

الجزء الأول (12 نقطة)التصحيح الأول : (4 نقاط) (4x0.5)

عَن الإجابة الصحيحة بالنسبة إلى كل مسألة من المسائل الأربعة التالية و ذلك بوضع العلامة (*) في الخانة المناسبة. (أي إجابة خاطئة تلغى العدد المسند للمسألة.)

1- الأنزيمات هي:

- أ - عصارات هاضمة.
 ب - فيتامينات تساعد في الهضم.
 ج - هرمونات تفرزها الغدد الهضمية.
 د - بروتينات محفزة للتفاعلات الكيميائية-الحياتية.

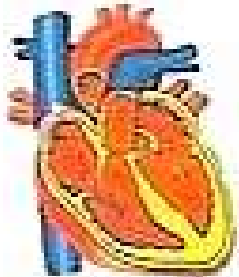
2- تساهم البلازما في:

- أ - نقل كل نواتج الهضم.
 ب - نقل نسبة هامة من الأكسجين.
 ج - منع النزيف بفضل مادة الهموغلوبين.
 د - نقل المضادات الحيوية لحماية الجسم.

3- كل الأغذية غير القابلة للهضم:

- أ - يتم إخراجها.
 ب - تنقل بواسطة الأوعية الدموية.
 ج - تنقل بواسطة الأوعية اللمفاوية.
 د - لا تتأثر بأنزيمات العصارات الهاضمة.

4- تمثل الوثيقة الجانبية رسما توضيحياً لطور الانقباض الأذني خلاله:



- أ - تنقبض الأذنتان فيدخل الدم عبر الأوردة.
 ب - يتبسط البطينان و يخرج الدم من الشرايين.
 ج - تغلق الصمامات القلبية و تغلق الصمامات السنية.
 د - تغلق الصمامات القلبية و تغلق الصمامات السنية.

التمرين الثاني: (4 نقاط)

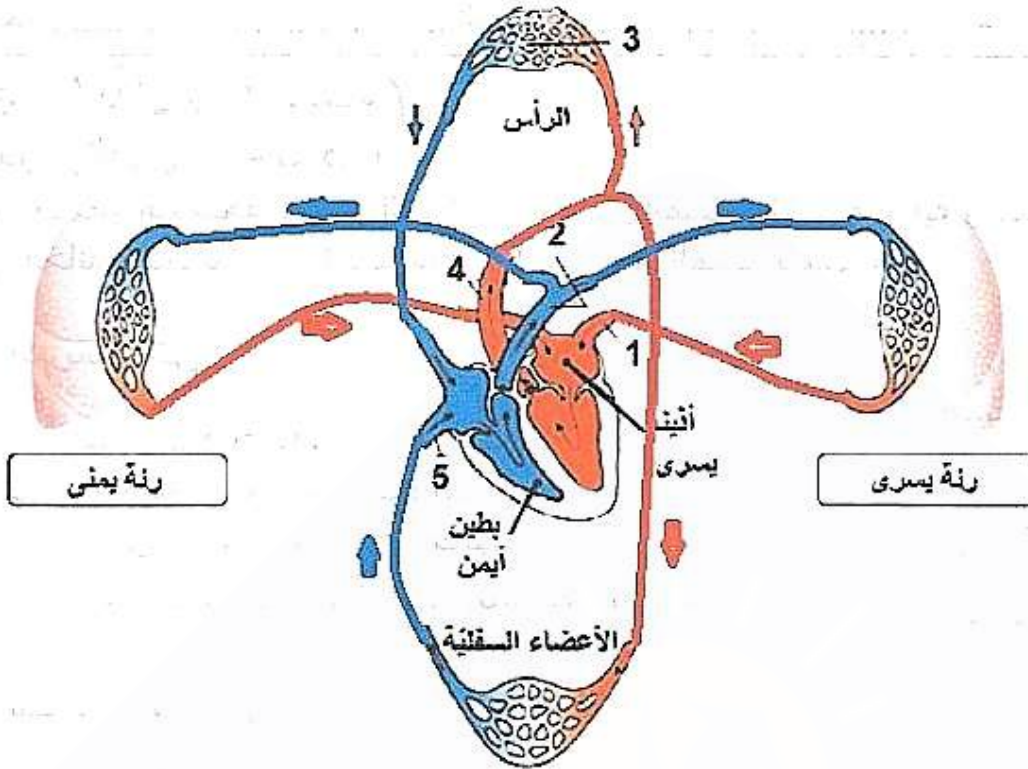
يتنقل الدم في الجسم بين القلب و الرئتين من جهة و بين القلب و باقي أعضاء الجسم من جهة أخرى داخل الأوعية في مسار مغلق يعرف بالدورة الدموية.
تمثل الوثيقة 1 رسماً توضيحياً غير كامل للدورة الدموية لدى الإنسان.

