



مراجعات مبحث / الثقافة العلمية (خاص بالأدبي والتكنولوجي)

إعداد المدرس / لؤي علي زريق (مدرسة الكرمل الثانوية للبنين)

الوحدة الأولى / الثقافة الكيميائية الفصل الأول / البوليمرات

س/ عرف ما يلي:

الثقافة الكيميائية: الأساليب والطرق التي يستخدمها الانسان لتحويل المواد إلى مواد أكثر ملاءمة لمتطلبات الحياة.
البلمرة: تفاعل كيميائي يتم فيه اتحاد أعداد كبيرة من جزيئات صغيرة تسمى المونومرات لتكوين جزيء كبير يسمى البوليمر.
البوليمر: جزيء كبير ذي كتلة مولية عالية تنتج من اتحاد عدد كبير من جزيئات صغيرة يطلق عليها المونومرات.

س/ عدد العوامل التي تؤدي إلى اختلاف البوليمرات عن بعضها البعض؟

1. نوع المونومرات.
2. عدد المونومرات.
3. طبيعة بناء السلسلة.
4. قوى التجاذب داخل السلسلة.

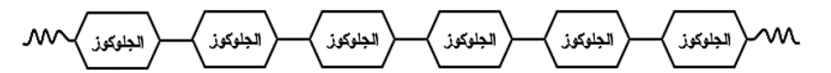
س/ اذكر أنواع البوليمرات حسب مصدرها؟

1. البوليمرات الطبيعية: وهي التي يتم تكوينها طبيعياً دون تدخل الإنسان مثل النشا والسيليلوز والبروتينات.
2. البوليمرات الصناعية: تنتج من مركبات كيميائية بسيطة، وتشمل البلاستيك والمطاط الصناعي والألياف الصناعية.

السيليلوز

1. يوجد في الخشب واللحاء والقطن.
2. يستخدم في صناعة الورق والحبر الصناعي والألبسة القطنية.
3. يتكون من مونومرات الجلوكوز، وسلسله طويلة غير متفرعة، تأخذ أوضاعاً متوازية تتيح نشوء روابط قوية تتناسب مع وظيفتها كداعمة لهيكل النبات وبناء الجدر الخلوية للخلايا النباتية.

س/ ارسم مخطط يوضح تركيب السيليلوز؟



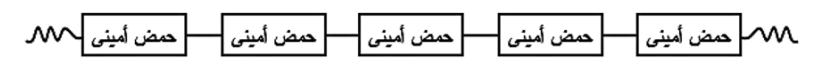
س/ اذكر الفوائد الغذائية لألياف السيليلوز؟

تحسين عملية الهضم والامتصاص - خفض نسبة الكوليسترول في الدم - التقليل من السرعات الحرارية في الغذاء والوزن.

البروتينات

- تدخل في جميع خلايا الكائنات الحية وتقوم بوظائف التنظيم والبناء.
- تتكون من اتحاد عدد من الحموض الأمينية التي ترتكب من الكربون والهيدروجين والأكسجين والنيتروجين، وبعضها يحتوي على الفوسفور والكبريت.

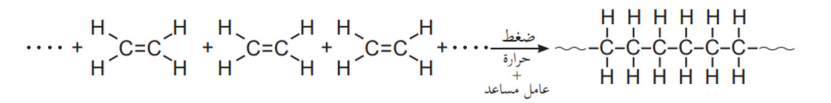
س/ ارسم مخطط يوضح تركيب البروتين؟



س/ وضح طرق تحضير البوليمرات صناعياً؟

1. طريقة الإضافة: وهذا النوع من البلمرة يخص تفاعل الألكينات ومشتقاتها (المركبات العضوية التي تحتوي على رابطة ثنائية بين ذرتي كربون) ومن أهمها البولي إيثيلين، بولي كلوريد الفينيل (PVC)، والتفلون، فتتفك الرابطة الثنائية بتأثير الحرارة والضغط والعامل المساعد، وترتبط جزيئات المونومر بعضها مع بعض على شكل سلاسل. فمثلاً البولي إيثيلين بوليمر مبني من مونومرات الإيثيلين ($CH_2=CH_2$).
2. طريقة التكثيف: ومن أمثلة هذه البوليمرات البوليمر المستخدم في إنتاج الخيوط الصناعية.

