

PROJET : L'ALIMENTATION

➤ DOMAINE : Découverte du monde

➤ COMPETENCES :- Connaître et appliquer quelques règles d'hygiène du corps, des locaux, de l'alimentation

- Distinguer les 5 sens et leur fonction (vivre des expériences sensorielles, prendre conscience de ses 5 sens, utiliser à bon escient l'organe sensoriel qui correspond à une situation donnée)

	Objectifs	Déroulement /contenu	Matériel
1	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir le sens du goût, la notion de nourriture, d'aliment (tout le groupe classe) 	<p>Lors de la mise de la date voir que nous entamons la semaine du gout. Demander aux élèves qu'est ce que le gout ? laisser les élèves s'exprimer les aider en s'appuyant sur des expressions connues « ca a bon gout »....</p> <p>Le gout c'est un sens qui nous permet de découvrir les saveurs de ce que l'on mange. A votre avis avec quelle partie du corps on peut sentir les saveurs de ce que l'on mange : la bouche, la langue...</p> <p>Le but de la semaine du gout est de faire découvrir plein de nouvelles saveurs et d'apprendre à faire la différence entre ces différentes saveurs.</p> <p>Mais avant de commencer à goûter il faut déjà voir ce que l'on peut mettre dans sa bouche, goûter ou pas. J'ai un panier de courses, où tout est mélangé, dites moi d'abord ce que je peux manger ou pas....</p> <p>Effectuer un tri.</p> <p>Laisser les élèves tirer des affaires du panier à tour de rôle et s'exprimer sur le fait que ca se mange ou non. Essayer de nommer ce que l'on sort du sac, prendre le temps de faire toucher, sentir.....</p> <p>Une fois le tri effectué revenir sur ce que l'on peut manger, et laisser les élèves s'exprimer sur ce qu'ils aiment ou pas si ce n'a pas été fait au moment de la découverte.</p> <p>Mise en activité :</p> <p>TPS : tri les objets de la cuisine selon si cela se mange ou PAS</p> <p>PS- MS : Colorier ce qui se mange</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Panier avec les fruits de l'automne (pomme, raisin, poire, noix, noisettes, paquet de farine, paquet de sucre, crayon, feuille,) - Objets du coin cuisine - fiches
	<ul style="list-style-type: none"> - exprimer son ressenti - oser prendre des 	<p>SEANCE APRES MIDI</p> <p>Lecture de l'album la soupe à la grimace. Faire reformuler l'histoire en influençant une verbalisation de la petite fille et le crackmiam n'aime pas la même chose.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La soupe à la grimace - Magazine de pub - Image découpée pour les pS

	risques	<p>Ce matin nous avons parlé du gout, rappelez moi ce que c'est. Revenir sur le panier contenant les aliments. J'aimerais que l'on revienne sur le contenu de ce panier et sur d'autres aliments et que l'on regarde ce que chacun aime. Pour cela je vous ai amener des magazines de pub et j'aimerais que vous classiez les aliments selon ce que vous aimez ou pas.</p> <p>Manipulation.</p> <p>Retour avec affichage du travail. Voir ce que les élèves aiment ou n'aiment pas en commun, voir qu'il y a des choses que certains aiment et d'autres pas... voir qu'il y a des choses que l'on ne connaît pas aussi. Amener les élèves à conclure que pour savoir si on aime ou pas il faut goûter....</p>	
2	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguer la notion salé/sucré - Se rendre compte que l'on peut faire des différences entre les aliments grâce au goût. - (tout le groupe calsse) 	<p>Lecture de l'histoire des deux maisons. Demander aux élèves s'ils savent ce que c'est que le sel et le sucre. Montrer que justement dans notre panier de course on a un paquet de sucre et un paquet de sel. Nous allons donc goûter le sucre et le sel pour découvrir leur saveur, puis nous allons goûter les aliments que j'ai ramené des courses et essayer de voir si on va le donner au petit vieux tout salé ou la petite vieille toute sucrée..</p> <p>Rappel de ce que l'on avait amené aux courses, l'associer à une image représentative. Laisser les élèves s'exprimer si ils ont déjà des idées de pré tri et les placer dans le tableau.</p> <p>Expliquer les consignes pour goûter : on goute tous en meme temps le meme aliments, meme si on aime pas on goute un petit peu, on pose sa langue dessus pour pouvoir dire si c'est plutot salé ou plutot sucré, mais pas obliger de manger si on aime pas.</p> <p>A l'occasion de la semaine du goût, amener les élèves à goûter des aliments sucrés et salés.</p> <p>Faire goûter les aliments, et au fur et à mesure trier les images dans les maisons sucrées ou salées.</p> <p>Mise en activité :</p> <p>TPS : tri les emballages selon si c'est un aliment salé ou sucré.</p> <p>PS-MS : colorie les aliments sucrés.</p>	<p>Aliments sucrés et salés à goûter et leur représentation imagée</p> <p>Une grande affiche (rose pour le sucré, blanc pour le salé)</p> <p>Image ou emballage d'aliments, fiche</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Vivre différentes expériences sensorielles - Découvrir différentes 	<p>SEANCE DE L APRES MIDI</p> <p>Je vous ai lu une histoire qui parlait d'un petit vieux tout en sel et d'une petite vieille tout en sucre. Que se passait-il dans l'histoire ?</p> <p>Amener les enfants sur le moment où la maison tout en sel fond sous la pluie.</p>	