1- أتمم البيانات وفق

الأرقام الموجودة

على الوثيقة 1.

(5 x 0.25)



- 1 - وريد رئوي
- 2 - شريان رئوي
- 3 - شعيرات دموية
- 4 - شريان أبهر
- 5 - وريد أجوف سفلي

الوثيقة 1

1- عمّر الجدول التالي بذكر بعض خصائص الأوعية 1- 2- 3. (6 x 0.25)

3	2	1	
رقيق جداً	سميك و قابل للتمطط	رقيق و رخو	مميزات الجدار
ضعيف جداً	قوي	ضعيف	ضغط الدم

2- أتمم على الوثيقة رسم الأوعية الدموية المتصلة بالقلب و الأعضاء. (1 x)

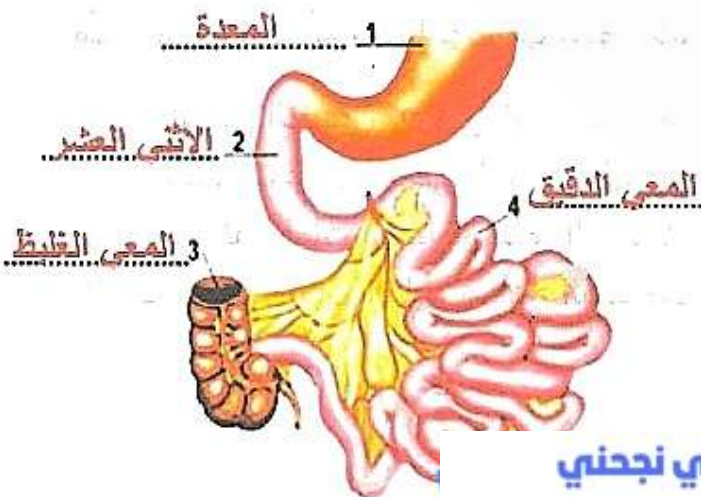
3- حدّد على الوثيقة بسهام ملونة مسار الدم داخل الأوعية التي تمّ رسمها. (0.25 x)

التمرين الثالث: (4 نقاط)

تمثل الوثيقة 2 رسماً توضيحياً لجزء من الأنبوب الهضمي عند الإنسان.

1- أتمم على الوثيقة 2 بيانات الرسم.

(4 x 0.25)



الوثيقة 2



2- عمّر الجدول التالي مبرزاً الخصائص المساعدة لكل عضو على أداء وظيفته في عملية الهضم.

3) 0.25 (x)	2) (x1)	1) (x1)
ليس له دور في عملية الهضم	- تقلصات الطبقة العضلية لجدار المعى الدقيق تساهم في الهضم الميكانيكي للأغذية - إفرازات الغدد الموجودة بالطبقة المخاطية وكذلك إفرازات الغدد الملحقة المتمثلة في المعثكلة و الكبد تساهم في هضم البروتينات و السكريات و الدهون تحويلها إلى مغذيات خلوية. لا	- تقلصات الطبقة العضلية لجدار المعدة تساهم في الهضم الميكانيكي للأغذية - إفرازات الغدد الموجودة بالطبقة المخاطية تساهم في هضم البروتينات و تحويلها إلى ببتيدات

3- استناداً إلى مكتسباتك، حدّد الخصائص التي تمكّن العضو 4 من أداء وظيفة الامتصاص. (0.75 x)
يتميز العضو 4 بطوله و بجدار يشتمل على طبقة مخاطية كثيرة الالتئاعات حاملة لعدّة تنوعات مجهرية تعرف بالخمالات المعوية، و هو ما يساهم في رفع مساحة الامتصاص. تحتوي كل خملة على شبكة من الشعيرات الدموية و اللمفاوية و يحدها جدار رقيق يتكون من طبقة من الخلايا الظهارية الماصة كما تقدّر المسافة بين تجويف المعى الدقيق و الدم بخمسين ميكرومتر مما ييسر مرور المغذيات الخلوية من تجويف المعى إلى الدم و اللمف.

