République du Cameroun **Ministère des Enseignements Secondaires** **COLLEGE BILINGUE LOG MBEI** **Situé à Japoma ancienne ferme** **Tél : 674 41 29 52 /681 82 45 83/691 38 25 55**		**Année Scolaire : 2025/2026** **Classe : 5ème** **Matière : SVTEEBH** **Evaluation N° 2** **Coef : 2** **Durée : 1h30**

I- EVALUATION DES RESSOURCES (10 points)

PARTIE A: EVALUATION DES SAVOIRS (4 pts)

Exercice1: Questions À Choix Multiples (QCM)/4pts

Réponds par **vrai** ou **faux**. Pour cela écris la lettre **V** pour **vrai** ou **F** pour **faux**

1- Le saumurage est une technique de conservation des aliments dans une solution salée.....

2- Un parasite interne est un parasite qui vie à l'extérieur de l'organisme.....

3. La technique qui consiste à choisir les reproducteur parmi un ensemble d'animaux est la sélection des races.....

4. La masse volumique d'un corps est le rapport entre le volume sur la masse de ce corps.....

Exercice 2: Questions à Réponse ouvertes /3pts

1-Définir les mots et expressions suivants : 9,75x2=1,5pt

Séchage: ……

……

……..

Parasites exogène :……..……

……

……..…

2. Donner l'unité et l'appareil de mesure de :

La masse..... ..... Le volume……..... .....1, 5pt

Partie B : EVALUATION DES SAVOIR-FAIRE ET DES SAVOIR-ÊTRE (3pts)

Dans une station de service pour véhicule, le responsable décide de contrôle la quantité d'essence. Pour cela, il mesure la masse de 3L de ce carburant et la balance affiche 150 Kg, s'il s'agit de l'eau, la balance affiche 225 kg pour le même volume.

1. Que représente 3L.....

150kg.....

225kg..... 1,5pt

2. Calculer : 1, 5pt

a) La masse volumique du carburant et la masse volumique de l'eau

……
……
……

II- EVALUATION DES COMPETENCES (10 points)

Compétence ciblée : Sélectionner et gérer les ressources alimentaires.

Bakary est un éleveur du Lycée de Tchamba. Il décide de faire la sélection des races mais ne connait pas les critères de sélection. Son ami Ali a tué 3 boeufs à vendre et à la fin de la journée, il lui reste un bœuf déjà découpé. Dépassé par cette situation, il vient chez vous pour que vous l'expliquer les techniques de transformation et de conservation de la viande et du poisson.

Consigne 1: Dans le cadre d'une causerie éducative, présenter à Bakary les critères de sélection des races. **3pts**

……
……
……
……
……
……..…

Consigne 2: Conçois une affiche sur laquelle tu présentes à ces jeunes des techniques simples de transformation et de conservation de la viande **3pts**

……
……
……
……
…….

<u>Consigne 3:</u> Dans le but d'améliorer la qualité de la production animale rédige un slogan dont le message met en exergue la principale cause (endogène et exogène) des problèmes de santé des animaux d'élevage et donner l'importance de la conservation. **3pts**

……
……
……
……
……
…….

CORRECTION DE L'ÉVALUATION N°2 - SVTEEBH

Collège Bilingue LOG MBEI - Classe de 5ème

Année Scolaire 2025/2026

République du Cameroun Ministère des Enseignements Secondaires	**Collège Bilingue LOG MBEI** Situé à Japoma, ancienne ferme
Classe : 5ème **Évaluation N°2**	**Matière :** SVTEEBH **Coefficient :** 2

I - ÉVALUATION DES RESSOURCES (10 points)

PARTIE A : ÉVALUATION DES SAVOIRS (4 pts)

Exercice 1 : Questions À Choix Multiples (QCM) / Vrai ou Faux (2 pts)

1. Le saumurage est une technique de conservation des aliments dans une solution salée.
   Réponse : V (Vrai)
2. Un parasite interne est un parasite qui vit à l'extérieur de l'organisme.
   Réponse : F (Faux)
   Correction : C'est un parasite externe. Un parasite interne vit à l'intérieur de l'organisme.
3. La technique qui consiste à choisir les reproducteurs parmi un ensemble d'animaux est la sélection des races.
   Réponse : V (Vrai)
4. La masse volumique d'un corps est le rapport entre le volume sur la masse de ce corps.
   Réponse : F (Faux)
   Correction : C'est le rapport entre la masse sur le volume ($\rho = m/V$).

Exercice 2 : Questions à Réponse Ouverte (3 pts)

1. Définitions (1,5 pt)

— **Séchage :** Technique de conservation des aliments qui consiste à éliminer l'eau qu'ils contiennent (par exposition au soleil ou à l'air libre) pour empêcher le développement des micro-organismes.

