

EPREUVE DES SVTEEBH

I- EVALUATION DES RESSOURCES (10 points)

PARTIE A : Evaluation des savoirs 5pts

Exercice 1 : Questions à choix multiples (0,5ptx5=2,5pts)

Choisir les réponses justes en complétant le tableau ci-dessous :

| | | | | | |
|--------------------------------|---|---|---|---|---|
| Numéro de la question | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Lettre de la proposition juste | | | | | |

- 1) Parmi les nutriments suivants l'un arrive au cœur par la voie lymphatique
 - a) les acides aminés
 - b) le glucose
 - c) les vitamines liposolubles
 - d) les vitamines hydrosolubles
- 2) La fermentation est un processus cellulaire :
 - a) qui dégrade complètement la molécule organique
 - b) qui se déroule dans les mitochondries
 - c) qui permet à la cellule d'utiliser une partie de l'énergie chimique d'une molécule organique
 - d) qui est toujours de l'anaérobie
- 3) Les acides aminés proviennent de la digestion :
 - a) Des protides ;
 - b) Des glucides ;
 - c) Des lipides ;
 - d) Des vitamines ;
- 4) La glycolyse anaérobie de deux moles de glucose permet la synthèse de :
 - a) 4 moles d'ATP
 - b) 2 moles d'ATP
 - c) 38 moles d'ATP
 - d) 1 moles d'ATP
- 5) La digestion chimique des protides est amorcée dans :
 - a)-l'estomac en milieu basique ;
 - b)-l'intestin grêle en milieu basique ;
 - c)-l'estomac en milieu acide ;
 - d)-l'intestin grêle en milieu acide.

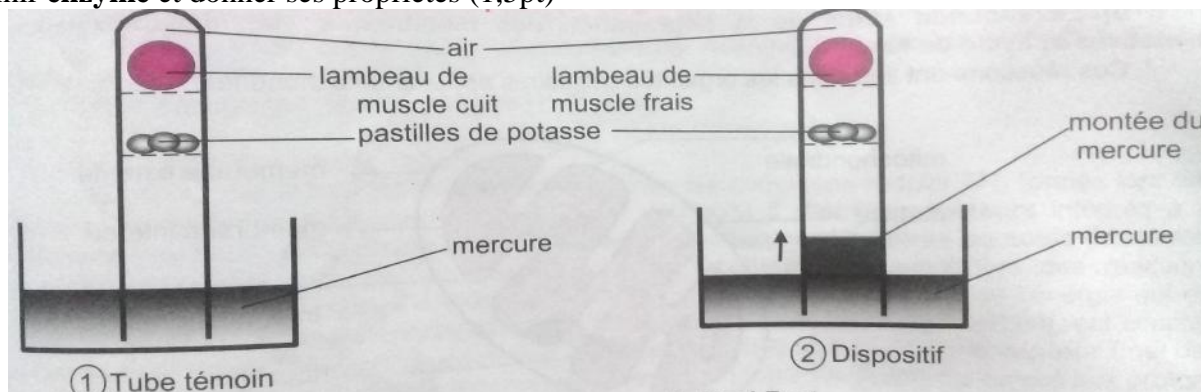
Exercice 2 : Questions à réponses ouvertes (0,5ptx5=2,5pts)

- 1- Définir : **Respiration cellulaire ; Glycolyse ; Aliment** (1,5pt)
- 2- Le petit déjeuner d'un élève est constitué essentiellement du pain au beurre. Sachant que ce repas contient de l'amidon (glucide), du gluten (protide), des lipides et des sels minéraux. Déterminer pour chaque aliment le ou les nutriments obtenus à la fin de la digestion. (1pt)

PARTIE B : Evaluation des savoir-faire et savoir-être (5pts)

Le **document 1** ci-dessous représente le dispositif expérimental de Paul Bert.

- 1) a) Quel phénomène biologique est mis en évidence par Paul Bert ? Ecrire son équation à partir du glucose (0.5+1=1.5pt)
- b) Où se déroule ce phénomène dans la cellule ? (1pt)
- 2) Quel est le rôle de la potasse ? (0.5pt)
- 3) Qu'indique le sens de la flèche (0.5pt)
- 4) Définir **enzyme** et donner ses propriétés (1,5pt)



Document 1

II- EVALUATION DES COMPETENCES (10points)

Compétence visée : *Sensibilisation sur les fermentations*

Situation de vie

Votre maman pétrit la pâte pour faire les beignets, cette pâte étant composée de farine de blé, de levure, de sucre et d'eau. Après quelques heures, la pâte gonfle et le volume augmente. Votre camarade au vue de tout cela est étonné et pense tout de suite à la sorcellerie.

Consigne 1 : Tu te charges d'éclaircir la situation auprès de ton camarade. Expliques en nommant le phénomène biologique dont il est question (maximum 5 lignes) 3pts

Consigne 2 : En cinq lignes maximum, décris un autre phénomène biologique semblable. 3pts

Consigne 3 : Dans le cadre d'une causerie éducative, sensibilise les populations de ta localité sur les voies de régénérations de l'énergie par les organismes (maximum 6 lignes). 4pts

Grille d'évaluation

| | Pertinence de la production | Maitrise des connaissances scientifiques | Cohérence de la production |
|------------------|------------------------------------|---|-----------------------------------|
| Consigne1 | 1 pt | 1 pt | 1 pt |
| Consigne2 | 1 pt | 1 pt | 1 pt |
| Consigne3 | 1 pt | 2 pts | 1 pt |

Examineur : M. GOUNE Igor Donald