

LE CORPS HUMAIN au cycle 1

<i>Compétences</i>	<i>Compétences spécifiques</i>	<i>Situation déclenchante ou Activités</i>	<i>Matériel nécessaire</i>
<p>Découvrir le vivant : Ils découvrent les parties du corps et <u>les cinq sens</u> : leurs caractéristiques et leurs fonctions.</p>	<p><i>Explorer les qualités tactiles, gustatives, olfactives et visuelles des objets.</i></p>	<p>A l'occasion d'un goûter, faire toucher, les yeux bandés un fruit, puis le faire sentir et le goûter.</p>	
<p>Découvrir le vivant : Les enfants observent les différentes manifestations de la vie. Ils découvrent les parties du corps et les cinq sens : leurs caractéristiques et leurs fonctions. Ils sont intéressés à l'hygiène et à la santé, notamment à la nutrition. Ils apprennent les règles élémentaires de l'hygiène du corps.</p>	<p><i>Prendre conscience de la diversité des morphologies et respecter les différences.</i></p> <p><i>Distinguer activité et inactivité physiques.</i></p> <p><i>Découvrir le lien entre activité physique et dépense énergétique.</i></p>	<p>* Bouger, à quoi ça sert ? Manipulation de toises et de pèse-personnes pour mesurer leur taille et leur poids. Ils prennent conscience qu'ils sont tous différents physiquement.</p> <p>* L'hygiène, est-ce important ? Dans la première séance, les élèves sont invités à réfléchir sur les questions d'hygiène et de santé afin de prendre conscience de la nécessité de se laver.</p> <p>* Bien manger, mais comment ? Une activité de tri des aliments selon les goûts alimentaires de chacun (j'aime / je n'aime pas) permet aux élèves de prendre conscience qu'ils ont tendance à ne pas privilégier une alimentation diversifiée et à préférer, notamment, les produits gras et sucrés.</p> <p>* Boire, mais pas n'importe quoi ?</p> <p>http://lamap.inrp.fr/?Page_Id=5&Element_Id=1163&DomainScienceType_Id=4&ThemeType_Id=13</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Des toises - Un pèse-personne - Chronomètre - Ustensiles de cuisine - Rouleau de papier absorbant - Pailles - Cotons-tiges - De la terre - Savon - Différentes sortes de brosses - Publicités alimentaires - Affiche de la ou des recettes de cuisine - Aliments (gras, pas gras, fruits, légumes)

LE CORPS HUMAIN au cycle 2

<i>Compétences</i>	<i>Compétences spécifiques</i>	<i>Situation déclenchante ou Activités</i>	<i>Matériel nécessaire</i>
<p>Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets Ils apprennent quelques règles d'hygiène.</p>	<p>- <i>Savoir, que la croissance du corps humain, pour être harmonieuse, doit reposer sur une bonne hygiène de vie : alimentation, hygiène corporelle, sommeil.</i></p>	<p>* Lecture de l'album « Pricket le propre » de Jennifer Dalrymple. Discussion autour de la propreté et de la saleté d'après les commentaires faits sur l'album. Amener les enfants à énoncer leurs représentations sur l'hygiène. Tri d'images représentant différents comportements, discussions.</p> <p>Mise en commun : élaboration d'une affiche permettant de classer les bons et mauvais comportements pour la santé et de mettre en valeur les différents thèmes à développer (hygiène, sommeil, alimentation).</p>	

