

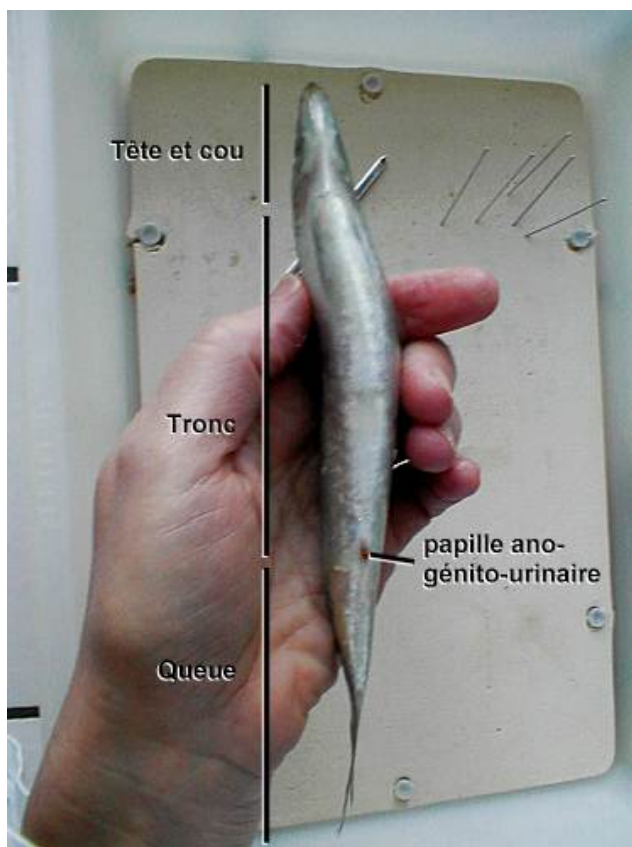
La dissection d'un animal vertébré: le poisson

Voici le matériel dont j'ai besoin pour réaliser la dissection de ce poisson :



J'ai besoin de...

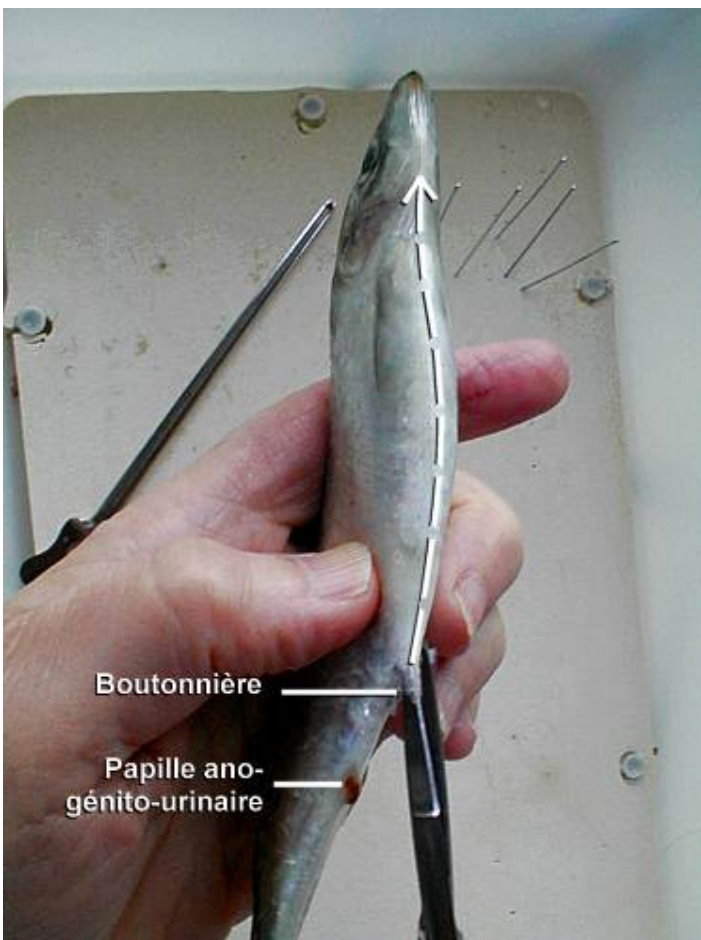
1. Une paire de ciseaux
2. Une pince à épiler
3. Des aiguilles
4. Un scalpel



Je dois tenir le poisson dans la main gauche, la tête en avant.



