

Activité 1: Quels aliments dans notre cuisine contiennent de l'eau ?

Objectifs :

Mettre en œuvre des tests caractéristiques d'espèces chimiques à partir d'une banque fournie.

Durée : 1h10

Matériel

Par groupe : plaquette expérience 1, bécher d'eau, Lunettes et gants de protection.

- Aliments : pomme pain lait huile vinaigre carotte pâtes **en plateau préparé**

Pour enseignant : farine ou bicarbonate de calcium, saccharose, sulfate de cuivre anhydre, hydroxyde de sodium.

- correction.pdf

Dans des bécher nommé avec spatule.

déroulement de la séance

Déroulement	Modalité	Temps
Q1	Individuel	7min
Règle du travail de groupe: tous le monde doit exprimer son avis, écouter et participer		
Q1	En groupe	10min
Attention : critères(sans danger ? Simplement ? Ne pas oublier le résultats? (schéma!)		
Mise en commun critique Q1 explication des pictogrammes de sécurité. élaboration d'un protocole au tableau	En classe	10min
Réalisation expérience Q2 puis Q3 en groupe	En groupe	10min
Q3 et Q4	Individuel	1min
Q5	Individuel	5min
Q5	En groupe	5min
Q6	En groupe	15min
Q7	Individuel	3min
Correction		
Trace écrite	En classe	7min

Devoirs

Exercice 8

Trace écrite

Un **test d'identification** est une expérience qui permet de déterminer la présence d'une substance chimique.

Le **sulfate de cuivre anhydre** est une poudre blanche qui change de couleur au contact de l'eau : elle devient bleue. On peut donc réaliser un test d'identification de l'eau à l'aide du sulfate de cuivre anhydre.