

Activité 6 : La diversité des microorganismes	Question	MI	MF	MS	TBM
1.2 : Rechercher des informations utiles	1				


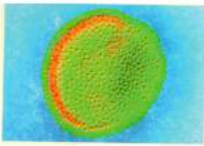
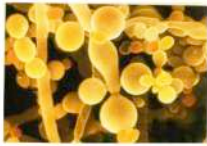

**Situation problème**

La pâte à pain lève grâce aux levures de boulanger. Ce sont des êtres vivants invisibles à l'œil nu, encore appelés micro-organismes

**Problème** : Qu'est-ce qu'un micro-organisme?

**Consignes**

1) D'après les informations du tableau, choisir la bonne réponse pour chaque proposition.

Quelques micro-organismes			
			
0,002 mm	0,000 02 mm	0,025 mm	0,005 mm
Bacille lactique , bactérie qui transforme le lait en yaourt.	Virus de la grippe, maladie parfois mortelle.	Penicillium roqueforti, champignon permettant la fabrication du roquefort.	Salmonelles, bactéries responsables d'intoxication alimentaires.

- a) Il existe différents types de micro-organismes, les bactéries, des champignons et :
  - des mycoses
  - des vers de terre
  - des virus
- b) Un virus est plus gros qu'une bactérie :
  - vrai
  - faux
- c) Les micro-organismes sont invisibles à l'œil nu :
  - vrai
  - faux
- d) Tous les micro-organismes sont utiles à l'homme :
  - vrai
  - faux
- e) le micro-organisme penicillium roqueforti est :
  - un virus
  - une bactéries
  - un champignon
- f) le micro-organisme penicillium roqueforti est utile à l'homme :
  - vrai
  - faux
- g) La bactérie qui transforme le lait en yaourt est :
  - la salmonelle
  - le bacille lactique
  - penicillium roqueforti
- i) Une bactérie qui peut entraîner une intoxication alimentaire est :
  - la salmonelle
  - le bacille lactique
  - penicillium roqueforti

2) A l'aide des réponses précédentes, définir un micro-organisme (visible ou non à l'œil nu, utiles à l'homme ou non ou les deux, trois grands types de micro-organismes). .....

.....

.....