

NOM :

CLASSE :

CONTROLE N°3 DE SVT

I Restitution de connaissances. (15 points)

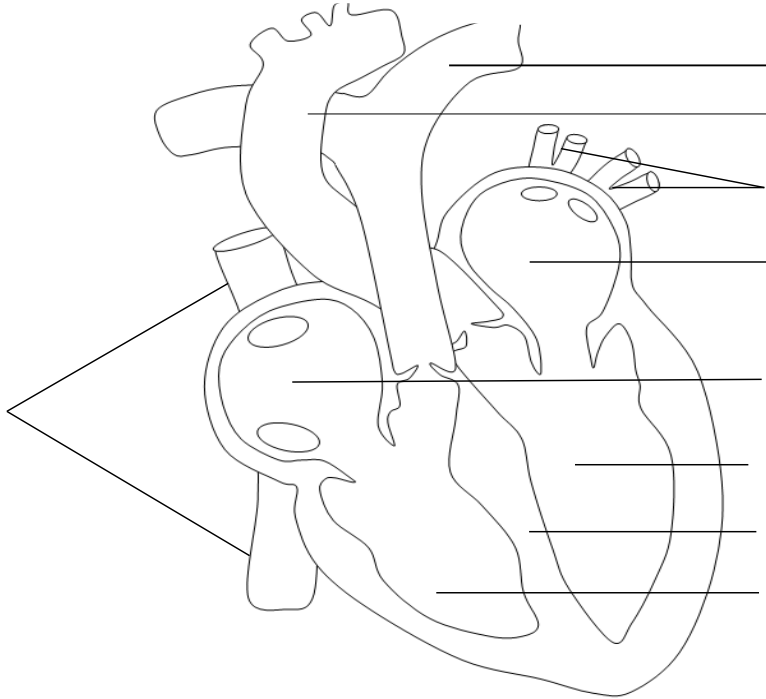
Consigne : Recopiez sur votre copie les **numéros** des questions ci-dessous et **répondez-y** en faisant des **phrases correctes**.

- 1) Que deviennent les aliments dans le système digestif? (1 point)
- 2) Qu'est-ce que le système digestif? (2 points)
- 3) Dans un système circulatoire clos : comment circule le sang? Dans quoi circule-t-il? Par quoi est-il mis en mouvement? (3 points)
- 4) Qu'entraîne le relâchement du muscle cardiaque? Qu'entraîne sa contraction? (5 points)
- 5) Qu'est-ce qu'un phytophage ? (2 points)
- 6) Qu'est-ce qu'un système ? (2 points)

II Utilisation de compétences. (8 points)

Domaine 1.3 évalué : représenter des données sous différentes formes.

Consigne 1 : Complétez les légendes du schéma ci-dessous et **mettez-lui** un titre. (6 points)



Titre :

Consigne 2 : sur le schéma, **placez des flèches bleues** pour représenter le trajet du sang riche en dioxyde de carbone et **des flèches rouges** pour représenter le trajet du sang riche en dioxygène. (2 points)

III Utilisation de compétences. (4 points)

Domaine 1.3 évalué : représenter des données sous différentes formes.

Consigne : Complétez les légendes des schémas ci-dessous.

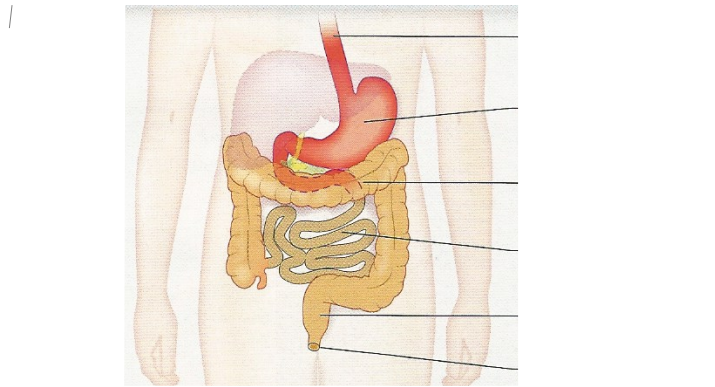
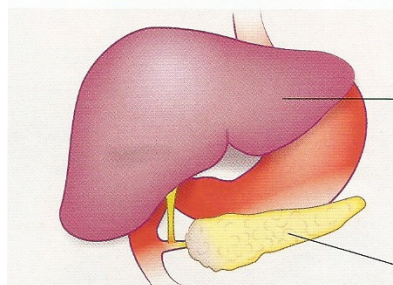


Schéma du tube digestif de l'Homme (ci-dessus) et de deux glandes annexes (ci-dessous).



IV Utilisation de compétences. (7 points)

Domaine 1.1 évalué : interpréter des résultats et en tirer des conclusions.

On réalise l'expérience suivante :

- dans un tube à essai A, on met de l'eau et de la viande,
- dans un tube à essai B, on met du suc gastrique et de la viande.
-

Consigne 1 :

Avec vos connaissances, **indiquez** les résultats qu'on va obtenir dans chaque tube au bout de 12 h puis **expliquez** ces résultats. (5 points)

On réalise maintenant la digestion de viande hachée et non hachée. Pour cela, un morceau de viande hachée et un morceau de viande non hachée ont chacun été placé dans un tube contenant du suc gastrique. Ces tube ont été placés à 37°C. Le tableau suivant montre les résultats après 12 h et 24 h de digestion.

Contenu du tube Résultats après	Contenu du tube 1	Contenu du tube 2
	Eau Suc gastrique 10g de viande	Eau Suc gastrique 10g de viande hachée
0 h	Viande intacte	Viande intacte
12 h	Viande partiellement digérée	Viande entièrement digérée
24 h	Viande entièrement digérée	Viande entièrement digérée

Consigne 2 : expliquez pourquoi la durée de digestion totale est plus courte dans le tube 2 que dans le tube 1. (2 points)