

# EVALUATION 3 DE SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE

Lundi 11 janvier 2021



Nom : .....

Prénom : .....

Classe : 6<sup>ème</sup> .....

Note sur 20	Appréciation éventuelle

Adopter une attitude responsable

Acquis     En cours d'acquisition     Non acquis

Extraire les informations pertinentes d'un document et les mettre en relation pour répondre à une question

Acquis     En cours d'acquisition     Non acquis

Écrire (rédiger un texte bref, cohérent et ponctué, en réponse à une question, savoir rendre compte à l'écrit)

Acquis     En cours d'acquisition     Non acquis



Conseils pour l'évaluation : lis intégralement chaque énoncé des questions. Prends le temps de vérifier l'orthographe de tes réponses.

## OBJECTIF : RESTITUTION DE CONNAISSANCES (17 points)

### 1°) Vrai ou Faux : coche la case correspondante

Les besoins journaliers en magnésium, phosphore et zinc sont les mêmes pour les adolescentes et les adolescents de 12-19 ans.

VRAI

FAUX



Un pot de yaourt de 125 g contient plus de calcium qu'un bol de lait.



Un homme au repos à température extérieure de 5°C consomme plus d'énergie qu'un homme au repos à température extérieure de 20°C.



Barème :

/ 3 pts

### 2°) Choisis la (ou les) proposition(s) correcte(s) en cochant une case pour chaque réponse exacte :

	A	B	C	D
1. Un homme qui court à une température ambiante de 25°C	<input type="checkbox"/> dépense plus d'énergie qu'un homme qui marche à une température ambiante de 25°C	<input type="checkbox"/> dépense moins d'énergie qu'un homme qui marche à une température ambiante de 25°C	<input type="checkbox"/> dépense plus d'énergie qu'un homme qui nage à une température ambiante de 25°C	<input type="checkbox"/> dépense moins d'énergie qu'un homme qui nage à une température ambiante de 25°C
2. Une femme âgée dépense	<input type="checkbox"/> plus d'énergie qu'un homme âgé	<input type="checkbox"/> moins d'énergie qu'un homme âgé	<input type="checkbox"/> plus d'énergie qu'une femme de 40 ans	<input type="checkbox"/> moins d'énergie qu'une femme de 40 ans
3. une adolescente a des besoins journaliers en fer	<input type="checkbox"/> moins importants qu'un adolescent du même âge	<input type="checkbox"/> plus importants qu'un adolescent du même âge	<input type="checkbox"/> aussi importants qu'un adolescent du même âge	<input type="checkbox"/> aussi importants (en mg) que les besoins journaliers en calcium
4. Les dépenses énergétiques journalières :	<input type="checkbox"/> varient selon la température extérieure	<input type="checkbox"/> sont les mêmes chez les adolescentes et adolescents	<input type="checkbox"/> sont plus importantes chez les femmes âgées que chez les hommes âgés	<input type="checkbox"/> varient selon le sexe, l'âge et l'activité physique

Barème :

/ 3,5 pts

3°) Compète les phrases suivantes :

Chaque aliment que nous consommons contient une certaine quantité ..... dont l'unité est le .....

Par ailleurs il est nécessaire d'avoir une alimentation ..... et de ..... les aliments.

Il faut également être vigilant quant à la quantité d'aliments que nous ingérons chaque jour avant d'éviter les ..... ou les .....

Barème :  
/ 3 pts

4°) Calcule la quantité totale d'énergie (donne l'opération et son résultat) fournie par ce menu composé de :

- 100 g de salade (qui fournissent 600 KJ) ;
- 50 g de pomme (sachant que 100 g fournissent 210 KJ) ;
- 200 g de raisin (sachant que 100 g fournissent 330 KJ) ;
- 100 g de pâtes (qui fournissent 380 KJ) ;
- 200 g de steak haché (sachant que 100 g fournissent 1000 KJ).

Barème :  
/ 2 pts

5°) Quelles sont les conséquences négatives sur la santé de Morgan Spurlock suite à son aventure culinaire dans le documentaire « Super Size Me » ? :

Barème :  
/ 3 pts

6°) Quelles sont les recommandations de base pour une bonne alimentation ?

Barème :  
/ 2,5 pts

OBJECTIF : RAISONNEMENT ET REMOBILISATION DES ACQUIS (3 points)

Exercice

Produire un schéma

**La fabrication du beurre**

Le beurre est fabriqué à partir de la crème extraite du **lait de vache**. La première étape est donc de collecter la crème contenue dans le lait. Pour cela, on place le lait dans un récipient qui tourne très vite appelé **centrifugeuse**. Cette étape est la **centrifugation**. Ensuite, la crème est agitée très vigoureusement avec des fouets pendant plusieurs minutes, c'est le **barattage**. On obtient alors du beurre.



A partir du texte ci-dessus, réalise un schéma (tu peux le réaliser à l'encre et avec des couleurs) expliquant les différentes étapes de fabrication du beurre.

Barème :  
/ 3 pts