



Handwritten text: "Handwritten text" and a circled number "90".

COLLEGE PRIVE BILINGUE MONTESQUIEU. BP 1027 TEL 222 22 41 01					
ANNEE SCOLAIRE	SEQUENCE	EPREUVE	CLASSE	DUREE	COEFFICIENT
2023/2024	N° 2	SVTEEB	1 ^{ère} A4	2H	02
ENSEIGNANTE	NGO BAYIHA THERESE	AP	Mr. MASSA ZIBI BENOIT		
COMPETENCE CIBLEE:	REALISER LES TESTS CARACTERISTIQUES DES DIFFERENTS GROUPES D'ALIMENTS SIMPLES.				

I) EVALUATION DES RESSOURCES / 10PTS

PARTIE A : EVALUATION DES SAVOIRS / 4PTS

Exercice 1 : QUESTIONS A CHOIX MULTIPLE (QCM) 2PTS

Chaque proposition ci-dessous comporte une réponse juste. Choisir la lettre correspondant à cette réponse.

1- Les réactifs utilisés dans la réaction xanthoprotéique sont :

- a) L'acide nitrique et l'ammoniaque ;
- b) L'eau nitrique et la soude ;
- c) Le sulfate de cuivre et la soude ;
- d) Le nitrate d'argent et la liqueur de Fehling à chaud.

2- Le chlore de Baryum permet d'identifier :

- a) Les ions calciums
- b) Les ions sodiums
- c) Les ions potassiums
- d) Les ions sulfates

3- La protéine contenue dans le pain est :

- a) L'ovalbumine
- b) L'albumine
- c) Le gluten
- d) La caséine.

4) lequel des aliments a un rôle surtout énergétique :

- a) cellulose ;
- b) lipides ;
- c) sels minéraux ;
- d) protides.

Exercice 2 : QUESTION A REPONSES OUVERTES (QRO) 2PTS

1- Définir les termes ou expressions suivants 1pt

- Aliment plastique
- Aliment fonctionnel

2- Afin de couvrir les besoins en énergie, un élève consomme en une journée un repas, lequel est constitué de 300 g de glucide, 100g de protides et 80g de lipides.

a) Calculer en kcal l'énergie fournie par le repas qu'il a consommé

b) Le repas consommé est-il un aliment simple ou composé ? justifier votre réponse.
1pt

PARTIE B EVALUATION DES SAVOIR-FAIRE ET SAVOIR ETRE 6 PTS

Exercice 1 : Classification des aliments

L'étude de la composition du lait permet de mettre en évidence les substances suivantes : eau, lactose, albumine, caséine, crème ; ions (Ca^{2+} , K^+ , Mg^{2+})

- 1) Le lait est-il un aliment simple, composé ou complet ?
- 2) Indiquer parmi ces substances celles qui sont minérales et celles qui sont organiques. 1 ;5pt
- 3) Classer les substances organiques en glucides, lipides et protides. 0,75 pt
- 4) Classer les vitamines en vitamines hydrosolubles et en vitamines liposolubles. 1,5pt
- 5) Les constituants de la matière peuvent être identifiés grâce à des réactifs spécifiques : compléter le tableau ci-dessous grâce aux lettre qui s'y trouvent. 1,25pt

Substances	Réactifs spécifiques	Résultats obtenus
Chlorures		Précipité blanc qui noircit à la lumière
Amidon	Eau iodée	
Glucose	Liqueur de Fehling	
Glycogène		Coloration brun acajou
Calcium		Précipité blanc

II- EVALUATION DES COMPETENCES/ 10 PTS

Compétence ciblée : *Distinguer un aliment simple d'un aliment composé.*

Situation problème : Mieux manger ne nécessite pas toujours plus d'argent, on peut souvent se procurer les aliments essentiels à moindre frais. Ainsi, les produits de culture familiale ou locale reviennent moins chers que ceux achetés, qui sont parfois importés, donc onéreux. Les productions locales sont bon marché et apportent de meilleures qualités nutritives car leurs constituants nutritifs essentiels, souvent fragiles n'ont pas été dégradés par la durée du transport. En votre qualité d'élève biologiste, tu es sollicité pour distinguer un aliment simple d'un aliment composé.

Consigne 1 : Dans un texte de dix lignes maximum, explique comment distinguer un aliment simple d'un aliment composé. 3pts

Consigne 2 : Propose dans le cadre d'une causerie éducative une expérience montrant que le lactose est un sucre réducteur. 4PTS

Consigne 3 : Propose un slogan dont le message porte sur comment améliorer notre santé de nutrition. 3pts

Critère de consigne	Pertinence de la production	Maîtrise de connaissances	Cohérence de la production	critère de perfectionnement
CONSIGNE 1	1	0,5	1	0,5
CONSIGNE 2	1	1,5	1	0,5
CONSIGNE 3	1	0,5	1	0,5