— **Parasites exogènes (ou externes) :** Parasites qui vivent à la surface du corps de l'hôte (sur la peau, les poils, les plumes), comme les tiques, les poux ou les acariens.

2. Unité et appareil de mesure (1,5 pt)

Grandeur	Unité (SI usuelle)	Appareil de mesure
La masse	Kilogramme (kg)	Balance
Le volume	Mètre cube (m^3) ou Litre (L)	Éprouvette graduée / Cylindre gradué

PARTIE B : ÉVALUATION DES SAVOIR-FAIRE ET DES SAVOIR-ÊTRE (3 pts)

Contexte :

— Volume (V) = 3 L

— Masse du carburant (m_c) = 150 kg

— Masse de l'eau (m_e) = 225 kg

1. Identification des grandeurs (1,5 pt)

— **3 L** représente : Le **Volume** (V)

— **150 kg** représente : La **Masse** du carburant ($m_{carburant}$)

— **225 kg** représente : La **Masse** de l'eau (m_{eau})

2. Calculs des masses volumiques (1,5 pt)

Formule : $\rho = \dfrac{m}{V}$

a) Masse volumique du carburant :

$$\begin{aligned} \rho_{carburant} &= \frac{150 \text{ kg}}{3 \text{ L}} \\ &= 50 \text{ kg/L} \end{aligned}$$

b) Masse volumique de l'eau :

$$\begin{aligned} \rho_{eau} &= \frac{225 \text{ kg}}{3 \text{ L}} \\ &= 75 \text{ kg/L} \end{aligned}$$

Note : Ces valeurs sont mathématiquement correctes selon l'énoncé, bien que physiquement irréalistes.

II - ÉVALUATION DES COMPÉTENCES (10 points)

Compétence ciblée : Sélectionner et gérer les ressources alimentaires.

Contexte : Bakary est un éleveur du Lycée de Tchamba. Il décide de faire la sélection des races mais ne connaît pas les critères de sélection. Son ami Ali a tué 3 bœufs à vendre et à la fin de la journée, il lui reste un bœuf déjà découpé. Dépassé par cette situation, il vient chez vous pour que vous lui expliquiez les techniques de transformation et de conservation de la viande et du poisson.

Consigne 1 : Critères de sélection des races (3 pts)

Pour aider Bakary, voici les principaux critères à observer pour choisir de bons reproducteurs (animaux de race améliorée) :

1. **La productivité :** L'animal doit produire beaucoup (lait, viande, œufs, laine) par rapport à sa consommation.
2. **La précocité :** L'animal doit atteindre rapidement l'âge adulte ou la maturité sexuelle pour se reproduire tôt.
3. **La rusticité :** L'animal doit être résistant aux maladies locales et capable de s'adapter aux conditions climatiques difficiles de la région.
4. **La conformation (morphologie) :** L'animal doit avoir une bonne forme corporelle (ex : poitrine large pour les bovins laitiers, musculature développée pour les bovins viande).
5. **La fécondité :** La capacité de l'animal à donner naissance à des petits régulièrement et en bonne santé.

Consigne 2 : Affiche sur les techniques de transformation et conservation de la viande (3 pts)

CONSERVONS NOTRE VIANDE POUR MIEUX LA MANGER !

Techniques Simples de Conservation :

1. **Le Séchage (Viande séchée/Biltong) :**
   - Couper la viande en fines lamelles
   - Saler abondamment
   - Exposer au soleil ou dans un endroit sec et aéré jusqu'à déshydratation totale
2. **Le Salage :**
   - Recouvrir la viande de sel grossier
   - Le sel absorbe l'eau et tue les microbes
3. **La Fumaison :**
   - Exposer la viande à la fumée d'un feu de bois (feu couvant)
   - La fumée conserve et donne du goût
4. **La Congélation/Réfrigération (si équipement disponible) :**
   - Garder la viande au froid pour ralentir les bactéries

Conseil Hygiène : Toujours manipuler la viande avec des mains propres et des outils lavés !

Consigne 3 : Slogan sur la santé animale et l'importance de la conservation (3 pts)

Proposition de Slogan 1 :

"Protégeons nos bêtes des parasites (exogènes) et de la génétique faible (endogène) ; Conservons leur viande pour garantir notre sécurité alimentaire !"

Proposition de Slogan 2 (Plus court et percutant) :

"Une bonne sélection et l'hygiène contre les maladies, la conservation contre la faim : pour un élevage durable et sain."

Explication des termes pour la justification :

- **Causes endogènes :** Liées à l'intérieur de l'animal (génétique, hérédité, métabolisme)
- **Causes exogènes :** Liées à l'environnement extérieur (parasites, virus, bactéries, mauvaise alimentation, climat)
- **Importance de la conservation :** Éviter le gaspillage, pouvoir vendre plus tard quand les prix sont hauts, assurer la nourriture en période de soudure