

## RECOMMANDATIONS POUR LE RETOUR DE CONFINEMENT

### CANEVAS DE TRANSPOSITIONS de SEANCES DU PRESENTIEL CLASSIQUE

#### AU DISTANCIEL et/ou AU RETOUR DE CONFINEMENT

La phase de reprise qui se prolongera jusqu'aux vacances d'été, est à penser comme une préparation de la rentrée 2020. Cependant, il n'est pas attendu de travailler de manière à atteindre la couverture intégrale des programmes. Ce ne sera pas possible.

La rentrée 2020 sera caractérisée par une hétérogénéité des élèves plus forte que d'ordinaire. La gestion de ces différences sera au centre des préoccupations pédagogiques des enseignants. Elles diminueront de façon progressive au fil de l'année 2020-2021. Il est donc pertinent, au cours des séances, sans doute peu nombreuses, des deux mois ou du mois à venir, selon les niveaux, d'aider les élèves à revenir sur ce qu'ils ont appris avant et pendant le confinement : qu'a-t-on appris dans le chapitre « X » ? quel résumé peut-on en faire ? quel schéma bilan et/ou fonctionnel peut-on construire pour rendre compte des mécanismes découverts ? En fonction des établissements, un temps sera possible ou non pour de nouveaux apprentissages, dans l'affirmative, ces derniers seront intégrés à la vision d'ensemble de l'année.

Ces travaux permettront à chaque élève de constituer un « portfolio », avant, pendant et après le confinement, qui sera un point de départ essentiel pour le professeur de l'année scolaire 20-21.

Le temps du retour en établissement ne doit pas être un temps d'évaluation. Il est à penser comme un temps de métacognition et de remédiation sur des compétences ciblées, même si elles sont peu nombreuses.

Pour le volet métacognition, une publication d'Eduscol à laquelle il a été fait référence au cours des échanges entre les enseignants et l'inspection pédagogique régionale pendant le confinement, peut être un outil intéressant. Il s'agit du document « faire construire des outils pour apprendre », dont l'objectif ne serait pas ici l'évaluation, mais plutôt la construction de synthèses de chapitres. Par exemple, des travaux de groupes d'élèves, respectant la distanciation sociale par l'utilisation de documents numériques collaboratifs, pourraient permettre la production de ces synthèses de chapitres, des chapitres différents étant confiés à différents groupes avec échanges de travaux entre groupes et bilan par l'enseignant.

Pour le volet remédiation sur des compétences ciblées, si le nombre d'heures pour la disciplines le permet, il est possible de proposer des activités assurant à chacun de travailler sur des points différents. Nous sommes très attentives à la charge de travail des enseignants dans cette période. En effet, à partir du 18 mai, les professeurs peuvent se trouver dans la situation d'avoir à enseigner à distance et en présentiel. Il se peut aussi que les professeurs de SVT d'un même collège se soient répartis le travail d'enseignement au collège pour l'.es un.e.s et à distance pour l'.es autre.s. Dans les deux cas, il convient de travailler sur des séances communes en déclinant des versions différentes quant à la mise en œuvre pour le présentiel ou pour le distanciel. Les enseignants de l'équipe, le cas échéant, construiront les séquences ensemble.

Le tableau ci-dessous présente sur des exemples de cycle 3 et de cycle 4, expérimental et sur corpus documentaire, un canevas de déclinaisons d'une séance ayant les mêmes objectifs cognitifs principaux, partant de propositions académiques d'activités, pour de l'enseignement à distance ou pour de l'enseignement en retour de confinement.

