

Les compétences travaillées	Niveau 1 : MI	Niveau 2 : MF	Niveau 3 : MS	Niveau 4 : TBM
D4 - Pratiquer une démarche scientifique RAISONNER	Je suis capable d'interpréter partiellement les résultats	J'interprète correctement les conclusion et la réponse à la problématique ne sont pas bonne.	Je produis une analyse presque complète : J'interprète les résultats et je formule une conclusion adaptée mais la réponse à la problématique n'est pas bonne.	Je produis une analyse complète : Mes résultats, mes conclusion et la réponse à la problématique sont justes.
D4 - Réaliser (préparation microscopique)	Je n'ai pas réussi à faire ma lame	Ma lame manque de soin ou je n'ai pas respecté certaines consignes	Ma lame est globalement soignée	Ma lame est propre et le travail est soigné

Situation de départ :

Rappels : Les levures produisent du gaz (CO₂) en présence de chaleur. Ce gaz fait gonfler la pâte à pain.

Pb : . Comment les levures produisent-elles du gaz ? Qu'est ce qu'une levure ??

Consignes :

1. **Observe** les deux expériences professeure puis **remplit** le tableau ci-dessous.
2. À partir des résultats d'expériences, **répond** à la première problématique sous forme de phrase.
3. Pour répondre à la deuxième problématique, **réalise** une préparation microscopique de levure et **observe-la** au microscope.
4. **Décrit** ce que tu vois au microscope et **répond** à la deuxième problématique (en justifiant).

Expérience	Résultat (Ce que je vois)	Conclusion (Ce que j'en déduis)

Le rôle du lugol

Le lugol est un colorant jaune qui devient bleu foncé ou noir en présence d'un sucre appelé Amidon.