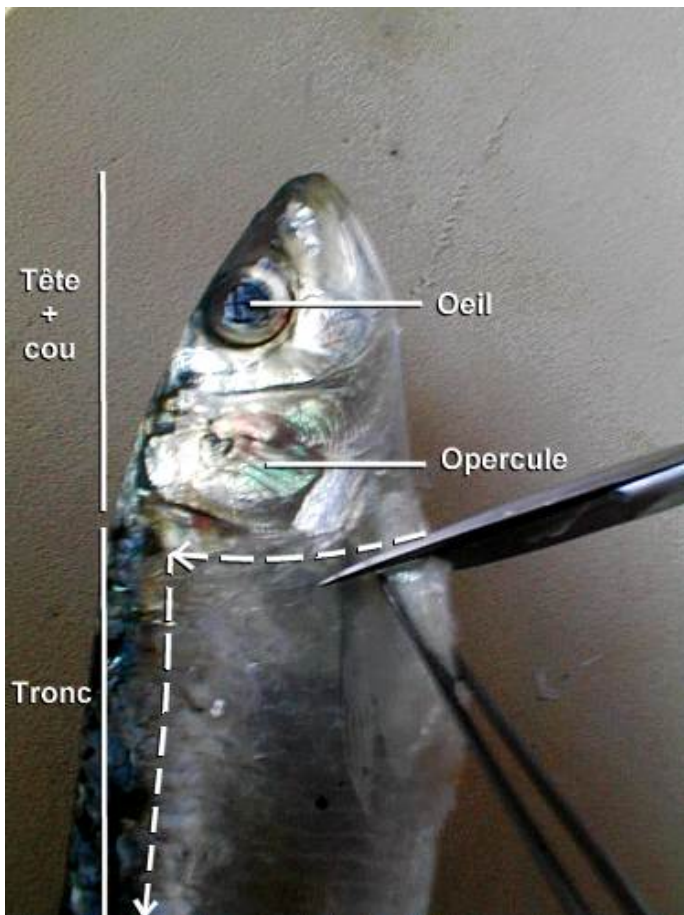
Je dois faire une boutonnière aux ciseaux en avant de la papille ano-génito-urinaire.



Je dois glisser la pointe des ciseaux dans la boutonnière.



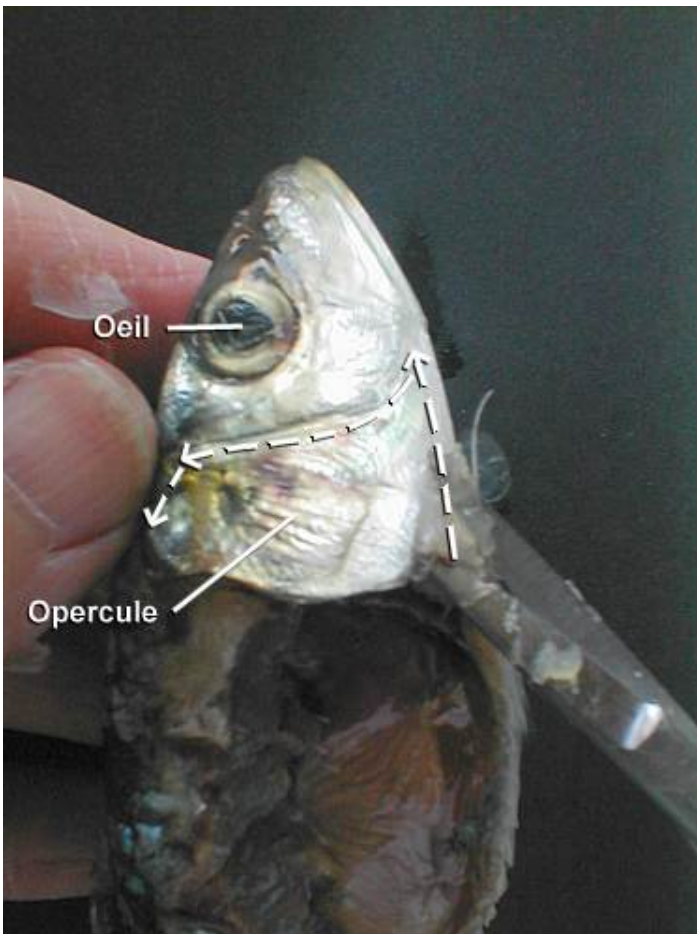
Je dois couper la peau et les muscles jusqu'à la bouche très délicatement. (Attention aux autres organes !)