Les séances proposées ne sont pas finalisées pour les consignes, elles ne sont que décrites en termes de matériel, organisation pédagogique, déroulement, objectifs, compétences travaillées, afin de souligner les différences. Elles n'ont pas vocation à être mises en œuvre, ce qui sera fait, est dépendant des progressions de cycle. Ce sont les canevas proposés qui sont un objectif d'aide pour le retour de confinement.

| NIVEAU                | ENSEIGNEMENT PRESENTIEL CLASSIQUE  | ENSEIGNEMENT DISTANCIEL   | ENSEIGNEMENT EN RETOUR DE CONFINEMENT  |
|-----------------------|--|---|--|
| <p><b>CYCLE 3</b></p> | <p><b>Exemple 1 LA FABRICATION DU PAIN (cf du site de SVT Lyon)</b><br/> <a href="http://svt.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article203">http://svt.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article203</a></p> <p><b>ATTENDU DE FIN DE CYCLE :</b><br/> Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments.</p> <p><b>COMPETENCE ET CONNAISSANCES ASSOCIEES :</b><br/> Mettre en évidence la place des microorganismes dans la production et la conservation des aliments.</p> <p><b>CONDITIONS POUR REALISER L'ACTIVITE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durée 1 séance d'1h30</li> </ul> <p><b>MATERIEL :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Farine, levure de boulanger, levure chimique</li> <li>- Tranches de pain, eau, pain azyne</li> <li>- Assiette, verre ou bécher, cuillère</li> </ul> | <p><b>Exemple 1' : LA FABRICATION DU PAIN</b></p> <p><b>ATTENDU DE FIN DE CYCLE :</b><br/> Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments.</p> <p><b>COMPETENCE ET CONNAISSANCES ASSOCIEES :</b><br/> Mettre en évidence la place des microorganismes dans la production et la conservation des aliments.</p> <p><b>CONDITIONS POUR REALISER LES ACTIVITES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durée variable selon les possibilités familiales et les compétences de chacun</li> </ul> <p><b>MATERIEL : documents</b></p> <p><b>ORGANISATION DE LA CLASSE :</b><br/> Travail individuel</p> <p><b>MODALITES ET DEROULEMENT :</b><br/> Il y a trois activités distinctes qui peuvent se suffire à elle-même selon les compétences et</p> | <p><b>Exemple 1'' : LA FABRICATION DU PAIN</b></p> <p><b>ATTENDU DE FIN DE CYCLE :</b><br/> Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments.</p> <p><b>COMPETENCE ET CONNAISSANCES ASSOCIEES :</b><br/> Mettre en évidence la place des microorganismes dans la production et la conservation des aliments.</p> <p><b>CONDITION POUR REALISER L'ACTIVITE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durée 30 mn</li> </ul> <p><b>MATERIEL : documents</b></p> <p><b>ORGANISATION DE LA CLASSE :</b><br/> Travail individuel ou collaboratif grâce à un document numérique collaboratif</p> <p><b>MODALITES ET DEROULEMENT :</b></p> |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Éponge, verres de montre, lames, lamelles, microscopes</li> </ul> <p><b>ORGANISATION DE LA CLASSE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Répartition des élèves par groupes de 2 ou 3 en fonction du matériel disponible</li> </ul> <p><b>MODALITES ET DEROULEMENT :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 mn : comparaison de pain azyme et de pain levé, comparaison des deux recettes -&gt; importance des levures</li> <li>- 30 mn : réalisation des différentes pâtes placées dans différentes conditions</li> <li>- 30 mn : observation microscopique de levures + lait tiède sucré - pendant que la pâte lève -&gt; la levure est un être vivant qui se reproduit ; dessin d'observation</li> <li>- 15 mn : synthèse des résultats et résumé.