Talamidi.com تم تحميل هذا الملف من الموقع

المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتعليم الأولي والرياضة المؤسسة الثانوية الإعدادية الفتح	الامتحان الموحد المحلي لنيل شهادة السلك الثانوي الإعدادي دورة فبراير 2024 المادة: علوم الحياة والأرض	الاسم..... النسب..... القاعة..... رقم الامتحان..... الغلاف الزمني: 60 دقيقة

Remarques

.....

NOTE :

Il est permis d'utiliser la calculatrice non programmable

Restitution des connaissances (8 points)

1. Associez chaque réactif à l'aliment simple qu'il permet de mettre en évidence. (2 pts)

Aliment simple		Réactif
Amidon		Acide nitrique
Glucose		Nitrate d'argent
Protides		Liqueur de Fehling
Sels de chlorure		Eau iodée

2. Cochez la proposition exacte. (2 pts)

Les enzymes digestives agissent :

- ☐ Dans le foie
- ☐ Dans les poumons
- ☐ Dans l'intestin grêle
- ☐ Dans tout le tube digestif

Les replis et les villosités augmentent la surface de contact entre :

- ☐ L'intestin grêle et les nutriments
- ☐ L'estomac et les nutriments.
- ☐ Le gros intestin et les nutriments
- ☐ L'œsophage et les nutriments

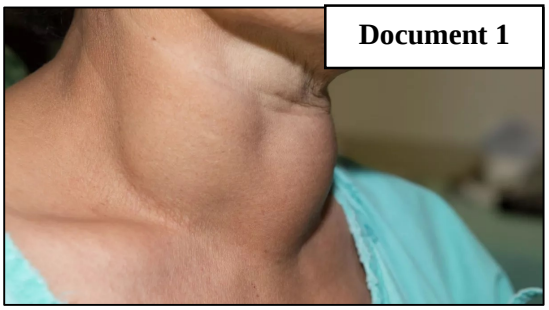
3. Notre appareil digestif est exposé à plusieurs dangers**. Donnez deux dangers qui menacent la sécurité du l'appareil digestif et les moyens de les prévenir. (2 pts)**

Danger	Moyen de prévention
▪ ……	▪ ……
▪ ……	▪ ……

4. La carence en certains aliments simples dans une ration alimentaire provoque des maladies nutritionnelles. **(1 pts)**

Le document 1 montre une personne atteinte de goitre.

Document 1



- **Donnez un symptôme de goitre**

……

- **Donnez la cause de goitre**

……

5. Donnez la définition des termes suivants. (1 pts)

- Absorption intestinale :

……

……

- Aliments énergétiques :

……

……

لتحميل المزيد من الملفات قم بزيارة الموقع : Talamidi.com

Talamidi.com تم تحميل هذا الملف من الموقع

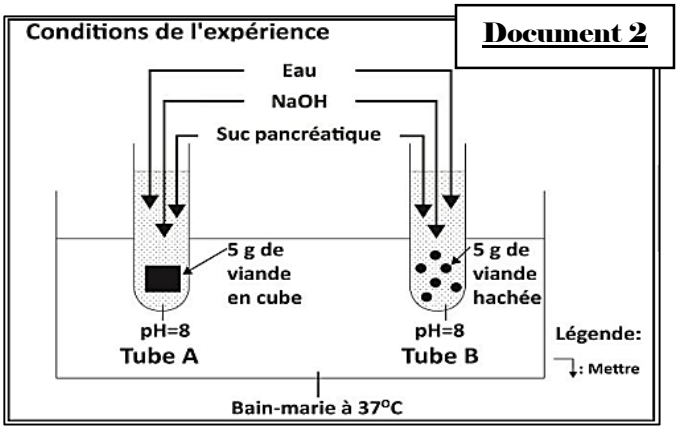
Raisonnement scientifique et communication écrite et graphique (12 points)

Exercice 1 : (7pts)

Afin d'étudier l'effet de la digestion mécanique sur la digestion chimique, on réalise l'expérience suivante :

