

Nom et prénom de l'élève:					F:	G:	Classe: 5e _____
Trimestre: 2	Évaluation du module N: II	Coeff: 2	Date:	Éva. 3	Discipline: Sciences		Durée: 2h
Compétence évaluée: Déterminer les différents types de mélanges							
Travail de l'élève				Appréciations			
Ressources :		Cote:	CTBA	CBA	CA	CMA	CNA
Compétence:							
Note/20:							
Sceau de l'établissement : LYCEE DE BASCHEO			Visa, nom et commentaire de l'enseignant:			Visa et nom du parent ou tuteur:	

PARTIE A : ÉVALUATION DES RESSOURCES / 10 pts

I- Évaluation des savoirs / 4 pts

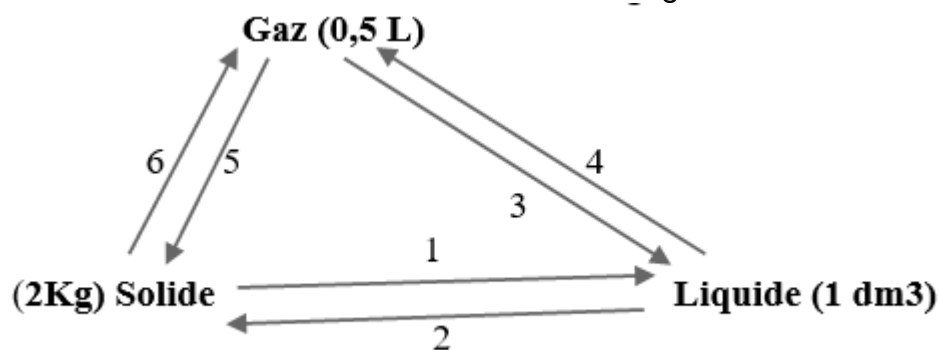
Exercice : répondre par vrai ou faux / 4 pts

- 1- Le bouillon de viande est un mélange hétérogène _____
- 2- Le passage de l'eau gazeuse à l'eau liquide est appelé vaporisation _____
- 3- Un endoparasite vit à l'intérieur de son hôte _____
- 4- Le mélange eau+sucre donne un mélange homogène _____

II- ÉVALUATION DES SAVOIR - FAIRE. /6 pts

Capacité visée : Différents types de changements des états de l'eau.

Le schéma suivant illustre les différents changements des états



- 1- En vous servant des chiffres (1-6) portés sur le schéma, nommer les six changements d'état de l'eau. 0,5 × 6 = 3 pts

1	_____
2	_____
3	_____
4	_____
5	_____
6	_____

- 2- Calculer la masse volumique de l'eau (formule, unité de mesure). 0,5 × 3 = 1,5 pt

3- Comparer la densité de l'eau liquide à celle de l'eau solide. 0,5 pt

4- Établir la différence entre ébullition et évaporation. 1 pt

PARTIE B : ÉVALUATION DES COMPÉTENCES. / 10 pts

Compétence ciblée : déterminer les différents types de mélanges et les différentes techniques de séparation des constituants d'un mélange.

Situation – problème :

L'élève Abena décide de faire la pratique sur les différents types de mélanges appris en classe. Elle fait cuire la viande et les épices dans l'huile contenue dans la marmite. À côté du foyer, elle mélange l'eau et le sel dans une assiette. En transvasant l'eau salée de l'assiette dans la marmite, elle constate que le sel a disparu dans l'eau.

Ton camarade Abena te sollicite pour l'aider à identifier les différents types de mélanges étudiés dans ce texte.

Consigne 1 : Dans un texte de cinq (08) lignes maximum, Énumérer les types de mélanges qui sont réalisés respectivement dans l'assiette et dans la marmite après l'ajout de l'eau salée. 4 pts

Consigne 2 : Rédige un texte dans lequel tu précises le liquide non miscible du mélange final contenu dans la marmite.

3 pts

Consigne 3 : conçois une affiche qui présentes trois techniques de séparation des constituants d'un mélange. 3 pts