TITRE: LES MICRO-ORGANISMES DE NOTRE ENVIRONNEMENT

X classe: 3^{ème}.

X durée : 50 minutes.

X la situation -problème

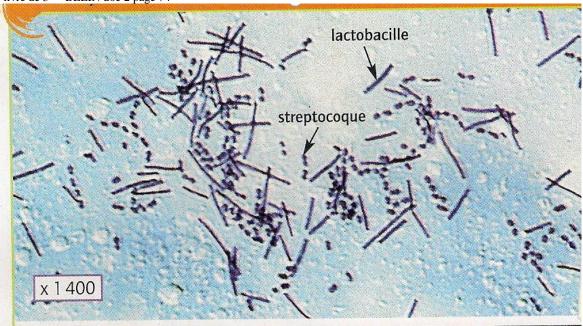
Depuis la sixième, tu sais que certains aliments (comme le yaourt) sont obtenus grâce à des microbes ou microorganismes rajoutés à des matières premières. Il s'agit dans ce cas de microbes inoffensifs et même utiles à l'homme.

Les microbes du yaourt peuvent donc s'observer sans danger.

X les supports de travail

Matériels :

-livre de 3^{ème} BELIN doc 2 page 74



- yaourt, lame, lamelle, bleu de méthylène, compte goutte, lamelle pour étaler, microscope optique.
- fiches méthodologiques : réaliser une préparation microscopique de bactéries du yaourt,

Observer au microscope optique, Réaliser un dessin d'observation.

✗ le(s) consigne(s) donnée(s) à l'élève

-A l'aide de ton livre de 3ème et du matériel mis à ta disposition :

- réalise une préparation microscopique des microbes du yaourt,
- observe ces microbes au microscope (x5 puis x10 puis x40)
- et enfin, fais un dessin scientifique légendé de ton observation.

X dans la grille de référence

les domaines scientifiques de connaissances

Pratiquer une démarche scientifique ou technologique	les capacités à évaluer en situation	les indicateurs de réussite
	Réalisation d'une préparation microscopique.	Préparation correcte: surnageant correctement étalé, préparation sans bulles d'air, pas de bleu de méthylène qui déborde.
	Utiliser un appareil (le microscope).	Utilisation du microscope conforme aux consignes d'utilisation fixées (référence à la fiche technique vue en 6ème ou à une grille d'autoévaluation). Mise au point sur les bactéries lactique à l'objectif 4 puis 10 puis 40. Mise au point et éclairage (diaphragme) permettant une observation nette.
	Faire un dessin scientifique.	Réalisation du dessin conforme aux consignes de réalisation fixées (référence à la fiche technique vue en 6 ^{ème} OU à une grille d'autoévaluation).

X dans le programme de la classe visée

• Le vivant.

les connaissances	les capacités
L'organisme est constamment confronté à la possibilité de pénétration de micro-organismes (bactéries ou virus) issus	
de son environnement.	

✗ les aides ou "coup de pouce"

x aide à la démarche de résolution :

★ apport de savoir-faire :

fiche technique «réaliser une préparation microscopique des bactéries du yaourt » fiche technique de 6^{ème} « observation au microscope optique ». fiche technique de 6^{ème} « réalisation d'un dessin scientifique ».

x apport de connaissances :

X les réponses attendues

