

SCIENCES 5	<u>SEQUENCE 5 : LES 5 SENS</u>		
CM1-CM2	Compétences :		
	<ul style="list-style-type: none"> -Emettre des hypothèses et concevoir les moyens de les vérifier - Argumenter - Isoler une variable et mettre en œuvre des expériences pertinentes - Constaté la nécessité de mesurer - Mettre en œuvre des expériences pertinentes - Observer et analyser des phénomènes - Présenter des résultats et les interpréter 		
	Objectifs	Déroulement	Matériel
S1	<p>Identifier les informations apportées par l'odorat</p> <p>Identifier les 4 saveurs et les informations apportées par le goût.</p>	<p><u>Mise en route – 5'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Annonce de la séquence : travail sur les 5 sens - Recueil des RI sur les 5 sens (vue : yeux ; odorat : nez ; goût : bouche ; toucher : main ; ouïe : oreilles + fonctionnement ?) - Annonce de l'objectif de séance : travail sur l'odorat et le goût en ateliers - Présenter les différents coins : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Odorat : tables pour 2, différents flacons numérotés ou mouillettes imprégnées d'une odeur Consignes : Elève A se bande les yeux, Elève B lui fait sentir les différents flacons et remplit le tableau sous sa dictée. Elève A doit essayer d'identifier l'odeur. ▪ Goût : 2 espaces – un collectif : un morceau de chocolat chacun + essuie-tout – un par binômes : assiettes avec aliments cachés. Consignes espace binôme : 1) Elève A se bande les yeux et se bouche le nez. Elève B lui fait goûter les différents aliments. Elève A doit identifier la saveur de l'aliment (salé, sucré, amer, acide). 2) Elève A yeux toujours bandés, nez dégagé. Elève B lui fait redéguster les aliments. Elève A doit identifier la saveur. AVANT DE QUITTER SA TABLE, ON COUVRE LES ASSIETTES. <p style="text-align: center;">Quand le chrono de la diapo est écoulé, on change d'atelier</p> - Distribuer les Fiches Elèves <p><u>Recherche – 50'</u></p> <p>2 ateliers tournants de 25 minutes = 50'</p>	<ul style="list-style-type: none"> - loto des odeurs - 6 flacons avec mouillettes - sucré : banane -salé : jambon, chips - amer = chocolat, café à boire, endive, roquette, pamplemousse - acide : citron, bonbons piquants - foulards - 13 assiettes - 25 gobelets - poster consignes

Minuteur 10 min

- Atelier Odorat -25'

- 1 round – 8' : Un élève A se bande les yeux, l'élève B lui fait sentir les différentes odeurs qu'élève A doit retrouver. Elève B remplit le tableau sous la dictée d'élève A (fiche mallette).
- 2 round – 8' : on change de table et on inverse les rôles
- 3 round – 8' : on change de table et on inverse les rôles

- Atelier Goût – 25'

- **PE** Expérience 1 – 5' : S'essuyer la langue avant de goûter le chocolat
 - Les élèves s'essuient la langue avec un essuie-tout puis goûtent immédiatement le chocolat. Que constatez-vous ?
 - Le chocolat n'a pas de goût ! Pourquoi ? Rôle de la salive = les saveurs se dissolvent dans la salive et pénètrent dans la langue.
- Expérience 2 – 5' : Dégustation à l'aveugle avec nez bouché
 - Cacher les aliments avant l'arrivée des élèves.
 - L'élève B ne découvre les aliments seulement quand l'élève A s'est bandé les yeux. Elève B fait goûter aliments à élève A qui se bouche le nez = arrive-t-il à identifier la saveur (sucré, salé, amer, acide)?
- Expérience 3 – 5' : Dégustation à l'aveugle avec nez dégagé
 - Même exercice mais nez dégagé et tenter de trouver de quel aliment il s'agit. Elève B note sous la dictée d'élève A (fiche mallette) puis cache les aliments et infirme ou confirme la réponse donnée.
= Rôle de l'odorat important dans la dégustation
- Tourner – 10' : On change de table et on inverse les rôles

- Les élèves changent d'ateliers au bout de 25 min (minuteur powerpoint)

Institutionnalisation

Mise en commun

- Coin chaises : Verbalisation des ressentis lors de la dégustation et de l'olfaction à partir de la Fiche Elèves: étonnement sur le rôle de la salive, difficultés à identifier goût à l'aveugle et nez bouché, difficulté à identifier odeurs sans voir de quoi il s'agit, mais sensation de familiarité, souvenirs, lien entre odorat et goût

- Rapporter les flacons, les mouillettes et les assiettes au fond de la classe. Remettre les tables.

