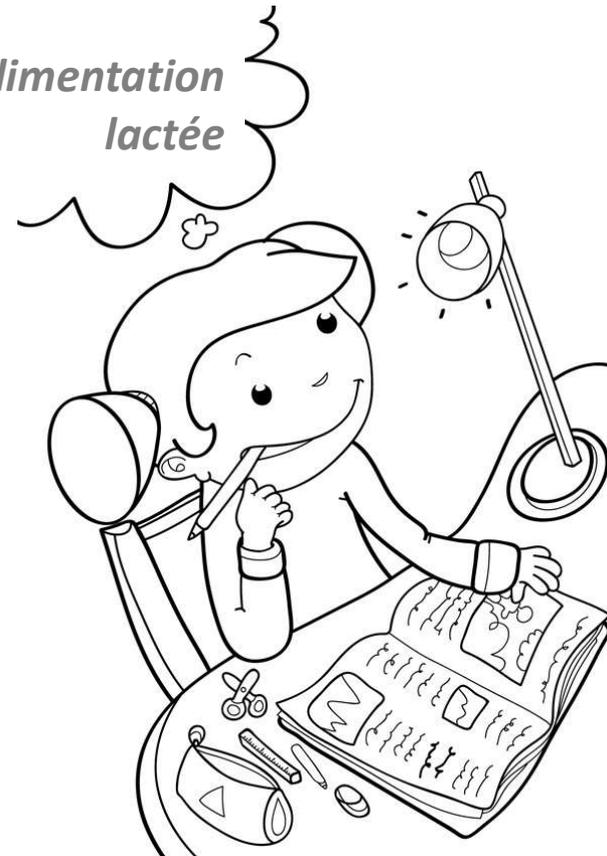
➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

A la maison

Mise en ligne de ressources à étudier par les élèves:

- Mise en situation professionnelle
- Documents de sources différentes
- Questions

*Alimentation
lactée*



Inversion pédagogique

➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

A la maison

L'élève:

- Visionne les ressources
- se questionne puis en déduit une problématique
- Répond aux questions
- Prépare une présentation PowerPoint
- Effectue le QCM en ligne

*Alimentation
lactée*



➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

Exemples de ressources documentaires pour la thématique de l'alimentation du nourrisson

Mise en situation professionnelle: Vous intervenez dans une crèche afin d'assister les auxiliaires de puériculture dans les activités de soins d'hygiène et de confort, d'éveil et d'éducation des enfants. Aujourd'hui, Mme Martin, maman depuis 2 mois d'un petit garçon vous demande des conseils sur l'alimentation de son nourrisson.

➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

Exemples de ressources documentaires pour la thématique de l'alimentation du nourrisson

Documents ressources:

- Extrait d'article de l'OMS: Les différents types de lait

EN RÉSUMÉ		
Appellation commune	Appellation réglementaire	Période d'utilisation habituelle
« Lait 1 ^{er} âge »	Préparation pour nourrissons	Des la naissance jusqu'à 6 mois ou plus et au moins jusqu'à 4 mois [*]
« Lait 2 ^e âge »	Préparation de suite	De 6 à 12 mois ou plus en relais du lait maternel ou du lait 1 ^{er} âge ^{**}
« Lait de croissance »	Aliment lacté destiné aux enfants en bas âge	En relais du lait 2 ^e âge de 1 an jusqu'à 3 ans ^{***}

^{*} Jusqu'à ce que votre enfant prenne un repas complet sans lait par jour.

^{**} Dès que votre enfant a une alimentation diversifiée, soit au moins un repas complet sans lait par jour.

^{***} De préférence au lait de vache.

➤ **Présentation d'une mise en œuvre pédagogique**

Exemples de ressources documentaires pour la thématique de l'alimentation du nourrisson

Documents ressources:

-Les différents types de lait:

•**[Vidéo] Les bénéfices de l'allaitement maternel - Hebdo – RFI)**



➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

Exemples de ressources documentaires pour la thématique de l'alimentation du nourrisson

Documents ressources:

- Ration lactée quotidienne:

Quantités moyennes conseillées :

0 à 1 mois : 6 biberons de 90 à 120 ml.

1 à 2 mois : 6 biberons de 120 ml ou 5 biberons de 150 ml.

2 à 3 mois : 5 biberons de 150 ml.

3 à 4 mois : 5 biberons de 150 ml ou 4 biberons de 180 ml.

Il est également possible de calculer selon la règle d'Appert en se basant sur un apport énergétique moyen de 90 kcal/kg poids corporel/j) jusqu'à l'âge de 6 mois : « 1/10 du poids + 200 à 250 »

➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

Exemples de ressources documentaires pour la thématique de l'alimentation du nourrisson

Documents ressources:

- Caractéristiques nutritionnelles:

Comparaison de la composition nutritionnelle (valeurs extrêmes)
des différentes catégories de préparations pour nourrissons.

Par 100 kcal	Législation	Lait 1 1*	Lait 1 2*	H.A.	Confort	Apport
	2006	intention	intention			recommandé
	Min-max	Min-max	Min-max	Min-max	Min-max	Min-max
Energie/100ml	60 - 70	66 - 68	66 - 67	65 - 67	66 - 67	66 - 68
Protéines (g)	1,8 - 3	1,8-2,1	1,9-2,3	1,9 - 2,4	1,9 - 2,6	2,3 - 2,5
Lact/cas		60/40 -70/30	70/30 -20/80	100 P sol	70/30 - 20/80	23/77
Lipides (g)	4 - 6	5,2 - 5,4	5 - 5,3	5,1 - 5,4	3,8 - 5,4	4,7 - 5,3
(%BET)		47%-49%	45%-48%	46%-49%	34,2%-49%	42%-48%
ω 6 / ω 3	5 - 15	5,4 - 12	5,4 - 10	5,5 - 12	5,4 - 12	6 - 12
Glucides (g)	9 - 14	10,2 - 12	11 - 11,3	10,2 - 11,7	6,1 - 11,6	10,8 - 12
(Lactose)	Min 4,5	10,2 - 12	4,7 - 9,4	5,9-11,7	4 - 9,6	3,7 - 7,1
Autres glucides	/	0-0,3	0 - 4,4	3,4 - 4,7	2,1 - 4,8	3,13 - 9
Amidon (g/100ml)	Max 2	0	0 - 2,03	0	0 - 1,5	0 - 1,9
Ca/P	1 - 2	1,5 - 2	1,3 - 1,8	1,5 - 2	1,5 - 1,8	1,5 - 2
Osmolarité	/	258 - 310	/	258 - 320	227 - 325	210-260

➤ **Présentation d'une mise en œuvre pédagogique**

Exemples de ressources documentaires pour la
thématique de l'alimentation du nourrisson

Documents ressources:

-Sites Internet:

- [http://campus.cerimes.fr/maieutique/UE-
puericulture/besoinsvne/site/html/2_2.html#23](http://campus.cerimes.fr/maieutique/UE-puericulture/besoinsvne/site/html/2_2.html#23)
- <http://www.sante-et-nutrition.com/lait-bebe/>

Inversion pédagogique

➤ Présentation d'une mise en œuvre pédagogique

En Classe

- Chaque groupe d'élèves présente sa thématique
- Correction des QCM / Pose des questions
- Les élèves produisent leur trace écrite

