najah213.com · نجاح 213

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

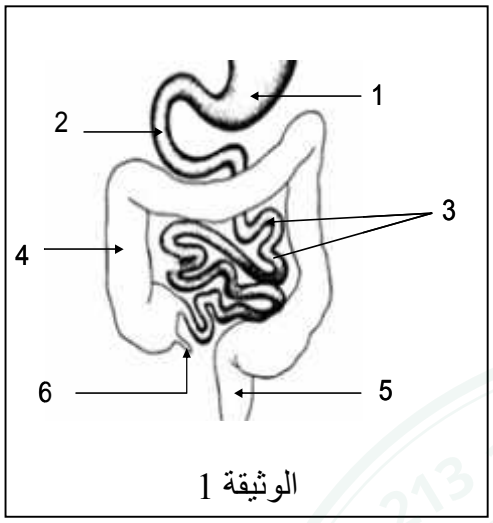
وزارة التربية الوطنية

المستوى: السنة الرابعة متوسط — الزمن : ساعة ونصف

الاختبار الفصلي الأول في مادة علوم الطبيعة والحياة

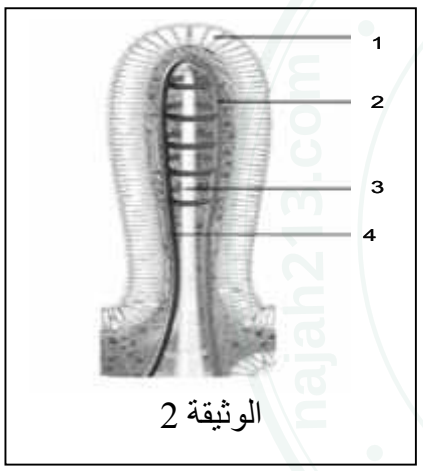
الجزء الأول 12ن:

التمرين الأول 8ن: يمثل الرسم التخطيطي في الوثيقة المقابلة جزءا من جهاز حيوي في جسم الإنسان:



الوثيقة 1

1. استنتج اسم الجهاز الذي تبينه الوثيقة؟
2. سمّ في جدول العناصر المرقمة؟
3. أذكر أهم عملية تحول تحدث في العنصر 1 ؟
4. أذكر الأعضاء المتصلة بالعنصر 2 والغير موضحة في الوثيقة 1؟
5. سمّ الظاهرة التي تحدث في العنصر 3 والتي تسمح بانتقال محتواه من المغذيات الى الوسط الداخلي؟



الوثيقة 2

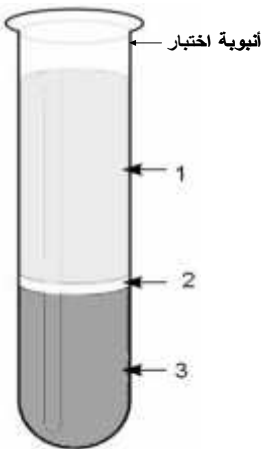
6 ـ تشريح العنصر 3 من الوثيقة (1) بيّن التركيب الموضح في الوثيقة 2 المقابلة:

أ ـ قدّم عنوانا للوثيقة 2 ؟

ب ـ سمّ في جدول العناصر المرقمة؟

ج ـ حدّد محتوى العنصر 3 من مغذيات؟

التمرين الثاني 4ن: تمثل الوثيقة المقابلة نتيجة تجربة فصل مركبات الدم بعد عملية التثفيل (عملية الترسيب) والتي قمت بتحليلها في المخبر:



الوثيقة 3

1. سمّ في جدول العناصر المرقمة؟
2. حدّد في جدول دور كل عنصر في العضوية؟
3. ما هي الملاحظة المتوقعة عند إضافة بعض القطرات من حمض الآزوت للعنصر 1؟
4. فسّر هذه الملاحظة؟
5. عبّر عن مظهر العنصر (3) تحت المجهر الضوئي برسم تخطيطي واضح؟

الصفحة1\2 (اقلب الصفحة).