الجزء الثاني: (8 نقاط)

لإبراز بعض العوامل التي تساعد في عملية الهضم، تم إنجاز مجموعة من التجارب على البيض و هو أحد الأغذية المتداولة و الغنية بالبروتينات و الدهون.
1- يبرز الجدول التالي التجارب المنجزة على بروتينات زلال البيض و نتائجها.

التجربة 3	التجربة 2	التجربة 1	الظروف التجريبية
وضعتنا في أنبوب 3 قطع صغيرة جداً من زلال البيض المطبوخ (أقل من 1مم ³) + ماء مقطر + سائل أ في درجة حرارة 37°c	وضعتنا في أنبوب 2 قطع من زلال البيض المطبوخ (1 صم ³) + ماء مقطر + عصارة معدية في درجة حرارة 37°c	وضعتنا في أنبوب 1 قطع صغيرة جداً من زلال البيض المطبوخ (أقل من 1مم ³) + ماء مقطر + عصارة معدية في درجة حرارة 37°c	
عدم تغيير حجم قطع زلال البيض	تناقص حجم قطع زلال البيض	اختفاء قطع زلال البيض داخل مزيج متعكر	النتيجة بعد ساعات

1 - قارن النتائج المتحصل عليها في الأنبوبين 1 و 2. ماذا تستنتج؟

- أ- مقارنة: في 37°c و بمفعول الماء و تحت تأثير العصارة المعدية تم تفكيك و تبسيط قطع زلال البيض في الأنبوب 1 إلى أن اختفت بينما تناقص حجمها فقط في الأنبوب 2. (0.5 x)
ب- استنتاج: ساهم تفتت زلال البيض المطبوخ في الأنبوب 1 أكثر من زلال البيض في الأنبوب 2 في رفع مساحة التفاعل بين بروتينات البيض في الأنبوب 1 و أنزيمات العصارة المعدية. فالهضم الميكانيكي (التفتيت) يسرع الهضم الكيميائي للأغذية. (0.5 x)
2 - سمّ العنصر الناتج عن هضم زلال البيض المطبوخ في الأنبوب 1. (0.5 x)



عديد البيبتيد هو العنصر الناتج عن هضم بروتيدات البيض بمفعول الماء تحت تأثير العصارة المعدية. 3- قارن نتائج التجارب المتحصل عليها في الأنبوبين 1 و 3 ماذا تستنتج؟

أ-مقارنة:هضمت بروتيدات البيض في الأنبوب 1 لكنها لم تهضم في الأنبوب 3. (0.5 x)

ب-استنتاج:السائل أ لا يهضم البروتيدات. فكلّ عنصر غذائي أنزيمات خاصّة تساهم في هضمه و تبسيطه (0.5 x)

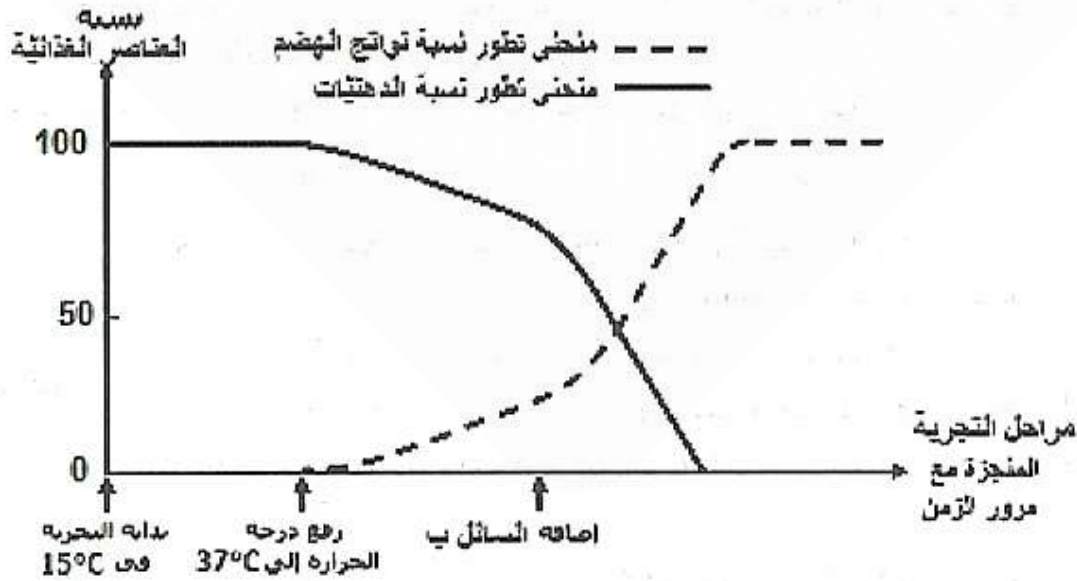
4-اعتمادا على مكتسباتك اقترح فرضيتين حول طبيعة السائل أ المفرز بواسطة أحد أعضاء الجهاز الهضمي. معللاً جوابك

