Fiche élève

Déguster des produits : quels organes mis en jeu ?

Nom(s) de(s) l’enseignant.e(s) :

Collège-Ville : Paul Claudel-Lagnieu

Date/Année : 2016-2017

|  |  |
| --- | --- |
| Discipline 1 : SVT Discipline 2 : Choisir un élément.Discipline 3 : Choisir un élément. | Niveau : 5ème |
| Domaine(s) de compétences :*Grille des domaines de compétences en Annexe 1* [x]  1.1 [x]  1.2 [x]  1.3 [x]  1.4[x]  2 [x]  3 [x]  4 [x]  5   | **Parcours :** [x]  Avenir [x]  Citoyen[x]  Santé [x]  Arts et culture |
| Durée (heures) :  | Format de la séance : Manipulation |
| **Thématique(s) :** [x]  Production [x]  Commercialisation et distribution[x]  Nutrition-santé[x]  Gouvernance et politiques alimentaires[x]  Justice et solidarité alimentaires[x]  Environnement et changements globaux | Objectif(s) de Développement Durable :*Fiche ODD en Annexe 2*ODD 1 : 3. Bonne santé et Bien-êtreODD 2 : Choisir un élément.ODD 3 : Choisir un élément. |





Exercice 1 :  A nos cerveaux : Avant toute mise en situation, que répondrais-tu à la question Déguster des produits : quels organes mis en jeu ? ?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Exercice 2 : La main à la pâte : Complète les tableaux de dégustation en te concentrant bien pour différencier tes sensations.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Echantillon n°4 :

|  |
| --- |
| Echantillon n°3 : |
| Descripteurs | note | Organe  |
|  Intensité | Odeur Couleur | 0 1 2 3 4 5 0 1 2 3 4 5 |  |
| Aspect | ….. |  |  |
| Saveur | acidesalée amère sucrée | 0 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 5 |  |
| Texture | CroquanteJuteuseFarineuseAqueuseGranuleuse….. | 0 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 5 |  |
| Appréciation générale |
| Provenance et mode de production : |

 |
| Descripteurs | note | Organe  |
| Intensité | Odeur Couleur | 0 1 2 3 4 5 0 1 2 3 4 5 |  |
| Aspect | ….. |  |  |
| Saveur | acidesalée amère sucrée | 0 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 5 |  |
| Texture | CroquanteJuteuseFarineuseAqueuseGranuleuse….. | 0 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 5 |  |
| Appréciation générale |
| Provenance et mode de production : |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Echantillon n°4 :

|  |
| --- |
| Echantillon n°3 : |
| Descripteurs | note | Organe  |
|  Intensité | Odeur Couleur | 0 1 2 3 4 5 0 1 2 3 4 5 |  |
| Aspect | ….. |  |  |
| Saveur | acidesalée amère sucrée | 0 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 5 |  |
| Texture | CroquanteJuteuseFarineuseAqueuseGranuleuse….. | 0 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 5 |  |
| Appréciation générale |
| Provenance et mode de production : |

 |
| Descripteurs | note | Organe  |
| Intensité | Odeur Couleur | 0 1 2 3 4 5 0 1 2 3 4 5 |  |
| Aspect | ….. |  |  |
| Saveur | acidesalée amère sucrée | 0 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 5 |  |
| Texture | CroquanteJuteuseFarineuseAqueuseGranuleuse….. | 0 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 50 1 2 3 4 5 |  |
| Appréciation générale |
| Provenance et mode de production : |

Exercice 3 : Qu’avons-nous retenu de la dégustation ?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Exercice 4 : Les organes sollicités.

Imagine un schéma permettant d’illustrer le fonctionnement des organes sollicités en lien avec ce que tu sais déjà sur le système nerveux.



Exercice 5 : Qu’avons-nous retenu sur le système nerveux ?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Annexe 1 : Grille des domaines de compétences

|  |  |
| --- | --- |
| **Numérotation** | **Signification** |
| 1.1 | Comprendre, s’exprimer en utilisant la langue française à l’oral et à l’écrit |
| 1.2 | Comprendre, s’exprimer en utilisant une langue étrangère et, le cas échéant, une langue régionale |
| 1.3 | Comprendre, s’exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques |
| 1.4 | Comprendre, s’exprimer en utilisant les langages des arts et du corps |
| 2 | Les méthodes et outils pour apprendre |
| 3 | La formation de la personne et du citoyen |
| 4 | Les systèmes naturels et les systèmes techniques |
| 5 | Les représentations du monde et l’activité humaine |

Annexe 2 : Fiche ODD

*Source : Décret n° 2015-372 du 31 mars 2015, relatif au socle commun de connaissances, de compétences et de culture.*



*Source : Nations Unies.*

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/2015/09/26/onu-appelle-contributions-secteur-prive/>