

MINESEC		CLASSE : 3^e
COLLEGE INSTITUT DES NATIONS(INA)		EVALUATION SOMMATIVE N°03
Département de SVTEEHB		Décembre
EPREUVE : SVTEEHB		Durée : 02 Heures Coefficient : 2

EPREUVE DE SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE, EDUCATION A L'ENVIRONNEMENT, HYGIENE ET BIOTECHNOLOGIE

PARTIE A-EVALUATION DES RESSOURCES

/10pts

I: EVALUATION DES SAVOIRS

/4pts

Exercice 1 : Questions à Choix Multiples(QCM)

/0,5ptx4=2pts

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

N° de l'affirmation	1	2	3	4
Lettre de la proposition juste				

1- L'antisepsie permet :

- a) de préserver les microorganismes spécifiques ; b) de lutter contre la douleur ;
c) de lutter contre les risques de contamination ; d) de cicatriser la plaie.

2- Les caractères qui font la particularité d'une espèce sont appelés :

- a) caractères spécifiques ; b) caractères personnels ;
c) caractères individuels ; d) variations individuels.

3- Les moisissures sont des microorganismes qui appartiennent au groupe des :

- a) bactéries ; b) champignons ; c) virus ; d) protozoaires.

4- A la maison, maman fait bouillir les biberons de bébé avant de les utiliser ; cette pratique constitue :

- a) l'antisepsie ; b) la contamination ; c) l'asepsie ; d) la guérison.

Exercice 2 : Questions à Réponses Ouvertes(QRO)

/2pts

1- Définir : Antisepsie ; Hérité ; Microbe pathogène ; Sporulation. /0,25ptx4=1pt

2- Expliquer deux méthodes aseptiques qu'il faut pratiquer dans un salon de coiffure pour femmes et hommes. /0,5ptx2=1pt

II- EVALUATION DES SAVOIR-FAIRE ET/OU DES SAVOIR-ETRE

/ 6pts

Exercice 1 : Identifier les voies de contamination par les microorganismes et expliquer le mode de contamination. /3pts

Le paludisme est transmis par les moustiques, le rhume est dû à un rhinovirus, la grippe est elle aussi une maladie virale et le tétanos peut être contacté lors d'une piquer avec un vieux clou.

1- Pour chacune des maladies, indiquer la porte d'entrée du microbe ou la voie de contamination. /0,25ptx4=1pt

2- Expliquer comment se fait la contamination pour chaque cas. /0,5ptx4=2pts

Exercice 2 : Appliquer des bonnes pratiques des mesures permettant limiter les risques de contamination. /3pts

En 2005, dans le Sud de la France, plusieurs personnes ont souffert de troubles intestinaux provoquée par la consommation de viande hachée contenant des bactéries E. coli.
L'opération de hachage de la viande facilite la pénétration à l'intérieur du steak des bactéries dans l'environnement et si la cuisson est insuffisante, le risque infectieux est très élevé.



Document 2: Opération de hachage de la viande

- 1-Citer deux pratiques qui peuvent augmenter le risque de contamination. /0,5ptx2=1pt
- 2- Proposer 3 solutions afin de limiter le risque de contamination. /0,5ptx3=1,5pt
- 3- Par quelle voie les microbes présents ici peuvent-t-ils contaminer les individus./0,5pt

PARTIE B : EVALUATION DES COMPETENCES

/10pts

Compétence visée : Lutter contre la contamination de l'organisme par les microorganismes pathogènes.

Situation-problème :

Les étudiants en médecine entendent organiser une campagne de sensibilisation dans votre quartier à laquelle tu dois participer afin de lutter contre la contamination par les microbes pathogènes et expliquer leur mode d'action. Des enquêtes effectuées par ces étudiants révèlent qu'au moins une fois, une jeune fille a contracté une IST ou une blessure qui a été mal soignée.

Consigne 1 : Dans le cadre d'une séance de causerie éducative avec les filles de ton quartier, rédige un discours de 10 lignes maximum pour expliquer à ces filles quels sont les moyens de défense naturelle de l'organisme vis-à-vis des microorganismes.

Consigne 2 : En dehors de la voie sexuelle, propose sur une affiche 3 autres voies de contamination par les microorganismes pathogènes et précise à chaque fois une maladie pouvant être contractée par ces voies.

Consigne 3 : Dans le cadre d'une campagne de sensibilisation de routine, propose un slogan de mise en garde de la contamination microbienne et qui met en exergue une méthode aseptique et une méthode antiseptique.

Grille d'évaluation :

Critères Consignes	Pertinence de la production	Maitrise des connaissances scientifiques	Cohérence de la production
Consigne 1	0,5pt	2pts	0,5pt
Consigne 2	0,5pt	2pts	0,5pt
Consigne 3	1pt	2pts	1pt