	matières et leur propriétés	<p>Comment se fait-il que la maison tout en sel fonde ? Amener les enfants à dire que l'eau fait fondre le sel. -vérifions l'hypothèse : Le sel fond dans l'eau -Comment faire pour vérifier ? J'ai du sel et de l'eau. --> Amener les enfants à proposer de mettre du sel dans un verre puis le remplir d'eau. -Faire l'expérience (un verre par enfant) -Accélération du phénomène : remuer avec une cuillère - Conclusion : Le sel fond dans l'eau. -Dans l'histoire que je vous ai lu pourquoi la petite vieille ne doit pas trop pleurer ? (pour ne pas faire fondre ses petites joues tout en sucre) Amener les enfants à dire que l'eau fait fondre les joues en sucre. -vérifions l'hypothèse : Le sucre fond dans l'eau -Comment faire pour vérifier ? J'ai du sucre en poudre et de l'eau - Amener les enfants à verbaliser ce qui a été fait avec le sel. -Faire l'expérience (un verre par enfant) -Conclusion : Le sucre fond dans l'eau. Observer les deux verres à la fin du résultat et voir que l'on ne voit plus du tout ni le sel ni le sucre, et que du coup on ne peut pas faire la différence entre les deux verres sauf en goûtant. Extrapoler en expliquant que dans les aliments c'est la même chose on ne voit pas avec nos yeux si il y a du sel ou du sucre et que donc il faut goûter pour le savoir.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Vivre différentes expériences sensorielles - Utiliser le bon organe sensoriel 	<p>Cuisiner de petits biscuits salés et sucrés en leur donnant les même formes. Prolongement avec une séance de tri par dégustation du salé et du sucré ou la distinction ne peut être visuelle : verre avec eau+sucre ou eau+sel, sucre en poudre blanc, glace, sel fin cristaux de sel...</p>	
3	<ul style="list-style-type: none"> - Faire la différence entre fruits et légumes - (que les MS activité de l'après midi) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revenir sur la différence salé et sucré. Refaire faire un tri avec les images uniquement de fruits et de légumes. 2. A la fin du tri expliquer que la distinction entre fruits et légumes vient surtout de la façon dont on le cuisine. (remarque :en botanique la notion de légumes n'existe pas, on parle de fruit ou de racine selon l'endroit ou cela pousse) 3. A partir de là revenir sur le fait que l'on ne mange pas de tout n'importe quand, qu'on a des habitudes alimentaires par exemple manger sucrée le matin, au gouter ou en fin de repas. <p>Mise en activité : MS : colle d'un côté les légumes, de l'autre les fruits</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Images de fruits et de légumes seul et sur pied - fiche

4	Découvrir les différentes familles alimentaires	<p>Lecture de la chenille qui fait des trous voir que lorsqu'on mange trop ou mal on peut être malade.</p> <p>Redemander aux élèves pourquoi il est important de manger, à quoi cela sert-il, est ce que tout ce que l'on mange est pareil, rappeler la différence salée sucrée, voir que non. Expliquer que pour apprendre à bien manger on a regrouper les aliments qui se ressemblent ensemble, et que l'on a créé de ce fait 7 grandes familles :</p> <p>Présenter l'affichage et laisser les élèves s'exprimer sur les divers aliments qu'ils reconnaissent.</p> <p>Prolonger en rajoutant dans chaque famille des images d'autres aliments...</p> <p>Création de l'affichage référent</p> <p>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - affiche avec les différentes familles alimentaires - étiquettes aliments à trier -
5	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre la notion de repas équilibré. 	<p>Revenir sur les familles d'aliments que l'on a découvert. Revenir sur le fait qu'il faut manger un petit peu de chaque famille dans la journée. Afficher l'affiche de la marelle, laisser les élèves s'exprimer sur ce qu'il reconnaisse : faire renommer les familles, voir qu'à chaque famille est associé un chiffre, expliquer que c'est la quantité qu'il faut manger par jour pour que nous ayons une alimentation équilibrée chaque jour.</p> <p>Revenir sur combien nous avons de repas par jour. Par atelier de manipulation faire créer une journée de repas équilibré :</p> <p>Chaque élève va faire ses courses avec sa fiche de rappel, quand dans sa boîte il a tout ce qu'il lui faut, il vient se rasseoir à table et place ses étiquettes sur la fiche pour créer ses divers repas.</p> <p>A la fin prendre le temps de vérifier les repas proposé par tous.</p>	<p>Affiche de la marelle</p> <p>Liste référentielles des aliments utiles</p> <p>Fiche où placer les étiquettes des aliments pour faire son menu</p>

ALBUMS EN LIEN AVEC L ALIMENTAION :

- Le géant de zeralda, les deux maisons, trop fort le gout, la soupe à la grimace, la soupe au caillou, marlaguette, la sorcière tambouille, une soupe 100% sorcière, midi l'heure du loup, la chenille qui des trous, la nourriture (collection zebra), cornebidouille