

السنة الدراسية

2020-2019

بتاريخ: 2019 /10/23 - 60د

علوم الحياة والأرض
المراقبة المستمرة الأولى
السنة الثالثة ثانوي إعدادي
الأسدوس الأول

Inisse
Groupe scolaire

الاسم:

النسب: الفوج:

Restitution des connaissances : 8pts

Exercice I: (2pts)

Mettez chacun de ces mots dans la case correspondante :

Le glucose – L'acide nitrique – Le chlorure – La pomme – Le gluten - L'eau – L'oxolate d'ammoniums – La viande.

Aliments composés	Les réactifs	Les aliments simples minéraux	Les aliments simples organiques

Exercice II: (2pts)

Je donne une coloration jaune sous l'action de l'aide nitrique :

- a) Que suis-je ? (0,5 pts)
- b) Je me trouve dans le pain, Précisez que suis-je(1pt)
- c) Quel est mon rôle (0,5 pts)

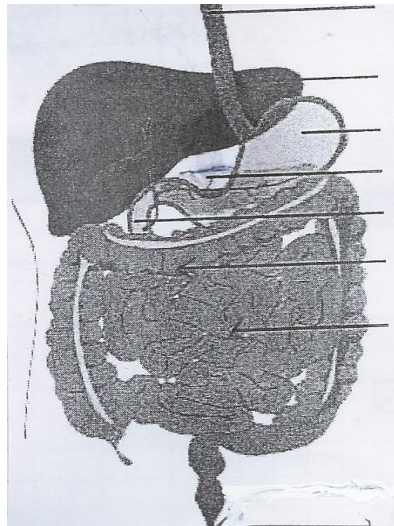
Exercice III : (2pts)

Répondre par vrai ou faux (2pts):

- a- La maltase transforme l'amidon en maltose
- b- La digestion est un phénomène uniquement mécanique
- c- Le foie appartient au tube digestif
- d- Les vitamines sont des aliments énergétiques

Exercice IV : (2pts)

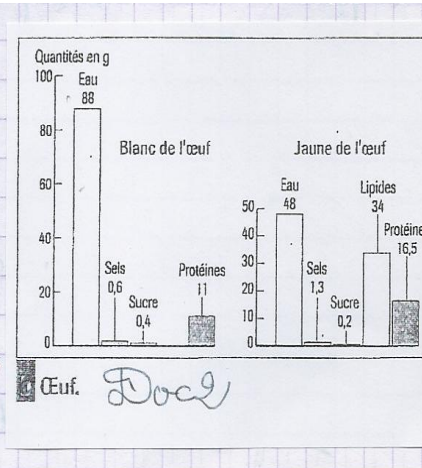
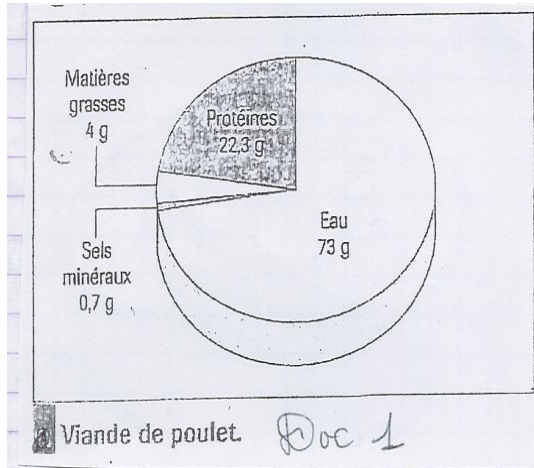
a- Légendez le schéma ci-dessous



Raisonnement scientifique et communication écrite et graphique : 12pts

Exercice I : (7.75pts)

Pour assurer sa croissance et son fonctionnement l'organisme humain a besoin d'une alimentation variée. Parmi ces aliments consommés nous avons la viande et les œufs. Le doc1, 2 et 3 présentent les compositions moyennes de 100g :



N/B –Protéine = Protide et matière grasses= lipides

1) A partir des graphiques du Doc1 et doc 2 ; Citez les différents constituants de :

- a** - La viande de poulet (1pt)

 - L'œuf(1,25pts)
 -

b - Les aliments simples minéraux
(0,5pt)

- Les aliments simples organiques.
(0.75pts)

c -Les constituants (autre que l'eau) le plus abondants :

- Dans la viande de poulet(0,25pt)
 - Dans l'œuf(0, 5pt)

d – Citez la partie de l'œuf qui contient plus :

- 1- Des protéines(0,25pt)
 2- Des lipides (0,25pt)

2) A partir du tableau du (doc3) Comparez la composition de la viande de poulet avec celle d Agneau

- (2,5pts)
 -

composition de viandes

	Protéines	Glucides	Lipides
Poulet	22,3	0	4
Dinde	21,9	0	2,4
Canard	19,6	0	6
Bœuf*	21	0	25
Veau	20	0	7
Agneau	16,5	0	25
Porc	16,6	0	15
Lapin	30	0	8

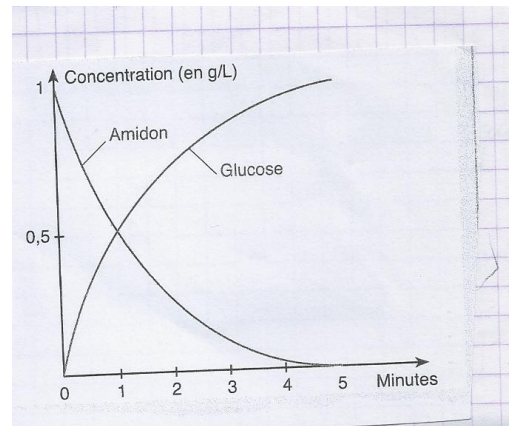
*steack haché.
 Doc 3 (valeurs pour 100g d'aliment)

3) Citez un aliment composé complet :(0,5)

Exercice II :(4.25pts)

Le graphique ci-dessous traduit les résultats d'une expérience de digestion réalisé en vitro (dans un tube à essai) grâce à du suc pancréatique.

1) Donnez un titre à ce graphique.(0,5)



2) Quelles sont les concentrations de l'amidon et du glucose a

	T ₀	T ₁	T ₅
Amidon			
Glucose			

3) Interprétez ce graphique : 1pt

.....
.....
.....

4) Expliquez ces résultats (0.75pts)

.....
.....
.....
.....

5) A partir de cet expérience que peut – on déduire sur les constituants du suc pancréatique ? (0.5pt)

.....
.....
.....