

Compétences travaillées

- ✓ Ra : mettre en lien des informations
- ✓ Co : rédiger une réponse structurée

 [Animation à utiliser](#)



Problème : Les microorganismes (microbes) qui nous entourent sont-ils tous dangereux pour l'Homme ?

Partie 1. La diversité des microorganismes

 Visionne la vidéo et les documents dans [l'animation](#)

 Complète le tableau à l'aide des vignettes (page 3) et des informations que tu as trouvé dans l'animation

Tableau des différents microorganismes

Type de microorganisme	Virus	Bactéries	Champignons	Protozoaires
Photo (à coller à partir des vignettes)				
Taille	0,003-0,05µm	1-20µm	10-20µm	20-100µm
Exemple d'utilisation du groupe par l'Homme (à rechercher sur Internet)				X
Exemple de maladie donnée par ce groupe				

Partie 2. Les « microbes » et l'Homme

Situation : en cours de SVT, Paulin vient d'apprendre qu'il y avait des microorganismes absolument partout (dans l'air, dans l'eau qu'il boit, sur sa peau, dans son corps). Il est très inquiet car on lui a toujours dit que « les microbes c'était sale et dangereux pour la santé ».



Son professeur le rassure et lui indique même que sans les bactéries et les levures nous ne pourrions pas vivre.

Votre travail : en t'aidant de tous les documents proposés dans l'animation et des informations de la partie 1, explique à Paulin en quoi les microorganismes peuvent être utiles voir, vitaux à l'Homme. Tu expliqueras toutefois à Paulin les risques liés aux microorganismes pathogènes sur l'Homme.

Consignes : rédige un texte structuré en organisant tes idées et en citant les documents

Éléments évalués	Auto-Evaluation
L'objectif du texte est indiqué	
Les documents et chiffres sont cités	
Le texte est organisé (connecteurs logiques, enchaînement des idées visible etc.)	
Les notions de microbiote (et de son impact), de microorganismes pathogènes ou symbiotiques et de risques infectieux sont expliquées	
Le langage est précis et soigné	

Partie 3. Des microorganismes bien utiles

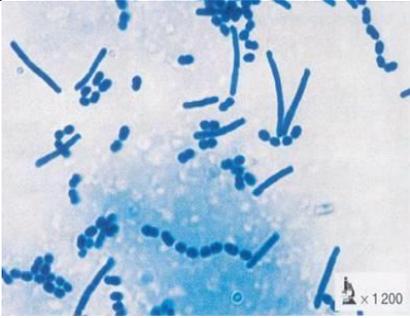
Depuis des millénaires, l'Homme utilise des microorganismes pour transformer ou conserver des aliments.

Problème : Comment expliquer les transformations réalisées par ces microorganismes ?

Observation au microscope virtuelle :

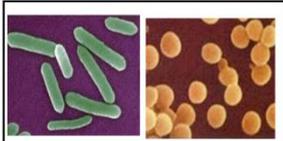
- De yaourt dilué dans une goutte d'eau et coloré avec un colorant spécifique des cellules.
- De levure de boulangerie diluée dans une goutte d'eau et colorées avec un colorant spécifique des cellules.

👉 Après avoir fait vos observations au microscope virtuel et lu les documents de l'animation, compléter le tableau suivant. Les photographies devront être légendées (titre, nom des microorganisme, éléments observables)

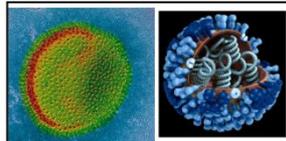
Titre		
Photo à légender		
Groupe dans la classification		
Rôle pour la préparation		

👉 Réalise une rapide carte mentale ou schéma bilan pour résumer les informations apportées par cette activité.

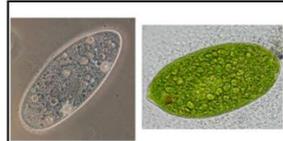
Vignettes à imprimer et coller ou à déplacer dans le tableau de la partie 1



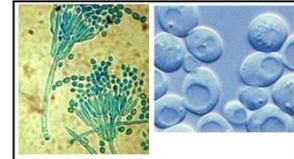
Bacille tétanique / staphylocoque



M. influenza photo/modélisation



Paramécie / Euglène



Penicillium / Levure de bière