Je dois couper à la base de l'opercule puis la paroi du corps le long du dos.

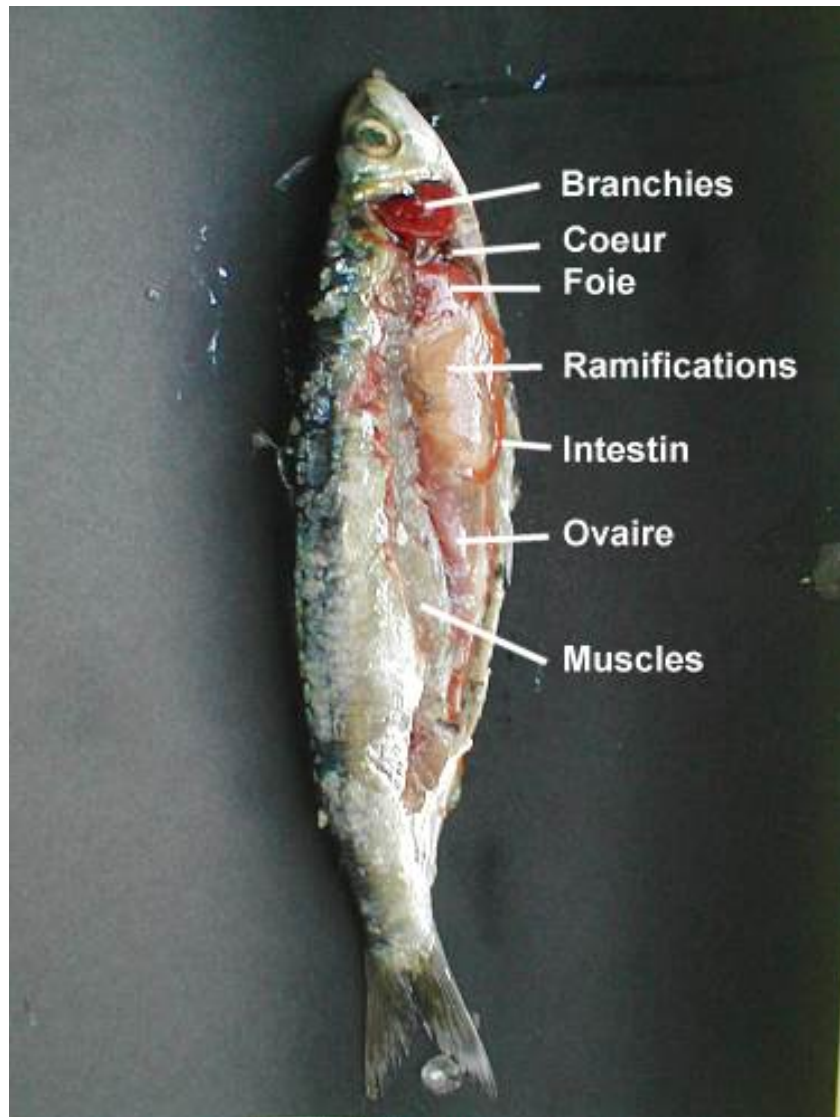


Je dois poser le poisson sur le côté.

