

Fil rouge n°4 : 6ème	Activité 1 : Action des micro-organismes sur les aliments	Prénom :
-----------------------------	--	----------

Les compétences travaillées	Niveau 1 : MI	Niveau 2 : MF	Niveau 3 : MS	Niveau 4 : TBM
D4 - Pratiquer une démarche scientifique	Aucune production. ou Très peu d'informations tirées des documents et/ou hors sujet.	Quelques informations saisies ou déformées.	Majorité des informations saisies avec exactitude.	Tous les documents sont exploités avec exactitude et cohérence.
D1 - Réaliser un dessin d'observation	Je ne suis capable pas de réaliser un dessin d'observation beaucoup d'erreur concernant les codes de celui-ci	Je suis capable de réaliser un dessin d'observation en respectant partiellement les codes de celui-ci.	Je suis capable de réaliser un dessin d'observation en respectant globalement les codes de celui-ci.	Je suis capable de réaliser un dessin d'observation en respectant tous les codes de celui-ci.

Situation de départ :

Si on abandonne un fruit et un bout de pain dans la salle de classe pendant un mois, ils pourrissent.
Pb : Quel est l'origine de ce phénomène ?

Consignes :

1. D'après les documents et la manipulation, **décris** et **nomme** le responsable de ce phénomène. Tu préciseras comment il fait pour envahir tout le fruit ou le pain.
2. **Réalise** un dessin d'observation.

<p>Document 1 : Observation des microorganismes présents sur les aliments abandonnés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prélève un échantillon de moisissure qui s'est développée sur le fruit ou le pain. - Place-le entre lame et lamelle en ayant ajouté une goutte d'eau. - Réalise une observation microscopique à l'objectif x10 (jaune). - Réalise un dessin de ton observation. <p>(La légende sera composée des mots suivants : une spore - le mycélium).</p>	<p>Document 2 : Les microorganismes</p> <p>Les microorganismes ou microbes sont des êtres vivants microscopiques présents partout dans l'environnement. Certains sont inoffensifs, voire bénéfiques. D'autres peuvent avoir des effets néfastes, soit sur le goût des aliments, soit sur la santé.</p>
---	---

Document 3 : La multiplication de pénicillium.

Au départ, seules des spores sont présentes sur le fruit ou le pain. Une spore est la forme arrondie que l'on perçoit au sein de la moisissure. Cette spore va alors germer et un filament va se développer : le mycélium. Ce qui donnera cet aspect de fin duvet blanc sur l'aliment. Celui-ci va se développer et produire d'autres spores qui s'éparpilleront dans l'environnement proche (eau, air...).