

السنة الدراسية  
2020-2019  
بتاريخ: 23/10/2019 - 60

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



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)

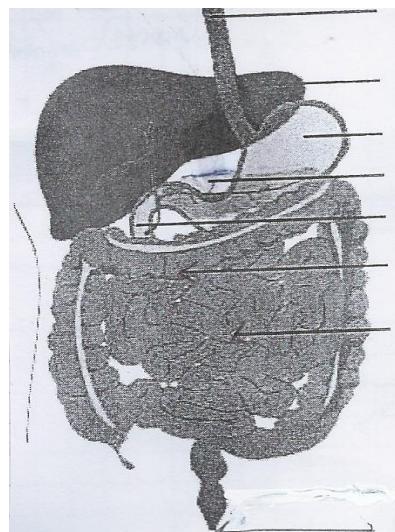
### Exercice III : (2pts)

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)

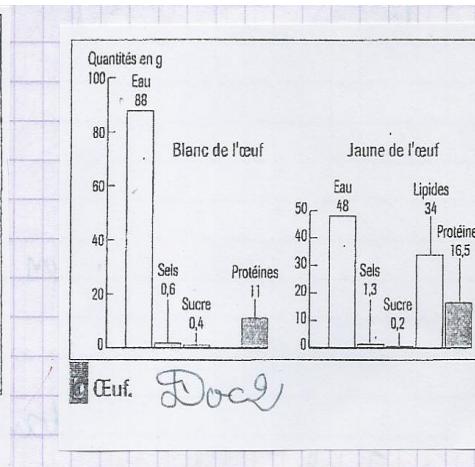
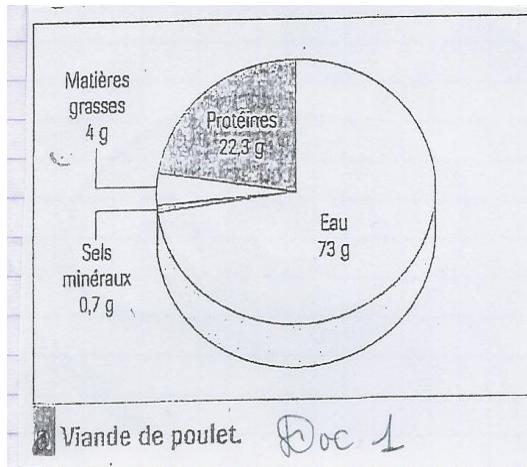
a- Légender le schéma ci-dessous



### **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**

	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)

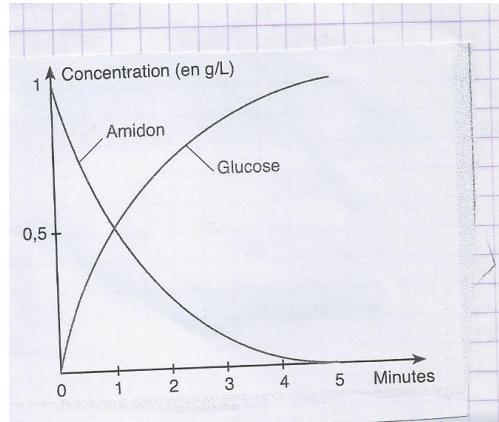
Le graphique ci-dessous traduit les résultats d'une expérience de digestion réalisé en vitro (dans un tube à essai) grâce à du suc pancréatique.

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

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

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

	T <sub>0</sub>	T <sub>1</sub>	T <sub>5</sub>
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)

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