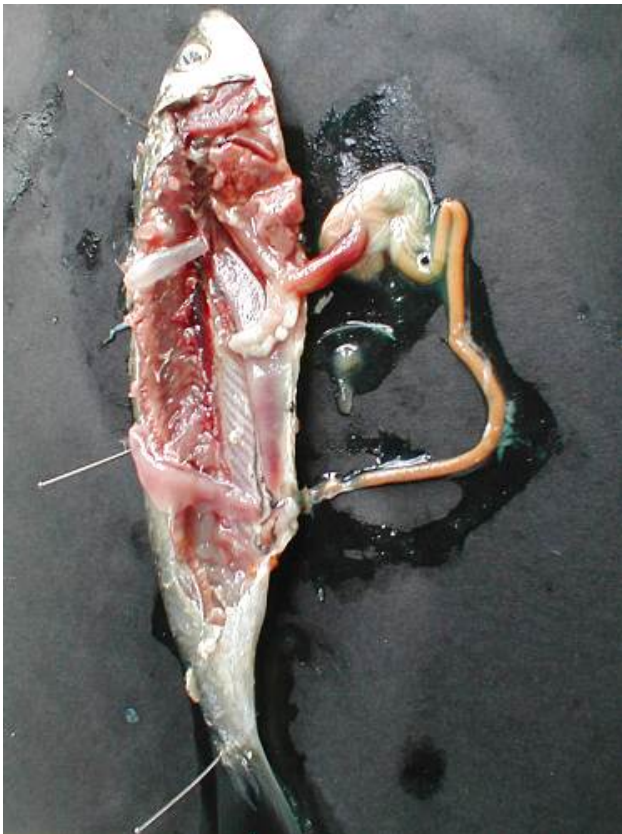


Je dois couper l'opercule en suivant les pointillés.

J'observe les différents organes du poisson :

