

Espace « 5 sens » : l'odorat et le goût



Repères pour organiser la progressivité des apprentissages

PS : Découvrir le vivant

Découvrir et nommer les parties du corps et les 5 sens.

MS : Découvrir le vivant

Découvrir, nommer et décrire les parties du corps et les 5 sens.

GS : Découvrir le vivant

Nommer les principales parties du corps humain et leur fonction, distinguer les 5 sens et leur fonction.

Objectifs d'apprentissage en relation avec les programmes :

Nommer les parties du corps et du visage.

Découvrir les cinq sens grâce à sa propre expérience ; expérimenter et augmenter ses capacités à sentir, voir, toucher, entendre, goûter.

Participer à une activité en liaison avec les arts visuels.

Nommer les parties du corps et du visage. Décrire leurs caractéristiques.

Découvrir les cinq sens grâce à sa propre expérience ; expérimenter et augmenter ses capacités à sentir, voir, toucher, entendre, goûter.

Participer à une activité en liaison avec les arts visuels.

Nommer les parties du corps et du visage. Décrire leurs caractéristiques. Décrire leurs fonctions.

Découvrir les cinq sens grâce à sa propre expérience ; expérimenter et augmenter ses capacités à sentir, voir, toucher, entendre, goûter.

Participer à une activité en liaison avec les arts visuels.

Matériel pour la découverte et l'observation

L'odorat

- Plantes aromatiques, fleurs coupées, épices...
- Pots opaques fermés (couvercles percés ou recouverts de tissu opaque) contenant des substances odorantes (café en poudre, bois, terre, feuilles, aiguilles de sapin, lavandes, roses, champignon, oignon, ail, citron, thym, romarin, basilic, clou de girofle, anis étoilé, gingembre, moutarde, chocolat, vinaigre, fromage, drawing gum ...)

Le goût

Pas d'activités en autonomie ou en atelier libre

Atelier de découverte guidé :

- Du fromage blanc avec : du cacao (amer), du sel (salé), du citron (acide), du sucre (sucré) (on peut mettre une goutte de colorant rose dans le bol salé, une goutte de vert dans le sucré) goûter avec une touillette jetable ou un bâtonnet.
- Pour compléter

amer : pissenlit, chicorée en salade, endive, amande amère
acide : cornichon, yaourt nature, pomme verte, rhubarbe, oseille

- NB : Il existe une autre saveur nommée *umami*, c'est le glutamate, hors de propos à l'école

Comment exploiter l'espace ?

L'amorce peut être soit la découverte de l'espace et sa fonction : activités spontanées (sentir, échanger autour des sensations), soit la suite d'une observation lors d'une autre activité (cuisine, goûter...), la « semaine du goût », ou bien la découverte d'un parfum, la lecture d'un album...

Activités de familiarisation :

- Manipulations libres (sauf nourriture), partage des expériences, des expérimentations spontanées, mise en mots des actions, des effets, des objets.
- Jeux de reconnaissance d'odeurs / de saveurs

Activités d'investigation :

L'odorat :

- Est-ce que tout le monde aime les mêmes odeurs ?
- Quelles sont les odeurs qu'on ne trouve que dans la maison ? dans la rue ? dans l'école ?
- Quelles sont les odeurs qui donnent faim ?
- Quelles sont les odeurs qui préviennent d'un danger ?
- Y a-t-il des odeurs dangereuses ?
- Qu'est-ce qui sent mauvais ?
- Pourquoi les aliments n'ont-ils plus de goût quand on est enrhumé ?
- Peut-on faire des mélanges d'odeurs ?
- Comment jouer au *memory* des odeurs ?

Activités de réinvestissement :

- Construction de jeux
- Réalisation d'affichages dans l'espace sciences en lien avec les apprentissages réalisés : les informations données par le goût et l'odorat / les organes associés : la

Le goût :

- Est-ce que tout le monde aime les mêmes saveurs ?
- Comment classer des solutions avec du citron de la plus acide à la moins acide ?
- Comment réaliser des solutions de la plus sucrée à la moins sucrée ?
- Qu'est-ce qui me permet de reconnaître les saveurs ?
- Est-ce que la langue est sensible partout aux mêmes saveurs ?
- Est-ce qu'on peut goûter à tout ?
- Peut-on reconnaître un fruit les yeux fermés et le nez bouché ?
- Pourquoi est-ce dangereux de goûter aux fruits dans la forêt ?

langue et le nez / Quelles précautions prendre quand on sent quelque chose ? Comment se prévenir des intoxications ?

Spécificités de l'espace

Pas d'activités « libres » pour le goût.

Le goût est très fortement lié à l'odorat en matière de dégustation.

Penser à des séances qui concernent l'hygiène et la sécurité : précautions à prendre avant de sentir quelque chose, comment l'odorat peut nous prévenir d'un danger, comment se prévenir des intoxications, règles de comportements.