



COLLEGE LA PREVOYANCE DE MAKEPE MISSOKE		BP : 4500 DOUALA	
DEPARTEMENT DE SVTEEB	SVTEEB	ANNEE SCOLAIRE : 2025/2026	
DEVOIR SURVEILLE N°1	CLASSE : 1ere A4	DUREE : 1H	COEF : 1

PARTIE A : ÉVALUATIONS DES SAVOIRS /4PTS

Exercice 1 : QUESTIONS A CHOIX MULTIPLES (QCM) (0,5x4 = 2pts)

Exercice1: Questions À Choix Multiples (QCM) 0,5 x 4 = 2 pts

Chaque série de propositions comporte une seule réponse exacte. Relever le numéro de la question suivi de la lettre correspondant à la réponse juste afin de compléter le tableau ci-dessous.

N° de la question	1	2	3	4
Lettre de la réponse juste				

1 - L'une des séries de constituants chimiques dont les noms suivent est formée exclusivement des substances organiques. Laquelle ?

- a) glucose, sel de cuisine, lait
- b) glucose, lactose, acides aminés
- c) lactose, sel de cuisine, acide gras
- d) sel de cuisine, amidon, gluten

22- Les acides aminés :

- a) sont des monomères des protéines,
- b) sont hydrolysables par l'amylase salivaire,
- c) donnent des protéines par hydrolyse complète,
- d) sont hydrolysables.

3- Le glucose :

- a) est un sucre réducteur comme le saccharose,
- b) est un polymère du saccharose,
- c) n'est pas hydrolysable,
- d) est un diholoside

44- Les vitamines

- a.) Sont des aliments complexes
- b.) Sont nécessaires au fonctionnement de l'organisme
- c.) Sont fabriqués par les cellules d'un organisme
- d) provoquent toujours des maladies alimentaires

Exercice 2 : EXPLICATION DES MECANISMES DE FONCTIONNEMENT 2 pts

- Madame Tong travaille dans un laboratoire alimentaire de la place. Elle égare les étiquettes à coller sur cinq flacons de produits. Pour l'aider à se retrouver face à ces flacons, on lui fournit les informations suivantes :

- **Flacon 1** : aspect laiteux + coloration bleue en présence de l'eau iodée
- **Flacon 2** : saveur sucré + précipité rouge brique en présence de la liqueur de Fehling
- **Flacon 3** : précipité blanc en présence de l'oxalate d'ammonium
- **Flacon 4** : précipité blanc qui noircit à la lumière en présence du nitrate d'argent
- **Flacon 5** : contenu qui coagule à la chaleur

Dans quel flacon trouve-t-on. (0,5 x 4 = 2 pt)

- a) un sel minéral ?
- c) un protide
- b) un glucide ?
- d) une émulsion

PARTIE B : EVALUATION DES SAVOIRS FAIRE (6 pts)

Exercice1: Classifications des aliments /6pts

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+} ...), vitamines (A, B, C, D, E, K)

- 1 a- Le lait est-il un aliment simple, composé ou complet ? Justifier la réponse 0,5 pt
- b - Indiquer parmi ces substances celles qui sont minérales et celles qui sont organiques 0,5 pt
- c - Classer les substances organiques en glucides, lipides et protides 0,5 pt
- 2 - Les constituants de la matière peuvent être identifiés grâce à des réactifs spécifiques. Compléter le tableau ci-dessous grâce aux lettres qui s'y trouvent 0,5 x 5 = 2,5 pt

Substance	Réactifs spécifique	Résultats obtenus
Chlorures		Précipité blanc qui noircit à la lumière
Amidon	Eau iodée	
Glucose	Liquueur de Fehling à chaud	
Glycogène		Coloration brun acajou
Calcium		Précipité blanc

Marie-Anne est une jeune femme de 35 ans, elle est sous régime et ne doit consommer que 800 Kcal par jour le matin elle consomme 50 g de pain avec une tranche de saucisson (10 g) accompagné d’une cuillère d’huile de cuisson (5g) ainsi que ses vitamines journalières.

- 3-Exprimez 800 Kcal en KJ
0,5 pt
- 4-Calculez la valeur énergétique du repas de Marie-Anne en Kcal et KJ
1,5 pt

II- EVALUATION DES COMPETENCES
(10 points)

Compétence ciblée : améliorer la santé de nutrition

Situation de vie contextualisée :

Le weekend passé, alors que vous décidiez de rendre visite à une vieille connaissance camarade de classe, vous êtes pris d’effroi par ce que vous constatez. En effet, cette jeune fille est maman d’un mignon petit enfant mais malheureusement très inexpérimentée en la matière. Le petit enfant a été sevré depuis l’âge de 6 mois et sa maman estime qu’il est implorant pour lui de s’adapter à l’alimentation de la maison afin qu’elle jouisse paisiblement de sa liberté. Aussi, entrer les repas tortueux et irréguliers, le petit enfant présente des cheveux cassant, un ventre ballonné et un poids largement inférieur à la normale avec une incapacité totale de marcher.

Consigne 1 : Malgré l’insouciance de votre camarade, vous décidez quand même de l’éclairer sur l’état de santé de son enfant. Pour cela (10 lignes maximum) parlez-lui des maladies probables de l’enfant tout en insistant sur les origines alimentaires **3.5pts**

Consigne 2 : Proposez-lui ensuite une fiche alimentaire sur laquelle vous mentionnerez les besoins alimentaires selon l’âge et l’activité d’un individu (précisez l’alimentation du nouveau-né, celle de transition pendant le sevrage et l’alimentation d’un enfant en pleine croissance qui apprend à marcher). **3.5pts**

Consigne 3 : A l’exemple de votre camarade, plusieurs jeunes mamans alimentent leurs bébés au lait de vache. Connaissant les conséquences de telles pratiques, proposez un slogan de sensibilisation pour inciter les mamans à l’alimentation au lait maternel en relevant les avantages et les bienfaits. **3.pts**

Critère de consigne	Pertinence de la production	Maîtrise des connaissances	Cohérence de la production
Consigne 1	1	1,5	1
Consigne 2	1	1.5	1
Consigne 3	1	1	1