</li> </ul> <p><b>OBJECTIFS ATTEINTS :</b><br/>Les conditions expérimentales permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De montrer la production alimentaire par l'action d'un microorganisme ;</li> <li>➤ De montrer les conditions nécessaires à l'action du microorganisme ;</li> <li>➤ La pratique d'une démarche expérimentale.</li> </ul> <p>Le travail sur la conservation alimentaire est ainsi motivé.</p> | <p>les possibilités de chaque élève dans son contexte familial, deux ou les trois peuvent être faites.</p> <p><u>ACTIVITE 1</u> : 20 mn :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comparaison de pain azyme et de pain levé, comparaison des deux recettes ;</li> <li>- Hypothèse sur le rôle des levures.</li> </ul> <p><u>ACTIVITE 2</u> : 20 mn :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propositions de protocole expérimental de recherche de validation de l'hypothèse et/ou description de la réalisation des différentes pâtes placées dans différentes conditions</li> <li>- Résultats obtenus pour chaque manipulation</li> <li>- Mise en relation, interprétation, conclusion.</li> </ul> <p><u>ACTIVITE 3</u> : 20 mn :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Observation de microphotographies de levures ou résultats quantitatifs de populations de levures dans différentes conditions de température et d'enrichissement en glucose ou documents équivalents</li> <li>- Mise en relation, interprétation, conclusion.</li> </ul> <p><b>OBJECTIFS ATTEINTS :</b><br/>Selon la.es activité.s faites par chacun le bilan est apporté avec explications complémentaires. Les conditions expérimentales permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De montrer la production alimentaire par l'action d'un microorganisme ;</li> <li>➤ De montrer les conditions nécessaires à l'action du microorganisme ;</li> <li>➤ La pratique d'une démarche scientifique.</li> </ul> | <p>Les trois activités ci à gauche, sont réparties entre les élèves, selon leur niveau de compétences, avec les informations nécessaires à leur réalisation.</p> <p><u>ETAPE 1</u> : 15 mn :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque élève de chaque groupe répond à la consigne de son activité (un document numérique collaboratif est envisageable pour un travail collaboratif)</li> </ul> <p><u>ETAPE 2</u> : 10 mn :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un élève donne sa synthèse pour chacune des trois activités</li> </ul> <p><u>ETAPE 3</u> : 5 mn :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le professeur fait le bilan, sous une forme textuelle ou schématique, ou photographique.....</li> </ul> <p><b>OBJECTIFS ATTEINTS :</b><br/>Les conditions expérimentales permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De montrer la production alimentaire par l'action d'un microorganisme ;</li> <li>➤ De montrer les conditions nécessaires à l'action du microorganisme ;</li> <li>➤ La pratique d'une démarche scientifique.</li> </ul> <p>Le travail sur la conservation alimentaire est motivé et traité</p> |
|--|---|--|---|

