www.students.ma

علوم الحياة والأرض
المراقبة المستمرة الأولى
السنة الدراسية
السنة الثالثة ثانوي إعدادي
2015-2014
الاسم: .....
النسب:.....الفوج:.....
الأسدس الأول
بتاريخ :2014 /10/24—60د

## المكون الأول : استرداد المعارف : 8نقط

**التمرين الأول : 2ن**

أجب بصحيح أم خطأ وصحح الخاطئ منها :

أ- يتم إفراز حمض الكلوريدريك في مستوى المعدة .....

ب- يتم هضم النشا في مستوى المعدة.....

ج- الصفراء عبارة عن عصارة هضمية .....

د- تنتج الأحماض الذهنية عن هضم البروتيدات .....

**التمرين الثاني :4ن**

تنتمي الأعضاء التالية للجهاز الهضمي : الكبد – المعي الدقيق – البنكرياس – الفم – المعدة – المرئ – المعي الغليظ.

| | أسماء الأعضاء |
|---|---|
| أعضاء تمر منها الأغذية (أكتبها بالتتابع) | |
| أعضاء تتم فيها التحولات الكيميائية (اكتبها بالتتابع) | |

**التمرين الثالث : 2ن**

**قصد معرفة مكونات غذاء مركب A قمنا بالتجارب الممثلة في الجدول أسفله .**

- أتمم الجدول موضحا النتائج المفروض الحصول عليها.

| الكواشف المستعملة | المواد المراد الكشف عنها | نتائج التجربة | كتلة مكونات A بg |
|---|---|---|---|
| الماء يودي | | | 10g |
| محلول فهلينغ + التسخين | | | 15g |
| حمض النتريك | | | 0g |
| أكسلات الأمونيوم | | | 20mg |

## المكون الثاني : الاستدلال العلمي التواصل الكتابي : 12 نقطة

**التمرين الأول : 6ن**

يعطي الجدول التالي تركيب 100g من لحم الدجاج والأرز

| الغذاء | البروتيدات بg | الدهنيات بg | السكريات بg | الماء بg | الكلسيوم بmg | الفوسفور بmg | الفيتامينات بmg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| لحم الدجاج | 21 | 8 | 0 | 71 | 12 | 200 | PP- $B_1$- D |
| الأرز | 7 | 0.5 | 77 | 12 | 10 | 100 | $B_1$ |

1- استخرج من الجدول :

أ- غذاء مركب :.....0.5ن

ب- غذائين بسيطين معدنيين:.....1ن

www.students.ma

www.students.ma

ت- غذائين بسيطين عضويين:..... **1ن**

2- استخرج من الغذاء الأول (لحم الدجاج).

أ- أغذية بانية:..... **1ن**

ب- أغذية طاقية:..... **1ن**

ت- أغذية حامية:..... **1ن**

**التمرين الثاني : 6ن**

في سلسلة من 5 أنابيب اختبار (من ا إلى ج)، ندخل g5 من بروتيد مستخرج من العضلة (الخضاب العضلي) نضيف مواد مختلفة حسب الأنابيب (انظر الجدول 1 أسفله).

**جدول 1**

| الأنبوب | المحتوى |
|---|---|
| أ | خضاب عضلي + ماء |
| ب | خضاب عضلي + ماء + بيبسين |
| ت | خضاب عضلي + ماء + بيبسين + حمض الكلوريدريك |
| ث | خضاب عضلي + ماء + بيبسين تم تسخينه حتى الغليان+حمض الكلوريدريك |
| ج | خضاب عضلي + ماء + حمض الكلوريدريك |

بعد مضي ساعة واحدة، وفي درجة حرارة 37°C ، نقوم بمعايرة كمية الخضاب العضلي التي بقيت في الأنابيب ( أنظر الجدول 2 أسفله).

**جدول 2**

| الأنبوب | خضاب عضلي بعد مضي ساعة واحدة |
|---|---|
| أ | 5g |
| ب | 4g |
| ت | 0.1g |
| ث | لم تتم معايرته |
| ج | 5g |

1- ما الهدف من الأنبوب ( أ ) ؟

.....

2- ما النتيجة التي يمكنك التنبؤ بها في الأنبوب ث ؟ علل إجابتك

.....

3- ماذا حدث في الأنبوب (ت) ؟

.....

4- لماذا اختلفت النتائج في كل من الأنابيب الأخرى؟

.....

**ملحوظة: تخصص نصف نقطة لنظافة الورقة وعدم استعمال المبيض**

www.students.ma