

COLLEGE PRIVE LAÏC MONGO BETI: B.P. 972 Tel : 22 22 46 19/ 22 68 62 97 Yaoundé					
Année Scolaire	Séquence	Epreuve	Classe	Durée	Coefficient
2021 - 2022	1	SVTEEBH	PA	1 heure	01
Enseignant: NGIJOE BAYIHA Dieudonné Donatien			Jour: Octobre 2021		Qté

Compétence visée : améliorer la santé de nutrition								
Appréciations			Notes				Parents	
Non acquis	Encours d'acquisition	Acquis	Partie I	Partie II	TP	TOTAL / 20	Observations / Contact	Signature

I- EVALUATION DES RESSOURCES (10 points)

PARTIE A : EVALUATION DES SAVOIRS (4 pts)

Exercice 1/ 2 points Questionnaire à choix multiples (QCM)

Chaque série d'affirmations ci-dessous comporte une seule réponse juste. Ecrire dans le tableau ci-dessous, sous chaque numéro de question, la lettre qui correspond à la réponse juste.

Numéro de la question	1	2	3	4
Lettre choisie				

1- Le test à l'eau iodée permet la mise en évidence les éléments suivants :

- a- Glucose et amidon ;
- b- Maltose et lactose ;
- c- amidon et glycogène ;
- d- caséine et lipides.

2- L'aliment simple de la liste suivante est :

- a- L'eau ;
- b- L'orange ;
- c- le lait ;
- d- le pain.

3- Avoir une alimentation équilibrée consiste à :

- a- Manger 5 fruits et légumes par jour ;
- b- Boire 1,5 litre d'eau par jour ;
- c- Respecter le principe GPL 421 ;
- d- consommer les 6 grands groupes d'aliments.

4- La mise en évidence des acides aminés se fait par :

- a- La liqueur de Fehling à chaud ;
- b- Le test à la ninhydrine ;
- c- La réaction xanthoprotéique ;
- d- L'eau iodée.

Exercice 2 : Questions à Réponses Ouvertes (QRO)

- 1- Définis les mots et expressions suivantes : *alimentation ; solution vraie*
- 2- Donner deux caractéristiques physicochimiques des lipides
- 3- Donner l'importance des glucides dans l'alimentation d'un sportif

/2pts
0,5 x 2 = 1pt
0,5 pt
0,5 pt

PARTIE B : EVALUATION DES SAVOIRS FAIRE (6 pts)

EXERCICE 1 / 3 points

Calcul de la valeur énergétique d'un repas

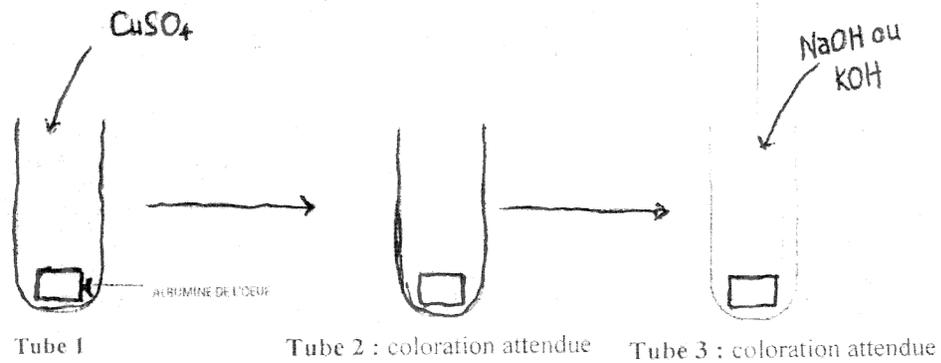
Un homme consomme un repas constitué de 238 grammes de glucides, 119 grammes de protéides, 40 grammes de lipides ; 0,5 litre d'eau, 21 grammes de sels minéraux et 16 grammes de vitamines.

- 1- Ce repas est-il complet ? Justifier. 1 pt
- 2- Ce repas est-il équilibré ? Justifier.
- 3- Calculer la valeur énergétique de ce repas en Kcal

1 pt
1pt

EXERCICE 1 / 3 points

Mise en évidence des principaux constituants de la matière



- 1- Identifier les colorations obtenues dans les tubes 2 et 3 32 pts
- 2- Identifier le type de constituant ainsi mis en évidence 1pt

II- EVALUATION DES COMPETENCES (10 points)

Compétence visée : améliorer la santé de nutrition

Pierre et Jean sont vrais jumeaux, âgés de 35 ans. Ils se nourrissent de la même façon depuis 10 ans. Actuellement, Pierre est en bonne santé tandis que Jean souffre de diabète gras et pense qu'il est victime d'un mauvais sort. Le tableau ci-dessous donne un aperçu de l'alimentation de Jean.

Aliments consommés régulièrement (3 fois par jour)	Aliments consommés occasionnellement (toutes les deux semaines)	Aliments consommés rarement (1 fois par mois)
Pains, chocolat, beurre, œuf, viande, mayonnaise, sucre, poisson	Carottes, laitue, gombo	Ananas, papaye, orange

Jean	Pierre
Sédentaire, alcoolique qui consomme peu d'eau	Sportif qui consomme beaucoup d'eau

Consigne 1 : Adresse une lettre de sensibilisation à Jean pour lui démontrer que l'origine de son mal n'est pas mystique mais alimentaire.

Consigne 2 : A partir de leur mode de vie, propose quatre palliatifs alimentaires et sportifs à Jean

Consigne 3 : Elabore un slogan mettant en relief un moyen de prévention contre le diabète

Critère consigne	Pertinence de la production	Maîtrise des connaissances scientifiques	Cohérence de la production
Consigne 1	2	1	1
Consigne 2	1,5	1	0,5
Consigne 3	1	1	1