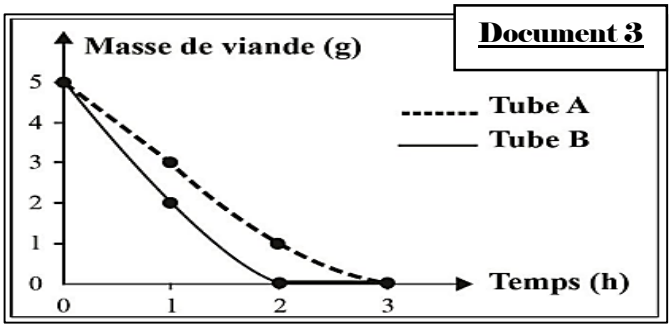
- On met **5 g de viande en cube dans le tube A** et **5 g de viande hachée dans le tube B**. Ensuite, on met dans les **deux tubes**, la même quantité de **suc pancréatique**, **d'eau** et d'une **solution de NaOH**. **Ces conditions expérimentales sont représentées dans le document 2.**

Document 2



- La masse de la viande est ensuite mesurée dans les deux tubes à des intervalles de temps différents. **Les résultats sont représentés dans le document 3.**

Document 3



1. **Cochez la condition expérimentale qui a varié dans cette expérience. (1pts)**
   - ☐ **L'eau**
   - ☐ **La taille de la viande**
   - ☐ **Le ph**
2. **Préciser pourquoi place-t-on les tubes dans une température de 37 °C. (1pts)**

   ……
3. **Formulez l'hypothèse testée au cours de cette expérience. (1pts)**

   ……

   ……
4. **Représentez, dans le tableau ci-dessous, les résultats obtenus, figurant dans le document 3. (1pts)**

		Temps (h)			
		0	1	2	3
Masse de viande en (g)	Tube A	.....	.....	.....	.....
	Tube B	.....	.....	.....	.....

5. **Analysez les résultats obtenus dans le document 3. (1pts)**

   ……

   ……

   ……
6. **Que peut-on en conclure concernant l'effet de la digestion mécanique sur la digestion chimique ? (1pts)**

   ……

   ……

   ……
7. **Proposer, en se basant sur cette expérience, une bonne habitude alimentaire, qu'on peut avoir quand on prend ses repas. (1pts)**

   ……

   ……

   ……

لتحميل المزيد من الملفات قم بزيارة الموقع : Talamidi.com

تم تحميل هذا الملف من الموقع Talamidi.com

Exercice 2 : (5 pts)

L'adolescence est une période de transition où les besoins nutritionnels changent rapidement. C'est le moment où les adolescents connaissent une poussée de croissance significative et ont besoin d'une alimentation riche en nutriments.

Un adolescent à 15 ans, a une **ration alimentaire** composée : pomme de terre 400 g ; lait 250g ; orange 100g ; pain 300g ; poissons 300g.**Le tableau ci-dessous** montre les quantités des glucides et des protéines et des lipides dans cette ration alimentaire.

Aliment	Quantité de glucides	Quantité protéines	Quantité lipides
Pomme de terre 400 g	**200g**	**25g**	**10g**
Lait 250g	**30g**	**14g**	**14.5g**
Orange 100g	**10g**	**1g**	**0.5g**
Pain 300g	**140g**	**10g**	**10g**
Poissons 300g	**40g**	**100g**	**35g**

1. **Déterminez en g la quantité de glucides, protéines et lipides apportée par cette ration alimentaire. (0.75)**
   - Quantité de glucides
   - Quantité de protéines
   - Quantité de lipides

   ……..... ……..... ……..... …… …… …… …… …… ……

2. **Calculez la valeur énergétique en KJ de glucides, protéines et lipides apportée par cette ration, sachant que : (0.75pts)**

1g de glucides libère 17 KJ	1g de protéines libère 17 KJ	1g de lipides libère 38 KJ

La valeur énergétique de glucides …….....
…….....
……

La valeur énergétique de protéines …….....
…….....
……

La valeur énergétique de lipides …….....
…….....
……

3. **Calculez la valeur énergétique totale de cette ration en KJ (1pts)**

   ……
   ……

4. Sachant que les besoins énergétiques quotidienne conseillée pour un adolescent est **entre 12000KJ et 12500KJ**, **Est-ce que l'énergie calorifique issue de cette ration alimentaire est suffisante. (justifiez votre réponse) (1.5pts)**

   ……
   ……
   ……
   ……

5. Sachant que le besoin en lipides de l'adolescent représente 30% de ses besoins énergétiques. **Quelle est la quantité de lipides qu'elle pourra encore pour respecter l'équilibre alimentaire. (1pts)**

   ……
   ……
   ……
   ……
   ……

FLN

لتحميل المزيد من الملفات قم بزيارة الموقع : Talamidi.com