

DISSECTION - L'œil de bœuf

1. Objectifs

- Identifier les principales parties de l'œil : cornée, cristallin, iris, rétine, nerf optique et humeurs.
- Comprendre le trajet de la lumière à travers l'œil.
- Observer la structure des différentes couches de l'œil.

2. Matériel

- Un œil de bœuf
- Un plateau de dissection
- Des gants en latex
- Un tablier de protection (ou de laboratoire)
- Une lampe de poche
- Une trousse de dissection comprenant :
 - Un scalpel
 - Des ciseaux à bout rond
 - Une pince

3. Mode opératoire

Observation externe de l'œil

- Placer l'œil sur la planche à dissection avec la cornée vers le haut.
- Observer l'extérieur de l'œil pour repérer la cornée transparente, la sclérotique blanche et le nerf optique.
- Nettoyer délicatement l'œil des tissus adipeux et musculaires qui l'entourent.

Ouverture de l'œil

- Faire une incision circulaire à mi-distance entre la cornée et le nerf optique pour couper l'œil en deux hémisphères.
- Couper délicatement en évitant d'appuyer pour ne pas écraser les structures internes.
- Séparer les deux moitiés et observer le cristallin qui peut tomber ou rester attaché.

Observation du cristallin

- Retirer délicatement le cristallin avec la pince.
- Placer le cristallin sur un texte pour observer son pouvoir grossissant.

Observation des structures internes

- Observer la rétine et noter sa couleur irisée due au tapis choroïdien (tapetum lucidum).
(Si nécessaire, éclairer avec la lampe de poche pour mieux voir les détails.)

Durée : 2 x 50 minutes