



75

DEPARTEMENT DE SVTEEBB

CLASSE 1^{ère} A4

DUREE : 1H

COEF :

EVALUATION N° 1

Epreuve de science de la vie et la terre, Education à l'Environnement,
Hygiène et Biotechnologie

EVALUATION SOMMATIVE N° 1 DE SVTEEBB

COEF : 1 DUREE : 1H

Noms et prénoms : Classe : 1^{ère} A4

I- EVALUATION DES RESSOURCES

/10 pts

A- EVALUATION DES SAVOIRS

/ 6 pts

Exercice 1 : Questions à choix multiples

/ 4 pts

Chaque série d'affirmation comporte une seule réponse exacte. Entourez la lettre correspondante à l'affirmation exacte.

1. Le sel de cuisine (Chlorure de sodium) est :

a) Une substance minérale

c) Une substance organique

b) Une substance énergétique

d) Contient le carbone

2. Le glucose :

a) est un sucre réducteur comme le saccharose

b) est un polymère du saccharose,

c) donne avec de l'eau une solution vraie,

d) est un diholoside

3. Les protéines

a) Sont les monomères des acides aminés

b) Sont les polymères des acides aminés

c) Donnent les peptides par hydrolyse complète

d) Ne sont pas hydrolysables.

4. 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 : Réponses à questions ouvertes :

/ 2 pts

I- Définir les mots suivants :

Dioside :

Solution vraie :

B- EVALUATION DES SAVOIRS-FAIRE

/4Pts

L'étude de la composition du lait permet de mettre en évidence les substances suivantes : eau, lactose,

2- Classer les substances organiques en glucides, lipides et protides

.....

 (1 pt)

4- Les constituants de la matière peuvent être identifiés grâce à des réactifs spécifiques.

Compléter le tableau ci-dessous (0,5 x 4 = 2 pts)

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

II- EVALUATION DES COMPETENCES

/10pts

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 sucrée + précipité rouge brique en présence de la liquueur de Fehling
- Flacon 3 : précipité blanc en présence de l'oxalate d'ammonium

En tant que stagiaire dans ce laboratoire et élève en classe de Première, aide Mme Tong à identifier les composés de chaque flacon à partir des résultats fournis

Consigne 1 : Au vu de tout ce qui précède et avec vos connaissances, Identifiez les substances présentes dans chaque flacon

3 pts

.....

Consigne 3 : dans un texte de 5 lignes maximum, expliquer l'importance du composé présent dans le flacon 1

3 pts

.....

Consigne 2 : afin de montrer à Mme Tong qu'aucun des flacons ne contient des protéines, réalise par des schémas simplifiés 2 tests de mise en évidence des protéines

4 pts