

Auteurs : Marie-Anne Sandrin-Bui (plus d'infos)

Résumé : [Séquence] - Connaître nos cinq organes sensoriels : les yeux, les oreilles, le nez, la langue, et la peau et explorer leurs différentes fonctions la vue, l'ouïe, l'odorat, le goût et le toucher. Etudier et différencier les fonctions sensorielles du goût et de l'odorat en relation avec l'alimentation. Prendre conscience que nous percevons notre environnement à partir de cinq organes sensoriels qui fonctionnent en lien avec le cerveau. Document de Marie Anne Sandrin-Bui et Marie-Hélène Heitz.

Objectif : - Être capable de pratiquer une démarche scientifique : savoir observer, questionner, formuler une prévision ou une hypothèse et la valider par une recherche, argumenter et communiquer ses résultats, - Développer le sens de l'observation des phénomènes naturels, la curiosité, l'imagination et l'ouverture d'esprit - Développer l'esprit critique par l'exercice du raisonnement : par exemple distinguer ce qui est probable et prévu (ou prédit) de ce qui peut être prouvé

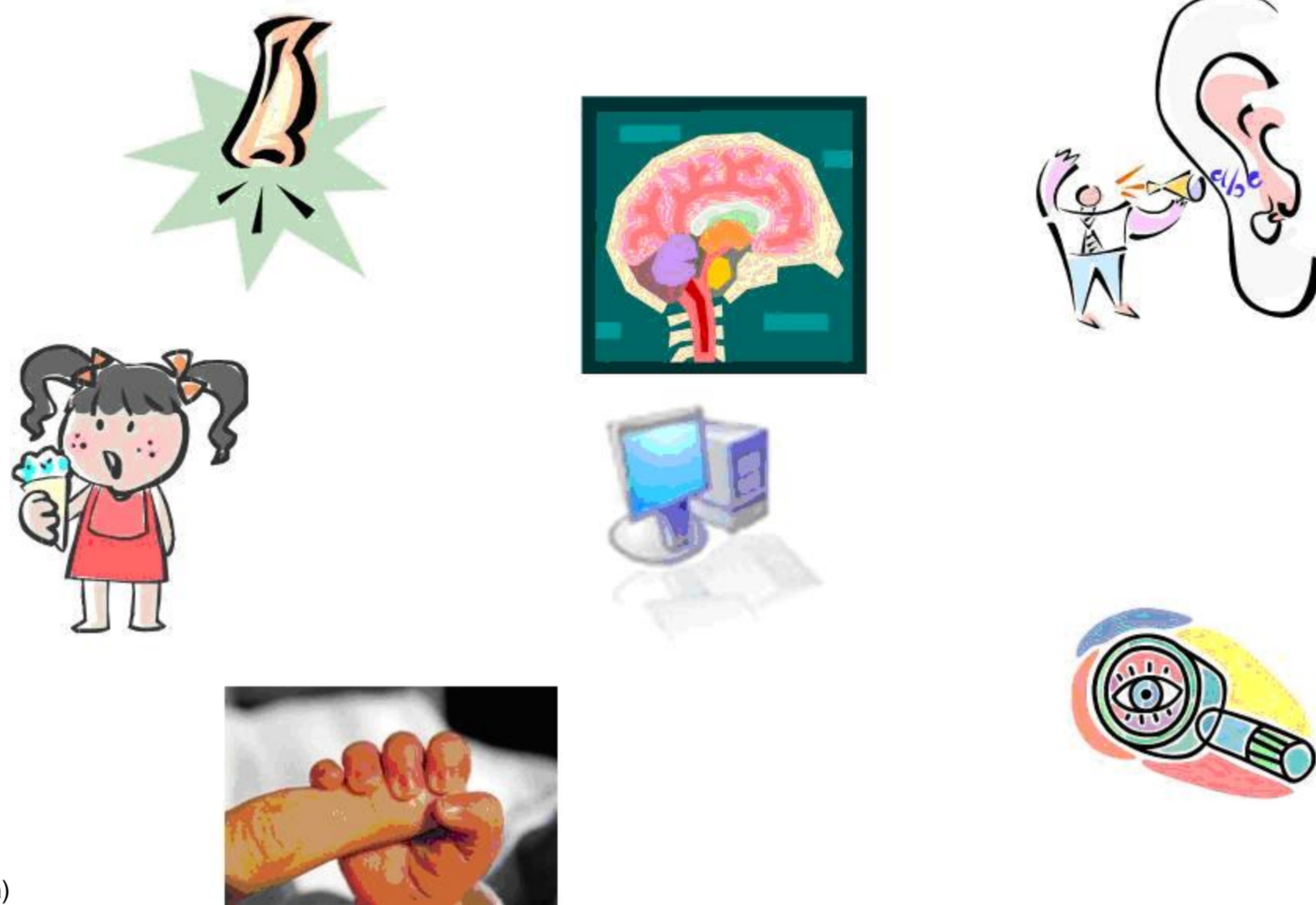
Copyright : Creative Commons France. Certains droits réservés.



Les 5 sens et l'alimentation

Progression possible :

## Les 5 Sens



Facultatif : Séquence introductive (voir à la fin)

Séance 1 : Comment identifier ou reconnaître des aliments sans les mettre dans notre bouche ?

Séance 2 : Comment décrire le goût des aliments qui sont dans notre bouche ?

Séance 3 : Comment différencier les quatre goûts des aliments avec notre langue et comment les décrire ?

Séance 4 : Le nez joue-t-il un rôle important pour apprécier les aliments ?

Séance 5 : Les organes de nos sens et l'alimentation : résumons ce que nous avons appris