

خاص بكتابة الامتحان:	الامتحان الجهوي الموحد لنيل شهادة السلك الإعدادي- دورة يونيو 2021 الرسميون والأحرار عناصر الإجابة	المملكة المغربية وزارة التربية الوطنية والتكوين المهني والتعليم العالي والبحث العلمي أكاديمية العمومية للتربية والتكوين جهة درعة تافيلالت
مدة الإنجاز: ساعة المعامل: 1	المادة: علوم الحياة والأرض	

المكون الأول: استرداد المعارف (8نقط)

سالم التقييط	عناصر الإجابة	السؤال										
4 × 0,5	<table border="1"> <tr> <td>التعريف</td> <td>المصطلح</td> </tr> <tr> <td>طريقة للتكاثر عند البكتيريا.</td> <td>الانقسام</td> </tr> <tr> <td>طريقة للتكاثر عند الفطريات.</td> <td>التبوغ</td> </tr> <tr> <td>كائن يتكاثر داخل الخلية.</td> <td>حمة</td> </tr> <tr> <td>كائن حي وحيد الخلية.</td> <td>حيوان أولي</td> </tr> </table>	التعريف	المصطلح	طريقة للتكاثر عند البكتيريا.	الانقسام	طريقة للتكاثر عند الفطريات.	التبوغ	كائن يتكاثر داخل الخلية.	حمة	كائن حي وحيد الخلية.	حيوان أولي	-I
التعريف	المصطلح											
طريقة للتكاثر عند البكتيريا.	الانقسام											
طريقة للتكاثر عند الفطريات.	التبوغ											
كائن يتكاثر داخل الخلية.	حمة											
كائن حي وحيد الخلية.	حيوان أولي											
4 × 0,5	<table border="1"> <tr> <td>المجموعة 2: نوعها</td> <td>المجموعة 1: الجراثيم</td> </tr> <tr> <td>بكتيريا</td> <td>فيروس كورونا</td> </tr> <tr> <td>حيوان أولي</td> <td>الأميبا</td> </tr> <tr> <td>فطر</td> <td>عفن الخبز</td> </tr> <tr> <td>حمات</td> <td>عصية كوخ</td> </tr> </table>	المجموعة 2: نوعها	المجموعة 1: الجراثيم	بكتيريا	فيروس كورونا	حيوان أولي	الأميبا	فطر	عفن الخبز	حمات	عصية كوخ	-II
المجموعة 2: نوعها	المجموعة 1: الجراثيم											
بكتيريا	فيروس كورونا											
حيوان أولي	الأميبا											
فطر	عفن الخبز											
حمات	عصية كوخ											
4 × 0,25	<table border="1"> <tr> <td>1- عضلة</td> <td>2- شعيرات دموية</td> <td>3- حزمة ألياف عضلية</td> <td>4- ليف عضلي</td> </tr> </table>	1- عضلة	2- شعيرات دموية	3- حزمة ألياف عضلية	4- ليف عضلي	-III						
1- عضلة	2- شعيرات دموية	3- حزمة ألياف عضلية	4- ليف عضلي									
0,5	العنوان: رسم تخطيطي لمقطع عرضي على مستوى عضلة هيكلية											
5 × 0,25	<table border="1"> <tr> <td>a- صحيح</td> <td>b- خطأ</td> <td>c- خطأ</td> <td>d- صحيح</td> <td>e- خطأ</td> </tr> </table>	a- صحيح	b- خطأ	c- خطأ	d- صحيح	e- خطأ	-IV					
a- صحيح	b- خطأ	c- خطأ	d- صحيح	e- خطأ								

الثاني: الاستدلال العلمي والتواصل الكتابي والبياني (12نقطة)

سالم التقييط	عناصر إجابة التمرين 1: (8ن)	السؤال
2 × 0,75	<ul style="list-style-type: none"> تقبل فرضيتين صحيحتين من قبيل: تعزى الإصابة بالشلل إلى: <ul style="list-style-type: none"> - إصابة الباحة الحركية على مستوى القشرة المخية - إصابة النخاع الشوكي - إتلاف الألياف العصبية - إصابة عضلات الأطراف السفلية 	-1
0,5	a- لفحص أو مراقبة مدى سلامة النخاع الشوكي والأعصاب	-2
2 × 0,5	b- مقارنة مع صورة الشخص السليم تبرز صورة السيد سعيد: <ul style="list-style-type: none"> - إصابة العمود الفقري (غير لازمة) - إصابة النخاع الشوكي - قطع الألياف العصبية التي تعصب الأطراف السفلية 	
2 × 0,5	يقبل أي تفسير منطقي من قبيل: <p>تسبب سقوط السيد سعيد في إصابة النخاع الشوكي وقطع الأعصاب الحركية مما حال دون انتقال السيالة العصبية وبالتالي إصابة الأطراف السفلية بالشلل.</p>	-3

2 × 0,75 ن	• أثناء حركة الثدي تكون العضلة ثنائية الرأس في حالة تقلص والعضلة ثلاثية الرأس في حالة ارتخاء. • أثناء حركة البسط، تكون العضلة ثنائية الرأس في حالة ارتخاء والعضلة ثلاثية الرأس في حالة تقلص.	-4
1 ن	يُمكن تقلص العضلات من حركة العظام على مستوى المفاصل مما يجعل من الممكن ثني الساعد أو تمديده وبالتالي تحريكه.	-5
0,5 ن	خاصية القلوصية	-6
1 ن	ترتيب العبارات: 1. سيالة عصبية 2. النخاع الشوكي 3. منع انتقال السيالة العصبية 4. اعصاب حركية مقطوعة	-7

سالم التنقيط	عناصر إجابة التمرين 2 (4ن)	السؤال
0.75 ن	• في درجة حرارة 25°C: يزداد عدد البكتيريا في كل ميليلتر من الحليب بشكل سريع مع مرور الزمن، ليصل إلى حوالي 17000 بكتيريا لكل ميليلتر بعد 5 ساعات من بداية التجربة.	-1
0.75 ن	• في درجة حرارة 4°C: يزداد عدد البكتيريا في كل ميليلتر من الحليب بشكل طفيف مع مرور الزمن.	
0.25 ن	a. العدد الأقصى للبكتيريا في كل ميليمتر بالنسبة لحليب صالح للاستهلاك هو 8000	-2
0.75 ن	b. في درجة حرارة المنزل (25°C) تجاوز عدد البكتيريا عتبة 8000 بكتيريا في كل ميليلتر من الحليب بعد مرور 3 ساعات ، وبما أن علي ترك حليبه لمدة 5 ساعات فوق الطاولة، فإن عدد البكتيريا سيصل إلى حوالي 17000 في كل ميليلتر من الحليب، فيصبح بذلك غير صالح للاستهلاك وهذا ما يجعل حليب علي يشكل خطرا على الصحة.	
0.75 ن	خاصية الميكروبات: التكاثر السريع.	-3
0.75 ن	وضع الحليب داخل الثلاجة في درجة حرارة 4°C.	-4

....انتهى....