الفرضية 1:اللعاب (0.5 x) الفرضية 2: الصفراء (0.5 x)

التعليل:اللعاب يهضم فقط النشا وبحوله إلى سكر شعير أما الصفراء فدورها يقتصر على تيسر هضم الدهون بتحويلها إلى مستحلب. (0.5 x)

II- لمتابعة التحوّلات التي تطرأ على دهنيات أصفر البيض خلال عملية الهضم, وضعنا داخل أنبوب اختبار 10 غ من أصفر البيض + ماء مقطر + عصارة معوية. في البداية وضعنا هذا الأنبوب داخل حمام ماري في 15°C مدّة 30 دقيقة - ثمّ رفعنا درجة الحرارة إلى حدود 37°C - و بعد 30 دقيقة أضفنا للأنبوب سائلا ب (افراز مستخرج من أحد أعضاء الجهاز الهضمي).

تابعنا التحوّلات التي طرأت على أصفر البيض داخل الأنبوب فتحصلنا على النتائج المجسمة في الوثيقة 3.



الوثيقة 3

1-حلّل الرسوم البيانية بالوثيقة 3. (1.5 x)

في بداية التجربة و في درجة حرارة 15°C استقرت نسبة الدهنيات في حدود 100 % , لكن بعد 30 دقيقة و إثر رفع درجة الحرارة إلى 37°C بدأت نسبة الدهنيات في الانخفاض التدريجي إلى حدود 75 % تقريبا تزامن هذا الانخفاض مع ظهور و ارتفاع تدريجي في نسبة نواتج هضمها إلى 25% تقريبا.

إضافة السائل ب بعد 30 دقيقة سرّع في انخفاض نسبة الدهنيات من 75% إلى أن اختفت تماما مقابل ارتفاع سريع لنسبة نواتج هضمها لتبلغ 100% في أقل من 30 دقيقة.



2- اعتمادا على التحليل السابق، سمّ نواتج هضم دهنيات أصفر البيض و استنتج اسم السائل ب.

(x1)

بتوقّر الحرارة الملائمة لنشاط أنزيمات العصارة المعويّة، سرّع السائل ب هضم دهنيّات أصفر البيض و الحصول على نواتج هضم متمثلة في أحماض دهنيّة و كحول دهنيّة إذا السائل ب هو الصفراء
3 - اعتمادا على الإجابات السابقة حرّر فقرة تبرز فيها مراحل هضم البيض المسلوق ميّنا العصارات

الهاضمة المتدخلة و مسار نقل نواتج الهضم. (x 1.5)

عند تناول البيض المسلوق يخضع هذا الأخير إلى عدّة تحولات ميكانيكيّة و كيميائيّة على امتداد الأنبوب الهضمي. ففي مستوى الفم يتعرّض البيض المسلوق إلى هضم ميكانيكي حيث يتمّ طحنه بواسطة الأضراس ليتحوّل إلى قطع صغيرة تمتزج باللعاب لكن دون تأثير. يتواصل هضمه ميكانيكيًا بواسطة تقلصات جدار المعدة و يختلط بالعصارة المعدية فيتحوّل جزء هامّ من بروتيدات الآح إلى عديد البيبتيد ثمّ يصل إلى المعى الدقيق حيث ينتهي هضمه ميكانيكيًا بواسطة تقلصات جدار المعى الدقيق و كيميائيًا بواسطة العصارة المعويّة والعصارة المعثكليّة فيتحوّل عديد البيبتيد و ما تبقى من البروتيدات التي لم تهضم في المعدة إلى أحماض أمينيّة و كذلك تحت تأثير نفس العصارات و بتيسير من الصفراء تهضم دهنيات المح و تتحوّل إلى أحماض دهنيّة و كحول دهنيّة.
إثر انتهاء عمليّة الهضم تمر الأحماض الأمينيّة من تجويف المعى الدقيق إلى الدّم و الأحماض الدهنيّة و الكحول الدهنيّة إلى اللف خلال عمليّة الامتصاص.

