**République algérienne démocratique et populaire**

**Ministère de l’enseignement supérieur et de la recherche scientifique**

**Université : Mohamed Lamine DEBAGHINE, Sétif 2**

**Faculté des lettres et langues**

**Département des lettres et langue françaises**

**Module : Psychologie cognitive (introduction)**

**Niveau : troisième année licence français**

**Semestre : S 6**

**Conçu par :** Mohamadi Smail. (Doctorant)

mohhamadi.17041975@gmail.com

**Année universitaire : 2024/2025.**

**Plan du cours (suite) S2**

Introduction

1. La mémoire
   1. La mémoire à court terme
2. La mémoire sensorielle (perception)
3. La mémoire de travail
   1. La mémoire à long terme (permanente) : Modèle de Tulving
4. La mémoire déclarative
5. La mémoire procédurale (inconsciente)
6. La forme du contenu en mémoire sensorielle
7. La perception
8. La représentation
9. Les formes de représentations
10. L’apprentissage
11. L’apprentissage chez l’homme : la mémoire procédurale
    1. La courbe d’apprentissage
    2. L’apprentissage massé et l’apprentissage distribué
12. Le transfert d’apprentissage
    1. Le transfert bilatéral
    2. Apprendre à apprendre
    3. Le transfert négatif
13. L’acquisition de nouvelles connaissances
    1. L’amélioration du recouvrement des connaissances
    2. L’automatisation
    3. La concaténation
    4. Création /élimination de liens entre connaissances
14. La science cognitive

Conclusion.

**Introduction**

Dans le cours du premier semestre, nous avons terminé avec l’aspect expérimental de la psychologie cognitive. Les travaux de Sperling ont donné une image claire de la méthode empirique dans ce domaine de recherche. Ainsi, nous continuons dans ce deuxième semestre avec d’autres notions de base en psychologie cognitive. En effet, avoir des connaissances sur la mémoire est crucial, les formes du contenu en mémoire. Nous verrons également qu’est-ce que la perception, les représentations, l’apprentissage, l’acquisition et d’autre connaissances.

De l’antiquité jusqu’au behaviorisme, la mémoire était considérée comme étant une seule mémoire (une seule entité) : il s’agissait de soit « j’ai de la mémoire » soit « je n’ai pas de la mémoire » sans préciser la qualité de celle-ci, ni de son degré.

1. **La Mémoire**

Les recherches expérimentales concernant la mémoire ont vu le jour en 1885 avec l’étude d’Hermann Ebbinghaus.

A partir des années 1950, des chercheurs traitent la mémoire et son mécanisme en se référant aux travaux des spécialistes du courant computationnel et du traitement de l’information. Ils comparent le cerveau humain à l’ordinateur (mémoire vive V disque dur).

Dans la perspective du traitement de l’information, la mémoire se définit comme l’ensemble des mécanismes qui permettent le codage, le stockage puis la récupération des informations. Mais, y a-t-il une seule mémoire ?

Et bien, la réponse est « NON ». Dans les années 1960, des chercheurs mettent une distinction selon la capacité de stockage et du traitement de l’information : la mémoire à court terme et la mémoire à long terme.

* 1. **La mémoire à court terme**

C’est le type de mémoire qui permet de retenir et de réutiliser une quantité limitée d’informations pendant un temps relativement court (environ 30 secondes). Elle se caractérise par une capacité limitée de stockage et d’un oubli rapide. Deux catégories de cette mémoire sont à retenir :

1. **La mémoire sensorielle (perceptive)**

Cette mémoire englobe cinq types de mémoires :

* **la mémoire sensorielle auditive** (déjà étudiée durant les cours précédents du S1) ;
* **la mémoire sensorielle spécifique à l’odorat** « Chez l’homme, quelque dix mille odeurs sont discriminables de sorte que, pour certains, l’habileté du parfumeur à distinguer et à combiner différentes odeurs relève plus de l’art que de la science (Labows et Wysocki, 1984) » ;
* **la mémoire sensorielle spécifique aux sens tactiles** : Les sensibilités tactiles illustrent bien plusieurs faces des sensations, le toucher, sentir la douleur, sentir le chaud et le froid. La découverte des points sensitifs ou sensibles a été fait par Max Von Frey (1852-1932) ;
* **la mémoire sensorielle spécifique au goût** : Le goût, tel qu’on l’entend dans la vie quotidienne et chez les gastronomes, est en réalité un complexe de plusieurs modalités sensorielles : - odorantes (l’odeur des aliments et des liquides enrichissent considérablement le goût et font la saveur des fruits ; en particulier par le passage des molécules odorantes en arrière du pharynx, c’est la rétro-olfaction. À l’inverse lorsqu’on est enrhumé, il ne reste plus grand-chose du goût) ; - tactiles (les récepteurs tactiles de la langue et de la paroi de la bouche déterminent des sensations de chaud, de froid, de toucher). La langue et les muqueuses de la bouche contiennent même plus de récepteurs tactiles au centimètre carré que le bout des doigts. Par exemple, on ne sent pas l’électricité de la pile d’une lampe de poche (4,5 Volts) alors qu’on la sent du bout de la langue ;
* **la mémoire sensorielle visuelle** (déjà étudiée durant le cours précédent S1).

**b- La mémoire de travail**

C’est une mémoire à court terme. Elle permet l’accomplissement des taches quotidiennes. Elle nécessite l’attention et la concentration.

**Exemple** : Vous pouvez demander à votre ami(e) de composer un numéro de téléphone en le dictant. Celui-ci arrive à composer ce numéro et réaliser cet appel, mais si tu lui demandes de réciter le numéro sans regarder son téléphone, il se rend compte que le numéro n’a pas été mémorisé. Donc, on peut dire que cette mémoire est instantanée, elle permet de réaliser un fait mais pas à le fixer. Un autre **exemple** illustre l’information : Une jeune fille peut préparer un gâteau en suivant les étapes vues en direct, dans une vidéo ou en suivant les conseils de sa mère. La jeune fille heureuse de son gâteau (produit fini) se rend compte que la recette du gâteau n’est pas vraiment mémorisée.

**…/…**