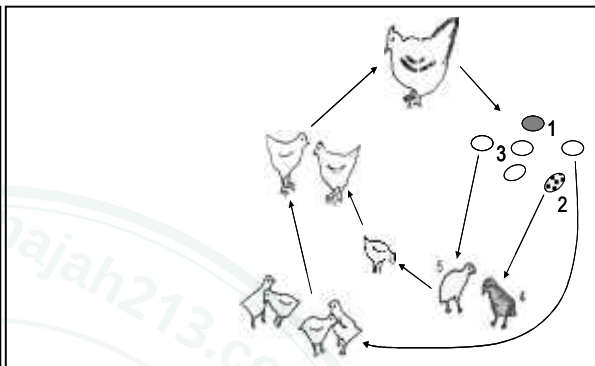
فروض واختبارات مع الحلول لكل المستويات — مجاناً
najah213.com

najah213.com · نجاح 213

الجزء الثاني 8ن: الوضعية الإدماجية:

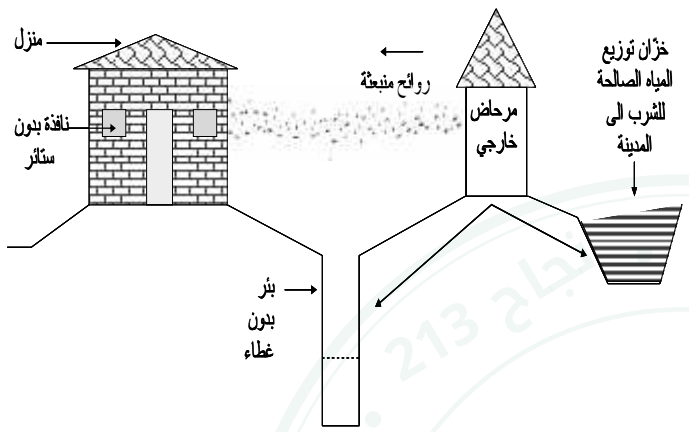
من بين الحالات المرضية المرتبطة بالتغذية عند الإنسان والتي تستقبلها مختلف المراكز الإستشفائية في بلادنا تلك المتعلقة بالتسممات الغذائية والتي تحدث بين أوساط التلاميذ (بوجه خاص) من حين لآخر في عدد من المدارس التعليمية (المطاعم).
من بين اعراض التسمم الغذائي نجد اضطرابات هضمية (غثيان ـ إسهال ـ انتفاخ البطن ـ تقيؤ ـ آلام بطنية) واضطرابات عصبية (الأرق ـ آلام في الراس ـ دوار).
نقترح عليك مثالا حول أحد أسباب التسمم الغذائي والذي تفسر تفاصيله السندات المقترحة لك.

السـنـدات:



الوثيقة 1: الحلقة المعدية (الممرضة) لبكتريا السلمونيلا عند الدواجن

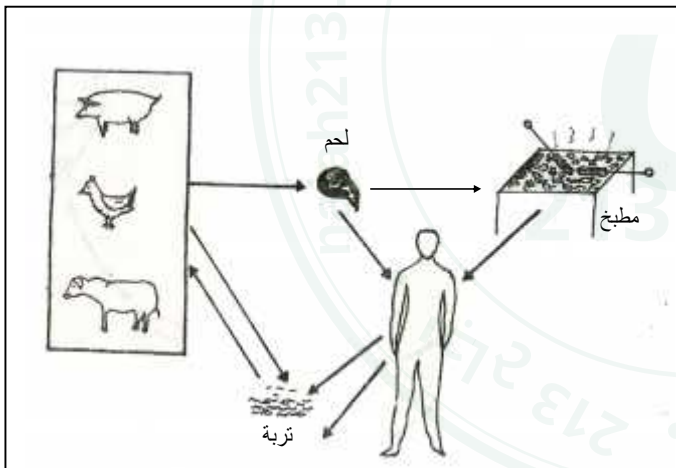
1: بيضة كثيرة الإصابة ببكتريا السلمونيلا *Salmonella typhi*
2 : بيضة مصابة تنتج الفرخ رقم 4 الذي يموت بسرعة
3: بيضة قليلة الإصابة تعطي الفرخ رقم 5 يمكنه أن يستمر في العيش وينمو الى فرخ بالغ حامل للبكتريا.



الوثيقة 2: كيفية تلوث خزانات مياه المدينة والبئر العائلي بالسلمونيلا

الوسط الغذائي	نسبة الرطوبة	درجة الحموضة	درجة الحرارة
اللحوم البيض الحلويات الحليب ومشتقاته الخضر والفواكه	%0.93 الى 0.95%	PH=7	37C°

الوثيقة 4: الظروف الملائمة لنمو وتكاثر بكتريا السلمونلا



الوثيقة 3 : العلاقة (إنسان ـ حيوان ـ بكتريا السلمونيلا)

التعليمـــــــــــــات:

بالاعتماد على السياق والسندات المقدمة لك مع مكتسباتك السابقة في مجال التغذية :
1. استنتج من المثال المقترح العامل المسبب للمرض (التسمم الغذائي)؟
2. حدّد مختلف طرق العدوى (الإصابة) بهذا المرض؟
3. اقترح نصائح (حلولا) تجنبنا هذه الحالة المرضية؟

فروض واختبارات مع الحلول لكل المستويات — مجاناً
najah213.com