

Barème officiel du bac pour s'auto-évaluer :

Compétences évaluées	Critère de réussite correspondant au niveau A	A	B	C	D
Analyser Organiser et exploiter ses connaissances ou les informations extraites	Les trois catégories de produits sont bien identifiées et caractérisées par leurs propriétés énergétiques et sucrantes.				
Valider Faire preuve d'esprit critique face à une information	Pour chaque catégorie les avantages et les inconvénients sont présentés				
Communiquer Rédiger une explication, une réponse, un paragraphe argumenté ou une synthèse Utiliser un vocabulaire scientifique adapté et rigoureux (vocabulaire de la discipline, de la métrologie...)	La synthèse est cohérente complète et compréhensible Le vocabulaire est adapté et rigoureux				
Note (en point entier)		/3			

Niveau A	Les indicateurs choisis apparaissent dans leur (quasi) totalité.
Niveau B	Les indicateurs choisis apparaissent partiellement.
Niveau C	Les indicateurs choisis apparaissent de manière insuffisante.
Niveau D	Les indicateurs choisis ne sont pas présents.

Le regard porté sur la grille de compétences de manière globale aboutit, en fonction de la position des croix, à produire une note évaluant la production de l'élève.

Quelques repères pour convertir la grille en note chiffrée :

- Majorité de A et des B → 3 points
- Majorité de C et des D → 1 point

Éléments de correction

Synthèse des documents

Définition des sucres (fonctions organiques précisées) pour justifier le classement

Classement en trois catégories en fonction du PS et de l'apport énergétique :

- Glucose, fructose et saccharose : sucres
- sorbitol, xylitol, succédanés de sucre ou polyols
- aspartame et acésulfame : édulcorants à faible apport énergétique

Avantages : Les édulcorants à faible apport énergétique n'apportent quasiment aucune énergie à stocker

Les polyols ne provoquent de réponse insulinaire et donc il n'y a pas de stockage.

Les édulcorants et les polyols à faible apport énergétique ne forment pas de carie.

Inconvénients :

Les effets néfastes sur la santé ne sont pas encore bien connus.

Les polyols ne provoquent de réponse insulinaire et donc trouble le processus de régulation du taux de sucres dans le sang.

Les polyols apportent presque autant d'énergie que les sucres