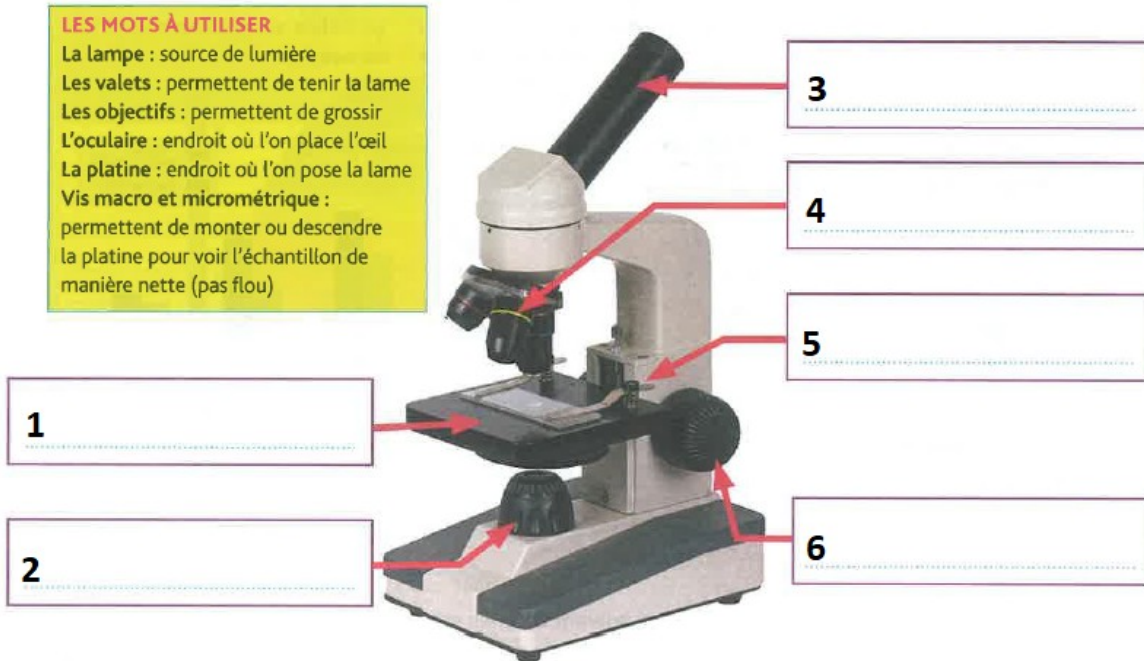


## Travail de SVT pour la 5<sup>e</sup>

Nous vous demandons de **faire les exercices suivants** directement sur le poly ou sur une feuille simple. Ils vous permettront de revoir différents « points méthodologiques » pour aborder sereinement votre 5<sup>e</sup>.  
**Vous les amènerez obligatoirement au 1<sup>er</sup> cours de SVT en septembre.**

### **PARTIE 1 : Utiliser un microscope**

Légende les différentes parties du microscope dans les bonnes cases



**Pour savoir comment l'utiliser, complète les étapes de la méthode avec les « mots à utiliser » :**

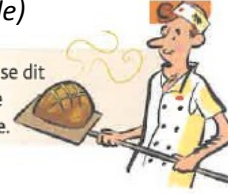
- ① Branche et allume le microscope  
Vérifie que l'..... qui grossit le moins est face à la platine
- ② Place la préparation (lame+lamelle) sur la .....  
Vérifie que l'échantillon à observer est bien traversé par la lumière.
- ③ Place ton œil au niveau de l'.....  
Réalise la mise au point (=netteté) en tournant la ..... macrométrique dans un premier temps puis la ..... pour ajuster la netteté.  
Bouge la lame si tu juges que l'échantillon est mal positionné.  
Fixe la lame avec les ..... si tu juges qu'elle est bien positionnée.
- ④ Lorsque tu as une vision nette de l'échantillon, change d'..... et mets celui qui est intermédiaire.  
Tourne la vis micrométrique pour ajuster la netteté.
- ⑤ Passe enfin à l'..... qui grossit le plus.  
Tourne à nouveau la ..... pour ajuster la netteté.
- ⑥ Après l'observation c'est le rangement !  
Remets l' ..... qui grossit le moins face à la platine.  
Enlève la préparation.  
Éteints la .....  
Débranche et range le microscope.