LE CORPS HUMAIN au cycle 3

<i>Compétences</i>	<i>Compétences spécifiques</i>	<i>Situation déclenchante ou Activités</i>	<i>Matériel nécessaire</i>
<p>Le fonctionnement du corps humain et la santé Les mouvements corporels (muscles, os du squelette, articulations).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Savoir distinguer la place et le rôle des articulations dans les mouvements du corps.</i> - <i>Être capable de nommer les articulations des membres et de faire le lien avec les différentes positions possibles du corps.</i> - <i>Être capable de distinguer la combinaison des mouvements élémentaires.</i> - <i>Être capable de nommer des os du squelette et comprendre le schéma fonctionnel os-articulation-muscle.</i> - <i>Être capable de concevoir et de construire un modèle matériel simple rendant compte de façon approchée du rôle des muscles antagonistes dans le mouvement d'une articulation.</i> - <i>Être capable d'appuyer une investigation explicative sur des activités de mesurage visant à la comparaison d'objets (longueur et épaisseur des muscles).</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à une séance d'EPS, demander aux enfants de représenter leur corps en mouvement. - Dans un deuxième temps, repérer les articulations, les membres en flexion et en extension. <p>Les os: Combien y a-t-il d'os dans le squelette humain? Comment les os sont-ils assemblés? En quoi sont faits les os? Questionnement et observation de radiographies.</p> <p>Questionnement et réflexion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est ce qu'un muscle? - Pourquoi les muscles sont deux par deux? - Comment la patte de grenouille fonctionne-t-elle? <p>- Comment fonctionnent les muscles? Observation de nos muscles, prise de mesures lors d'extension – flexion de l'avant bras.</p> <p>http://lamap.inrp.fr/?Page_Id=6&Element_Id=266&DomainScienceType_Id=4&ThemeType_Id=8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Du carton. - attaches parisiennes. - Radios - Squelette type "Oscar" - des cure-dents - des loupes - des gants - carton - attaches parisiennes - ficelle - Mètre couturière

Compétences	Compétences spécifiques	Situation déclenchante ou Activités	Matériel nécessaire
Le fonctionnement du corps humain et la santé 1 ^{ère} approche des fonctions de nutrition : digestion , respiration et circulation sanguine.	<ul style="list-style-type: none"> - Être capable de rendre compte du trajet et des transformations des aliments dans le tube digestif et de leur passage dans le sang. - Être capable d'exploiter des documents (radiographies, livres, multimédias). 	<ul style="list-style-type: none"> - Après avoir donné aux enfants un morceau de gâteau et un verre d'eau, leur demander de dessiner le trajet du gâteau et de l'eau dans leur corps. <p>http://lamap.inrp.fr/?Page_Id=6&Element_Id=341&DomainScienceType_Id=4&ThemeType_Id=4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Balle de ping-pong - Tuyau d'arrosage - Modèle anatomique démontable pour visualiser le système digestif
Le fonctionnement du corps humain et la santé 1 ^{ère} approche des fonctions de nutrition : digestion, respiration et circulation sanguine .		Situations problèmes: <ul style="list-style-type: none"> - Où va l'air que j'inspire? - L'air expiré est-il différent de l'air inspiré? (expérience avec l'eau de chaux pour prouver la présence de gaz carbonique) - Comment le corps s'adapte-t-il à nos activités physiques? - Comment le sang circule dans le corps? 	<ul style="list-style-type: none"> - Mètre couturière - Ballons de baudruche - Bouteilles plastiques - Élastiques - Pailles ou tuyaux - Eau de chaux - Seringue (ou paille) - Chronomètre
Le fonctionnement du corps humain et la santé Reproduction de l'Homme et éducation à la sexualité.	<ul style="list-style-type: none"> - S'approprier les données essentielles de leur développement sexuel et affectif - Comprendre le fonctionnement des règles - Comprendre la fécondation - Aborder le développement in utero par quelques documents 	<ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce qui change dans ton corps? Quels sont les changements physiques qui interviennent vers 11-12 ans? - Recherche de définition des règles à l'aide de documents - Retrouver les différentes étapes de la fécondation - A partir d'échographies, quelles sont les étapes des premiers mois de notre vie? Comment l'embryon se nourrit-il? 	<ul style="list-style-type: none"> - Documents - Échographies
Le fonctionnement du corps humain et la santé Hygiène et santé : actions bénéfiques ou nocives de nos comportements, notamment dans le domaine du sport, de l'alimentation, du sommeil.	<ul style="list-style-type: none"> - Saisir la justification de quelques comportements souhaitables en matière de santé - Acquérir quelques règles d'hygiène alimentaire. - Acquérir quelques règles de prévention contre un risque actuellement identifié: le tabagisme 	<ul style="list-style-type: none"> - Vivre avec le soleil <p>http://lamap.inrp.fr/?Page_Id=5&Element_Id=914&DomainScienceType_Id=4&ThemeType_Id=13</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étude des groupes d'aliments, constituer des menus équilibrés ... - Intervenant extérieur 	

