

|  |  |
| --- | --- |
|  **Attentes** | **Contenus d’apprentissage** |
| A1. appliquer la méthode scientifique pour réaliser des expériences en laboratoire et sur le terrain, effectuer des recherches et résoudre des problèmes B1. expliquer les processus fondamentaux de la biologie cellulaire. B2. analyser, en appliquant la méthode scientifique, des caractéristiques des cellules et des facteurs influençant l’activité cellulaire | A1.5 effectuer une expérience en laboratoire ou sur le terrain, exécuter une recherche ou appliquer une stratégie de résolution de problèmes pour répondre à une question de nature scientifique. A1.6 faire des observations et recueillir des données empiriques à l’aide d’instruments A1.7 manipuler, entreposer et éliminer les substances de laboratoire en respectant notamment les consignes du Système d’information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) A1.9 analyser et synthétiser les données empiriques ou l’information recueillieB1.3 expliquer le rôle fondamental des enzymes dans les réactions biochimiquesB2.3 vérifier, à partir d’expériences, l’effet du milieu sur l’activité enzymatique |
| **Notions**  |
| **Terminologie** | **Théorie** |
| * pH
* Enzyme
* Température
* Coagulation
 | * Acide
* Base
* Macromolécule
* Protéine
 | * Les acides et les bases
* Les enzymes
* Les facteurs de dénaturation des protéines
 |
| **Matériel à prévoir** |
| Mise en situation* Copie de l’activité
* Copie de la grille d’évaluation

Activité* Ordinateur pour recherche et planification du protocole
* Matériel selon les types d’évaluation proposé

|  |  |
| --- | --- |
| Matériel | Périssable |
| Pipette graduée 0,5 et 1,0 mlCompte-gouttePlaque chauffante + bécher ou bain chauffantThermomètreÉprouvette ou tube d’essai du 20 mlChronomètreSupport éprouvettePapier pH ou pH-mètreEntonnoirCoton fromage ou Papier filtreSpatule Cylindre gradué | Présure animalePrésure végétaleChymosine produite par fermentationJus de citronAcide acétique 5 % Solution de bicarbonate de sodium 5 %Crème 10 %Lait entierLait 0 %GlaceEau distillée Parafilm |

Pour aller plus loin* Ordinateur pour analyse et rapport
 |
| **Activité** |
| **Mise en situation*** Vidéo, les étapes de la production de fromage : le caillage action des enzymes
* Les matières premières pour faire un fromage
* Présentation du travail
* Recherche et sélection de la variable à étudier
 |
| **Activité — partie 1 — Planification*** Regrouper les élèves
* Diviser les tables de travail en fonction des variables choisies
* Les élèves complètent le protocole de laboratoire. [hypothèse, matériel et méthode]
* Approuver le protocole avant la journée du laboratoire

**Activité — partie 2 — Expérience*** S’assurer que les élèves suivent les directives approuvées
 |
| **Pour aller plus loin**Mettre en commun les résultats des différentes équipes afin de déterminer les critères à combiner pour obtenir le meilleur rendementFaire un laboratoire de vérification pour vérifier le choix des facteurs optimaux de coagulation |
| **Évaluation*** Sommative : écriture de la section matériel et méthode
* Sommative : travail en laboratoire — rapport de laboratoire
 |
| **Ressources*** Exemple de protocole
* Fournisseur matériel

Internet * [Remplacer les agents de conservation chimiques par un biofilm fonctionnel aux propriétés antimicrobiennes, antioxydantes et bioréactives.](https://www.cbc.ca/news/canada/nova-scotia/cape-breton-researchers-looking-into-plastic-that-kills-covid-19-1.5633150)

 [[*https://www.cbc.ca/news/canada/nova-scotia/cape-breton-researchers-looking-into-plastic-that-kills-covid-19-1.5633150*](https://www.cbc.ca/news/canada/nova-scotia/cape-breton-researchers-looking-into-plastic-that-kills-covid-19-1.5633150)*]** [Biofilm](https://innovateurscanadiensenalimentation.ca/projet/a-la-recherche-d-une-solution-naturelle-contre-la-presence-d-agents-pathogenes-et-de-bacteries-de-contamination-dans-les-produits-de-volaille-et-de-legumes-surgeles)[<https://innovateurscanadiensenalimentation.ca/projet/a-la-recherche-d-une-solution-naturelle-contre-la-presence-d-agents-pathogenes-et-de-bacteries-de-contamination-dans-les-produits-de-volaille-et-de-legumes-surgeles>]
 |