

**Capacité : Travailler la démarche scientifique**

**Problème** : Comment conserver des pommes coupées quelques heures ?

**Consignes** :

1) **Propose** une **expérience** permettant de montrer qu' une solution acide comme le citron permettra de conserver les pommes coupées un peu plus longtemps.

2) **Dessines** ci-dessous tes **expériences** en légendant tout le matériel nécessaire. (fais aussi une expérience témoin)

**Rappel**: Une expérience témoin permet de comparer avec l'expérience que l'on veut tester. ( exemple les plantes ont besoin de lumière pour se développer . Il faut donc une expérience avec la lumière et une sans lumière)

3) **Réalises** un **tableau** ci-dessous et **notes** tes **résultats** dedans.

4) **Donnes** une **conclusion** permettant de répondre au problème de départ.

.....

.....

.....

.....

**Pour aller plus loin** : Tu peux maintenant tester d'autres paramètres par exemple la température ou la présence de sucre. En respectant la démarche scientifique ci -dessus, comment ferais-tu ?

**Capacité : Travailler la démarche scientifique**

Maman vient de couper des pommes pour faire des tartes pour le dessert mais il lui en reste pas mal dans le saladier.

**Problème** : Pour que les pommes ne pourrissent pas trop vite, comment peut -elle conserver quelques heures ses pommes ?

**Consignes** : Propose 3 expériences permettant de montrer que des températures basses, une solution acide comme le citron ou le sucre permettront à ta maman de conserver les pommes coupées un peu plus longtemps.

Tu dessineras tes expériences en légendant tout le matériel nécessaire. (Tu feras des expériences témoins.)

Tu réaliseras un tableau pour mettre tes résultats dedans.

Tu noteras une conclusion permettant de répondre au problème.

**Capacité : Travailler la démarche scientifique**

Maman vient de couper des pommes pour faire des tartes pour le dessert mais il lui en reste pas mal dans le saladier.

**Problème** : Pour que les pommes ne pourrissent pas trop vite, comment peut -elle conserver quelques heures ses pommes ?

**Consigne** : Propose 3 expériences permettant de montrer que des températures basses, une solution acide comme le citron ou le sucre permettront à ta maman de conserver les pommes coupées un peu plus longtemps.

Tu dessineras tes expériences en légendant tout le matériel nécessaire. (Tu feras des expériences témoins.)

Tu réaliseras un tableau pour mettre tes résultats dedans.

Tu noteras une conclusion permettant de répondre au problème.

**Aide : tableau de résultats**

Conditions de l'expérience	Température		sucre		Citron	
	4°C ( frigo)	Température ambiante ( 25°C)	sans	avec	sans	avec
Résultats/ observations						

**Aide : tableau de résultats**

Conditions de l'expérience	Température		sucre		Citron	
	4°C ( frigo)	Température ambiante ( 25°C)	sans	avec	sans	avec
Résultats/ observations						

**Aide : tableau de résultats**

Conditions de l'expérience	Température		sucre		Citron	
	4°C ( frigo)	Température ambiante ( 25°C)	sans	avec	sans	avec
Résultats/ observations						

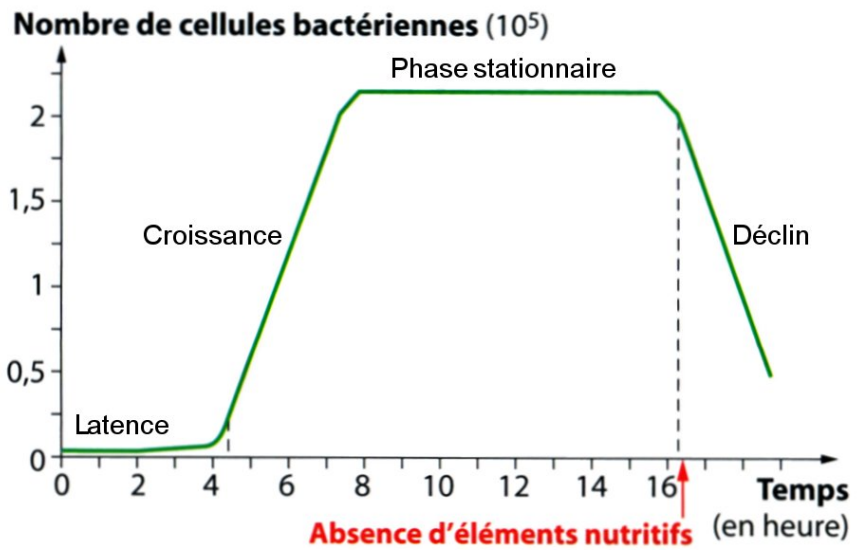
**Capacité : Saisir des informations les mettre en relation pour répondre à un problème**

Les aliments que l'on laisse à l'air libre pourrissent rapidement.

**Consigne :** En t'aidant des documents ci dessous explique pourquoi les aliments peuvent rapidement être contaminés par les bactéries et les champignons.

**Document 1 : les conditions de multiplication des bactéries et champignons sont :**

- une température comprise entre 15 et 40°C
- la présence d'eau  
( les aliments contiennent de l'eau)
- la présence d'Oxygène
- la présence d'aliments



**Document 2 : Graphique montrant la multiplication des bactéries en fonction du temps et en présence de nutriments**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Capacité : Saisir des informations dans une vidéo pour répondre à un problème**

Des amis partent en croisière sur le bateau des grands parents pendant 30 jours. Ils ne feront que très peu d'escale. Ils ont fait une liste d'aliments à emmener sur le bateau.

**Consigne :** Après avoir visionné la vidéo c'est pas sorcier sur la conservation des aliments ( disponible sur le blog SVT ) peux tu entourer sur la liste des aliments qu'ils ont faite, ceux qu'ils peuvent emmener sur leur bateau. Tu t'aideras aussi de tout ce qui a été vu auparavant.

**Liste des aliments de tes amis**

lait - fruits secs (abricot- pruneaux)- confiture- yaourt- conserves ( haricots verts, petits pois , mais , thon, flageolets, ratatouille)- gâteaux-cornichons- saucisson-jambon sec- compote- pâtes- riz-steaks hachés- sirop.