|                |   |  |  |
|----------------|---|--|--|
|                |   | Le travail sur la conservation alimentaire est ainsi motivé.   | immédiatement selon le même modèle ou de façon « magistrale ».   |
| <b>CYCLE 4</b> | <p><b>Exemple 2 : ETUDE DU COURANT DE BENGUELA EN ATLANTIQUE SUD</b><br/> <a href="http://svt.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article163">http://svt.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article163</a></p> <p><b>ATTENDU DE FIN DE CYCLE :</b><br/> Explorer et expliquer certains éléments de météorologie et de climatologie.</p> <p><b>COMPETENCE ET CONNAISSANCES ASSOCIEES :</b><br/> Expliquer quelques phénomènes météorologiques et climatiques :<br/> - Dynamique des masses d'air et des masses d'eau ;<br/> - Courants et vents océaniques.</p> <p><b>CONDITIONS POUR REALISER L'ACTIVITE :</b><br/> - Durée : 1h30</p> <p><b>MATERIEL : documents</b></p> <p><b>ORGANISATION DE LA CLASSE et MODALITES ET DEROULEMENT :</b><br/> Aucune indication de modalités et de déroulement n'est donnée sur le site pour ce corpus documentaire. Ces aspects sont laissés aux choix pédagogiques des enseignants.</p> | <p><b>Exemple 2' : ETUDE DU COURANT DE BENGUELA EN ATLANTIQUE SUD</b></p> <p><b>ATTENDU DE FIN DE CYCLE :</b><br/> Explorer et expliquer certains éléments de météorologie et de climatologie.</p> <p><b>COMPETENCE ET CONNAISSANCES ASSOCIEES :</b><br/> Expliquer quelques phénomènes météorologiques et climatiques :<br/> - Dynamique des masses d'air et des masses d'eau ;<br/> - Courants et vents océaniques.</p> <p><b>CONDITIONS POUR REALISER L'ACTIVITE :</b><br/> - Durée variable selon les possibilités familiales et les compétences de chacun</p> <p><b>MATERIEL : documents</b></p> <p><b>ORGANISATION DE LA CLASSE :</b><br/> Travail individuel puis mutualisé à distance entre différents membres d'un groupe, en fonction des possibilités numériques et des compétences de chacun.</p> <p><b>MODALITES ET DEROULEMENT :</b></p> | <p><b>Exemple 2'' : ETUDE DU COURANT DE BENGUELA EN ATLANTIQUE SUD</b></p> <p><b>ATTENDU DE FIN DE CYCLE :</b><br/> Explorer et expliquer certains éléments de météorologie et de climatologie.</p> <p><b>COMPETENCE ET CONNAISSANCES ASSOCIEES :</b><br/> Expliquer quelques phénomènes météorologiques et climatiques :<br/> - Dynamique des masses d'air et des masses d'eau ;<br/> - Courants et vents océaniques.</p> <p><b>CONDITIONS POUR REALISER L'ACTIVITE :</b><br/> - Durée : 40 mn</p> <p><b>MATERIEL : documents</b></p> <p><b>ORGANISATION DE LA CLASSE :</b><br/> Travail individuel ou collaboratif grâce à un document numérique collaboratif</p> <p><b>MODALITES ET DEROULEMENT :</b><br/> <b>ETAPE 1</b> : 15 mn :</p> |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p><b>OBJECTIFS ATTEINTS :</b><br/> Les activités proposées permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La construction des connaissances du programme ;</li> <li>➤ L'exploitation d'informations et l'argumentation.</li> </ul> <p>L'ouverture sur les enjeux de l'exploitation d'une ressource naturelle et la compréhension des choix pour sa gestion.</p> | <p><u>ACTIVITE 1</u> : 15 mn : individuellement, analyse de quelques-uns des documents du corpus, choisis par l'enseignant.e.</p> <p><u>ACTIVITE 2</u> : 20 mn : des groupes de 4 élèves travaillent ensemble à distance pour faire une synthèse de leurs analyses, validée par l'enseignant.e.</p> <p><b>OBJECTIFS ATTEINTS :</b><br/> Les activités proposées permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La construction des connaissances du programme ;</li> <li>➤ L'exploitation d'informations et l'argumentation.</li> </ul> <p>L'ouverture sur les enjeux de l'exploitation d'une ressource naturelle et la compréhension des choix pour sa gestion.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque élève analyse quelques-uns des documents du corpus choisis pour lui par l'enseignant.e (un document numérique collaboratif est envisageable par un travail collaboratif)</li> </ul> <p><u>ETAPE 2</u> : 10 mn :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les groupes se transmettent leur analyse ;</li> <li>- Chacun copie les informations apportées par les autres ;</li> </ul> <p><u>ETAPE 3</u> : 15 mn :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque élève reçoit un document supplémentaire dans le cadre de l'exemple initial, pour traiter l'une des deux compétences suivantes :</li> </ul> <p>Caractériser quelques-uns des principaux enjeux de l'exploitation d'une ressource naturelle par l'être humain, en lien avec quelques grandes questions de société.<br/> Comprendre et expliquer les choix en matière de gestion de ressources naturelles à différentes échelles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il identifie et argumente un choix favorisant la préservation de la ressource halieutique.</li> </ul> <p><b>OBJECTIFS ATTEINTS :</b><br/> Les activités proposées permettent :</p> |
|--|---|---|---|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ La construction des connaissances du programme ;</li><li>➤ Les enjeux de l'exploitation d'une ressource naturelle et la compréhension des choix pour sa gestion ;</li><li>➤ L'exploitation d'informations et l'argumentation.</li></ul> |
|--|--|--|---|