

Vu l'AP &

COLLEGE PRIVE LAÏC MONGO BETI B.P 972 TÉL: 242 68 62 97/ 242 08 34 69 YAOUNDE

| ANNÉE SCOLAIRE | EVALUATION | EPREUVE | CLASSE | DURÉE | COEFFICIENT |
|----------------|------------|---------|--------|----------|-------------|
| 20.....20... | N° 3 | STVEEHB | 5ième | 2H | 2 |
| PROFESSEUR : | | Jour : | | Quantité | |

I. EVALUATION DES RESSOURCES 10pts

Partie A : Évaluation des savoirs 4pts

Exercice 1 : Questions à Choix Multiples (QCM) 2pts

Chaque série de propositions comporte une seule réponse juste, compléter dans le tableau le numéro de la question suivie de la lettre juste :

| N° de la question | 1 | 2 | 3 | 4 |
|-------------------|---|---|---|---|
| Réponses | | | | |

1- La liste ci-dessous est formée d'ectoparasites : 0,5pt

- a) les poux- le ténia- la sangsue; b) Les poux- les tiques- les puces ;
c) les virus- les moustiquès-les bactéries; d) le porc- la poule- la chèvre.

2- La technique qui consiste à choisir des reproducteurs parmi un ensemble d'animaux est : 0,5pt

- a) la sélection naturelle; b) la sélection des races ; c) le croisement; d) la reproduction sexuée;

3- L'ingrédient principal pour la fabrication du beurre est: 0,5pt

- a) la crème; b) l'œuf; c) le lait écrémé ; d) le fromage.
c) Possède à la fois les organes sexuels mâles et femelles ; d) Ne présente que les organes sexuels mâles.

4- La glossine est une mouche qui suce le sang des animaux à travers la peau : elle est alors : 0,5pt

- a) un endoparasite ; b) un ectoparasite c) un pseudoparasite; d) une bactérie.

Exercice 2 : Questions à Réponses Ouvertes (QRO) 2pts

1- Définir : saumurage ; fumage 0,5x2=1pt

2- Citer deux importances de la transformation des produits d'origine animale. 0,5x2=1pt

Partie B : Évaluation des savoir-faire et /ou des savoir-être 6pts

Exercice 1 : Sélection des espèces et reproduction croisée

Un jeune du village MOM-GARE décide de faire l'élevage des poules ; pour cela achète au marché de la ville trois poussins de quatorze jours qu'il garde dans une pièce bien aménagée. Au bout d'un an, la poule N°1 pèse 2,6kg et a déjà pondu 216 œufs dont 194 ont éclos. La poule N°2 pèse 3,3kg et a pondu seulement 112 œufs dont 98 ont éclos.

1- Déterminer en justifiant votre réponse le sexe du troisième poussin. 1pt

2- Identifier le bon caractère et le mauvais caractère présentés par les poussins de la race N°1. 1x2=2pt

3- Identifier le bon caractère et le mauvais caractère présentés par les poussins de la race N°2. 1x2=2pt

4- Proposer un croisement pour obtenir des poussins possédant en même temps les avantages des poulets de la race N°1 et de la race N°2. 1pt

II - EVALUATION DES COMPETENCES 10pts

Compétence visée : Gérer les ressources alimentaires

Situation Problème :

Les habitants du village Gadara élèvent des bœufs ; ils approvisionnent le village et ses environs en viande et en lait. Cependant, ils sont confrontés aux pertes dues à la faible demande locale en produits frais. Leur désir est donc de développer une activité de transformation pour diversifier leur offre et augmenter leurs revenus mais ils ne maîtrisent aucune technique de transformation des produits d'élevage. Par ailleurs, certains animaux depuis quelques temps n'ont pas d'appétit et maigrissent. Pourtant ils se nourrissent d'aliments de qualité. Ces jeunes se tournent vers toi pour que tu les aide à gérer de manière efficiente les produits de leur élevage et à améliorer leur production animale.

Consigne 1 : Dans le cadre d'une causerie éducative, rédige un texte de 08 lignes dans lequel tu présentes aux habitants du village Gadara, la technique de transformation de la viande en saucisse et la nécessité de la réalisation de cette technique pour la gestion de leurs produits. **3pts**

Consigne 2 : Conçois une affiche sur laquelle tu présentes à ces jeunes des techniques simples de transformation du lait en fromage et en beurre et leur expliques l'importance de ces transformations pour la gestion de leur produit d'élevage. **4pts**

Consigne 3 : Dans le but d'améliorer la qualité de la production animale, rédige un slogan dont le message met en exergue une méthode permettant de conserver la viande de bœuf. **3pts**

Grille de correction :

| Critère de consigne | Pertinence de la production | Maîtrise des connaissances | Cohérence de la production |
|---------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Consigne 1 | 0,5pt | 2pts | 0,5pt |
| Consigne 2 | 1pt | 2,5pts | 0,5pt |
| Consigne 3 | 0,5pt | 2pts | 0,5pt |