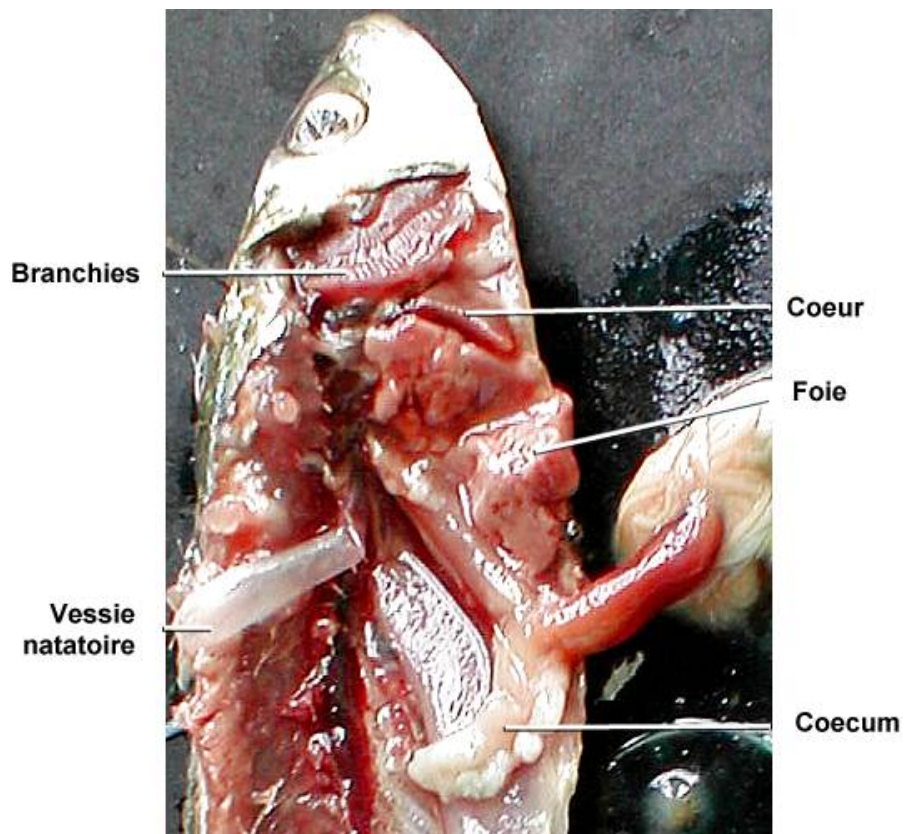


Dissection de l'appareil digestif :



Je dois dérouler délicatement le tube digestif.

J'observe les différents organes du poisson :

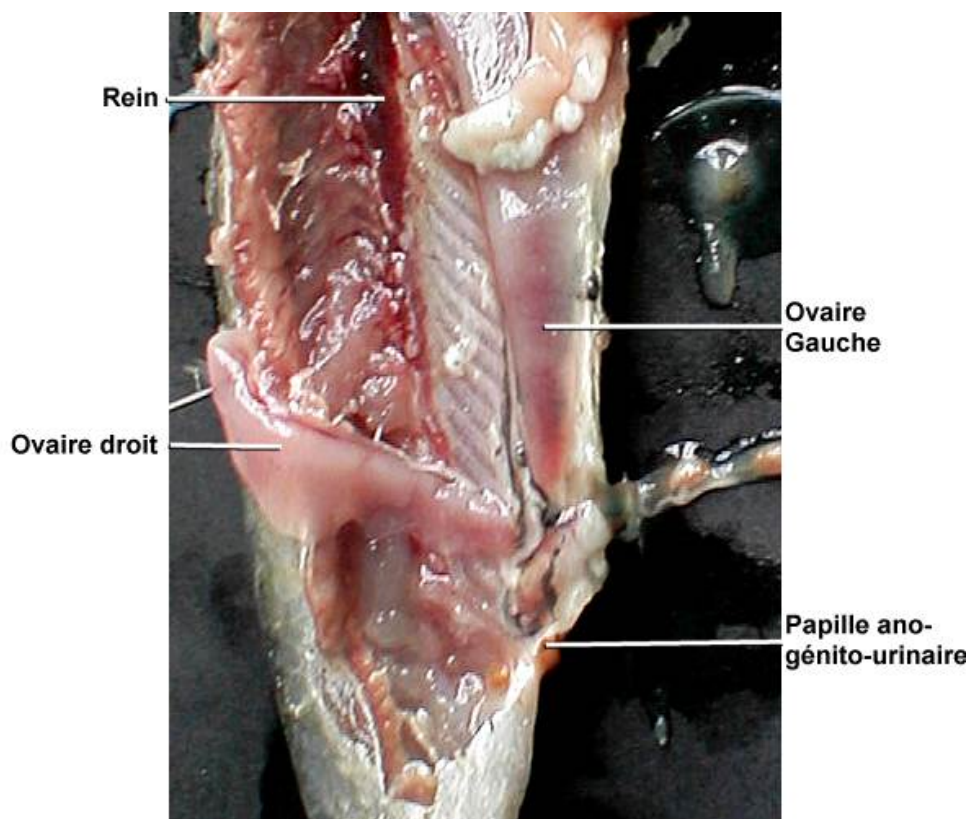


Dissection de l'appareil uro-génital :



Je dois écarter le tube digestif pour faire apparaître l'appareil uro-génital.

J'observe les différents organes du poisson:



Source: Lycée Émile Zola (Académie de Rennes) <http://www.ac-rennes.fr/pedagogie/svt/applic/dissect/dissect.htm>