COLLEGE F. X. VOGT *****		Année Scolaire2022-2023
DEPARTEMENT DE SVTEEHB	CONTRÔLE DE SCIENCES	Situation N°1 Date : 08/10/2022
Niveau: 1ère Littéraire	Durée: 1H	Coef. : 1

I.EVALUATION DES RESSOURCES /12pts

Partie A : Evaluation des savoirs /6,5pts

Exercice 1 :Questions à Choix Multiples (QCM) / (1x4)=4pts

Chaque série de propositions possède une seule proposition juste. Complète le tableau par la lettre qui correspond à proposition juste. (1x4)=4pts

N° Question	1	2	3	4
Réponse				

1- Parlant des lipides :

a- ce sont des acides gras

b- ils sont incombustibles

c- ils ont pour formule générale $C_n(H_2O)_n$

d- ils ne sont pas solubles dans l'eau

2- Le nitrate d'argent permet de mettre en évidence, une substance de la liste ci-après :

a- carbonate **b-** chlorure **c-**soude **b-**calcium

3- L'hydrolyse complète du saccharose donne :

a- le glucose et le galactose **b-** le fructose et le glucose

c-deux molécules de glucose**d-**la cellulose et le maltose

4- Relever l'intrus de cette liste :

a- sucre simple **b-**lipides **c-**gâteau **d-**eau

Exercice 2 : Question à Réponses Ouvertes (QRO)/(0,5x5)=2,5pts

Définir les termes et expressionssuivants :

Polymère, Aliment composé, Emulsion, Soluté, Solution vraie.

Partie B : Evaluation des savoir-faire et des savoir-être /5,5pts

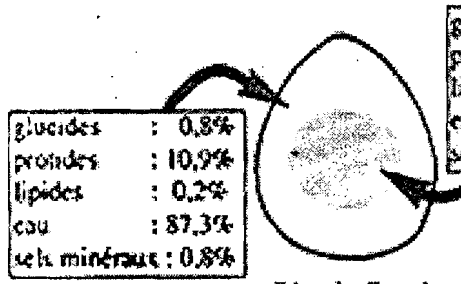
1. Exercice 1 : Le tableau ci-dessous comporte les réactions de mise en évidence de quelques constituants de la matière vivante : Compléter les cases vides. **3pts**

Constituants	Réactifs spécifiques	Résultats obtenus
.....	Liqueur de Fehling	.....
Lipides	.....	Coloration rouge
.....	Eau iodée	Coloration brun acajou
Protéines	.....	.....

2.Le document ci-après donne la composition chimique d'un œuf de poule. **2,5pts**

sujetexa.com

Composition chimique d'un œuf de poule



D'après Grande encyclopédie Larousse.

- Un œuf contient de très nombreuses vitamines :
  - des vitamines solubles dans les lipides : A, D, E et K ;
  - des vitamines du groupe B (B_2, B_5, B_8, B_9, B_{12}).
- Un œuf apporte de nombreux éléments minéraux : phosphore, fer ...

D'après l'œuf. Aspects nutritionnels. Docteur J.-M.Bourre.

a. Classer les constituants de l'œuf en aliments minéraux et aliments organiques. **1pt**

b. Identifier la partie la plus riche en protides et en lipides. **0,5pt**

c. « L'œuf est un véritable cocktail de vitamines ». Justifier cette affirmation. **1pt**

II. EVALUATION DES COMPETENCES /8pts

Compétence visée : La mise en évidence des constituants de matière vivante.

Jean est un promoteur de l'amélioration de la santé alimentaire en herbe. Pendant ses moments de lecture, il est tombé sur des informations intéressantes.

La première information révèle que les glucides sont des composés organiques ternaires. Mais l'impression qu'il a tout de suite est que l'auteur voulait parler du glucose que sa tante médecin évoque tout le temps dans le cadre de ses interventions professionnelles.

La deuxième information lui présente un type de fromage, le Parmesan, comme étant très riche en protéines.Mais pour Jean, les protéines sont des substances généralement contenues dans les œufs et le poisson. Son bouleversement est profond. Il se rapproche de vous pour plus de détails.

Consigne 1 : Après avoir défini composé ternaire, citer les types de glucides, tout en associant une caractéristique à chaque type. **3pts**

Consigne 2 : Proposer une démarche permettant à Jean de comprendre finalement que les protéines sont présentes dans le parmesan. **2pts**

Consigne 3 : Confectionner une affiche à travers laquelle vous présenterez quatre (04) caractéristiques des protéines. **3pts**

Grille d'évaluation

Critères consignes	Pertinence de la production	Maîtrise des connaissances scientifiques	Cohérence de la production
1	1pt	1pt	1pt
2	0,5pt	1pt	0,5pt
3	1pt	1,5pt	0,5pt

sujetexa.com