- Rédaction du bilan sur Fiche Elèves.

Annonce séance suivante : étude du fonctionnement de ces 2 sens

S2	Comprendre à quoi sert le nez et comment fonctionne l'odorat	<p><u>Mise en route</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappel de la séance : expériences + bilan <p><u>Recherche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Distribuer fiche odorat - Répondre aux questions - Correction <p><u>Institutionnalisation</u></p> <p>Carte mentale</p>	Fiche odorat
S3	Comprendre comment fonctionne le goût	<p><u>Mise en route</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappel de la séance : expériences + bilan <p><u>Recherche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Distribuer fiche goût - Répondre aux questions - Correction <p><u>Institutionnalisation</u></p> <p><u>Séance 3</u> : Le goût</p> <p>On détecte 4 saveurs: le salé, le sucré, l'acide, l'amer</p> <p><i>voir schéma de la langue (fiche n°2)</i></p> <p>Les saveurs des aliments se dissolvent dans la salive puis se fixent sur les papilles situées sur la langue.</p> <p>Grâce aux papilles, nous percevons la saveurs des aliments. Grâce à la rétro-olfaction, nous percevons également leurs arômes.</p>	Fiche Goût
S4	Comprendre le fonctionnement du toucher	<p><u>Mise en route – 10'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappel des différents sens et leur fonctionnement - Annonce objectif : le toucher (la peau) <p><u>Recherche – 1H10</u></p>	8 sachets tactiles dans carton 6 crayons identiques 3 objets dans carton 3 saladiers d'eau glacée

		<p><u>Etape 1 : expériences en ateliers – 50'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Travail en atelier = Diapo ateliers tournants <ul style="list-style-type: none"> • Atelier 1 « Les sachets tactiles » = 7 élèves • Atelier 2 « Toucher main et dos » = 6 élèves • Atelier 3 « Objet pied et main » = 6 élèves (3 objets différents qui tournent dans les binômes) • Atelier 4 « Eau glacée » = 6 élèves <p><u>Etape 2 : Vidéo - 5'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissez-vous des maladies ou des dysfonctionnements du toucher ? <i>absence de sensibilité à la douleur, paralysie...</i> - Vidéo Intouchables : rappel de l'histoire, contextualisation de l'extrait → pourquoi est-ce que le geste de Driss est-il dangereux pour Philippe ? <p><u>Etape 3 : Mise en commun – 10'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Corriger collectivement feuille <p><u>Institutionnalisation – 15'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Remplir les onglets conclusion + TE 	<p>Fiche expérience Diapo</p>
S5	Comprendre le fonctionnement de la vue	<p><u>Mise en route</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappel de la séance précédente - Annonce objectif: travailler sur la vue <p><u>Recherche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Recueil des RI sur la morphologie de l'œil - Vidéo C'est pas sorcier "Comment fonctionne l'oeil" pour compléter le schéma de l'oeil - Vidéo C'est pas sorcier "Le fonctionnement optique de l'oeil" pour comprendre le fonctionnement de l'oeil (qt 2 et 5) https://education.francetv.fr/matiere/sciences-de-la-vie-et-de-la-terre/premiere/video/le-fonctionnement-optique-de-l-oeil-c-est-pas-sorcier - Vidéo C'est pas sorcier "d'où viennent les larmes?" puis remplir fiche. <p><u>Expériences</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire les expériences en complétant au crayon de papier - Mise en commun et compléter en rouge les conclusions 	

		<u>Institutionnalisation</u> - TE	
S6	Comprendre le fonctionnement de l'ouïe	<i>A venir</i>	
S7	Evaluation		