**PARTIE 2 : Pratiquer une démarche expérimentale**

**DÉFINITION**  
La démarche expérimentale est une méthode utilisée par les scientifiques pour rechercher une réponse à un problème posé.

Méthode (pour découvrir les différentes étapes de la démarche expérimentale)

Léon habite en face d'une boulangerie. Chaque semaine, il observe la livraison de farine. Il se dit qu'il doit être facile de fabriquer des pains moelleux et bien gonflés. Il mélange de la farine et de l'eau puis fabrique une pâte qu'il cuit au four. Il n'obtient qu'une galette dure et plate.



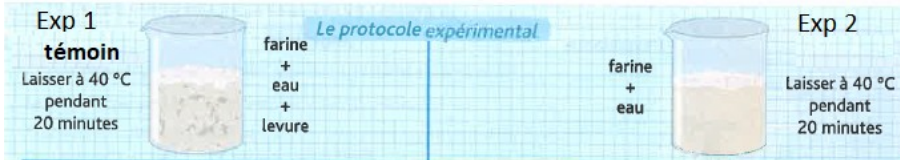
Coche le **problème scientifique** le plus probable :

- Le gonflement de la pâte ne s'est pas effectué
- Léon n'est pas doué
- Comment expliquer le gonflement de la pâte ?

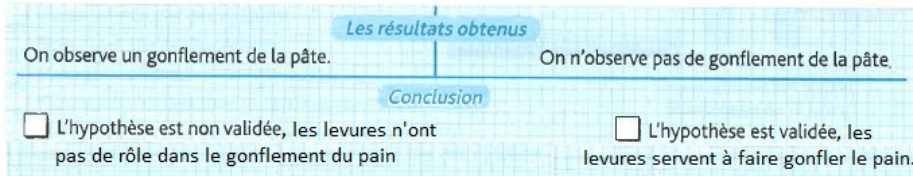
Ensuite on propose **différentes hypothèses**

- L'eau est responsable du gonflement de la pâte.
- Le gonflement de la pâte s'explique par la présence de levure.

Puis on met en place **un protocole expérimental** pour valider chacune des hypothèses, Voilà celui pour valider l'hypothèse : « Le gonflement de la pâte s'explique par la présence de levure »

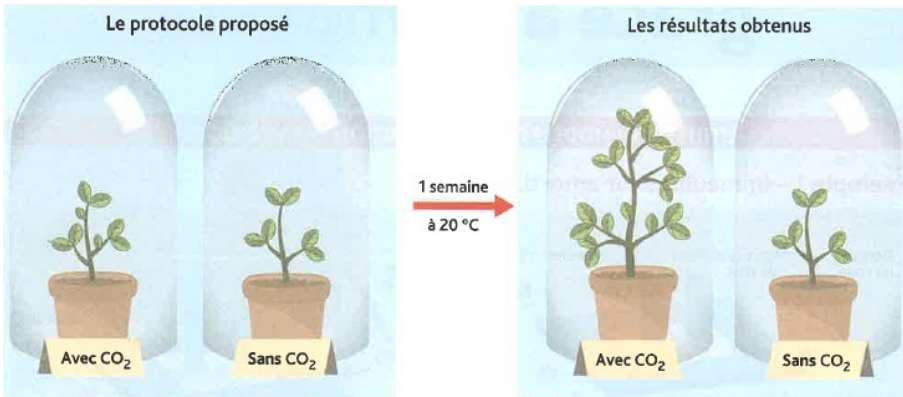


et on récupère **les résultats** avant de faire **une conclusion** qui est la réponse au problème posé, elle reprend les termes du problème - Coche la bonne conclusion.



Application :

On cherche à montrer l'importance du dioxyde de carbone dans la nutrition des végétaux



① Formule le **problème posé** :

.....  
 .....  
 .....

② Identifie l'**hypothèse** mise à l'épreuve dans cette expérience :

.....  
 .....

③ Note **les résultats obtenus** :

.....  
 .....  
 .....

④ Propose **une conclusion**

.....  
 .....  
 .....