|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Province Fahs Anjra  Collège Moulay Abdellah  Pr. **BADER ACHRAF** | **Evaluation N° 1**  Niveau:3émeAPIC**/**P  Matière : **SVT** | **Note** :  **/20**  **B** |
| **Nom** :……………………………… **CLASS :**…………………… **N°:** …. | | **Durée** : 1h |
| **PREMIER PARTIE : Restitution des connaissances (8 pts)** | | |

**1- définir : 1pt**

Réactif :……………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………

**1- reliez** par flèche chaque aliment à son réactif et avec le résultat obtenu**: 2pt**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Le résultat** |  | **Les réactifs** |  | **Les aliments simples** |
| Précipité blanc | Eau iodée | L’eau |
| Gouttelettes + vapeur | Oxalate d’ammonium | Sel de calcium |
| Coloration jaune | Température | protides |
| Coloration bleue violacée | Acide nitrique | Amidon |

**2-** Le document Ci-dessous représente l'image d'une personne présentant une carence alimentaire.

**Cochez** la case qui correspondant à la proposition correcte**.**

**A-** cette carence alimentaire est appelée : **1pt**



Rachitisme Le Goitre Scorbut Le Kwashiorkor

**B-** Cette carence **est due** au manque de : **1pt**

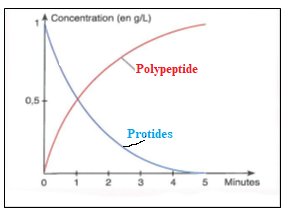
Protides Vitamine C Vitamine D L’iode

**3- Répondez** par **vrai** ou **faux 3pt**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | La bile est un suc digestif | | …………….. |
| Les protides et le calcium sont des aliments énergétiques | ……………. |
| |  | | --- | | L’eau, les vitamines et les sels minéraux sont des aliments non digérés | | ……………. |
| Les huiles sont des aliments simples | ……………… |
| Les aliments simples sont constitués par des aliments composés | ……………. |
| Les lipides commencent leur digestion dans l’estomac | …………… |

**DEUXIEME PARTIE : Raisonnement scientifique et communication écrite et graphique (12 pts)**

**Exercice 1 : (6.5p)**

Le graphique ci-dessous représente les résultats expérimentaux de digestion in vitro grâce au suc gastrique:

**1- Donnez** un titre pour ce graphe  **1pt**

…………………………………………………………..

………………………………………………………..…

**2-**A partir des données du graphique, **remplissez** le tableau suivant : **1.5pt**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5** | **1** | **0** | **Le temps** par min |
|  |  |  | La concentration **des lipides** par g/ L |
|  |  |  | La concentration des **Acides gras et de glycérol** par g/ L |

**2- Décrire** l'évolution de la concentration des protides et des polypeptides au cours de l'expérience  **1pt**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**3-Expliquer** les résultats obtenus: **2 pts**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**4-** que contient le suc gastrique? ………………………………………………………………………………………………………………..

**5- Ecris** l’équation de cette réaction **1 pt**

………………………………………………………………………………………………………….…..

**Exercice 2 :(5.5p) ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ ــــ**

En plus de sels minéraux et les vitamines, la ration alimentaire d’**un** **adolescent** et celle d’une **adulte** sont composés chacune de:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| les aliments consommés pendant un jour | | |
| **glucides** | **Protides** | **Lipides** |
| **441g** | **90g** | **90g** |

|  |  |
| --- | --- |
| Besoins énergétiques dans les 24 heures | |
| **Homme adulte** | **adolescent** |
| **11000 Kj /24h** | **12800 Kj/24h** |

Tableau 1

**1- Calculez** en **Kj** l'énergie totale fournie par cette ration alimentaire sachant que : **2.5pts**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 g des lipides libéré 38 Kj** | **1 g des glucides libéré 17 Kj** | **1 g de glucides libéré 17 Kj** |

* L’énergie fournie par les glucides : ……………………………………………………………………..
* L’énergie fournie par les protides : ……………………………………………………………………..

* L’énergie fournie par les lipides : ……………………...………………………………………………..
* L’énergie **Totale** issue de la ration : …………………………………………………………………...

**2-**A partir de tableau 1, **Déterminez** si cette ration alimentaire répond aux besoins énergétiques de : **2pts**

- **Adolescent :** …………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………...

- **Adulte :** …………………………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………………………….

Selon les conditions suivantes.

******

**3-** **Déterminez** si la ration alimentaire est équilibrée **1pt**

…………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………….…………………..

***Bon courage*** 