س/ اكتب معادلة بلمرة جزيئات الإيثيلين $CH_2=CH_2$ ؟



تصنف البوليمرات حسب خواصها الفيزيائية واستخداماتها العملية إلى:

1. **البوليمرات المتبلنة بالحرارة:** تتميز هذه البوليمرات بأنها صلبة عند درجات الحرارة العادية، لكنها تتلين بالحرارة، وتتحول إلى ما يشبه العجينة، ثم تعود إلى قساوتها بالبريد.
2. **البوليمرات المتصلبة بالحرارة:** وهي بوليمرات عضوية صناعية، تتحول عند تعريضها للحرارة إلى كتلة صلبة لا يمكن صهرها، نتيجة تكوين شبكة ثلاثية الأبعاد من الروابط الكيميائية التساهمية.
3. **البوليمرات المرنة المطاطية:** وتتميز هذه البوليمرات بمرورتها، وقابليتها للتمدد والتقلص، ويعود ذلك إلى تركيبها الجزيئي، إذ تتكون من سلاسل طويلة مرنة موجودة في وضعيات ملتفة معاً بشكل عشوائي.

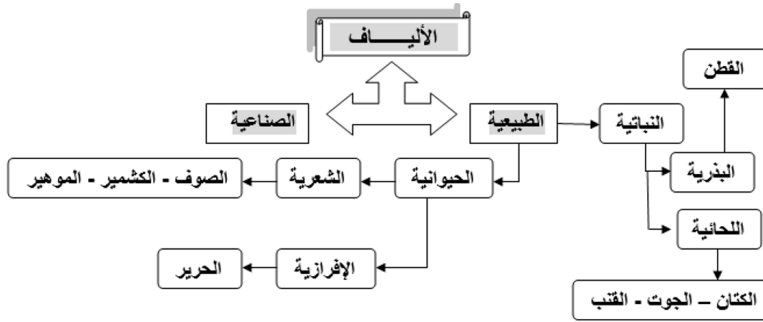
س/ قارن بين:

البولي إيثيلين	السلاسل	الصلابة	الشفافية	الضغط	الحرارة
عالي الكثافة	غير متفرعة	أكثر	غير شفاف	قريب من الضغط الجوي	56-70 س O
منخفض الكثافة	متفرعة	أقل	شفاف	(1000 - 3000)	250 س O
				ضغط جوي	

س/ فسر: البولي إيثيلين عالي الكثافة أكثر صلابة من منخفض الكثافة.

لأن سلاسلها غير متفرعة مما يكسبها قوة ترابط أكبر، وتأخذ حيزاً أقل.

الألياف



س/ عرف ظاهرة التليد (فقد المسامية):

عند تعرض الألياف إلى الحرارة العالية يسبب التصاق وتشابك الألياف بعضها مع بعض، فتقل المسامات الهوائية الموجودة بها فتتكمش ولا تعود لأصلها.

س/ عرف الألياف الصناعية:

هي الألياف التي يمكن تصنيعها من مواد لم تكن على شكل شعيرات جاهزة للغزل والنسيج.

قارن بين المطاط الطبيعي والصناعي

المطاط	التسمية	المثانة	المرونة
الطبيعي	لاستكس	أقل	أكثر
الصناعي	سبانديكس	أكثر	أقل

س/ وضح طريقة تحضير المطاط الطبيعي؟

بواسطة عملية تسمى فلكنة المطاط، حيث يحضر من السائل المأخوذ من شجرة المطاط، وتتم فلكنته وذلك بخلطه مع الكبريت وتسخينه بمعزل عن الهواء ليصبح أكثر مرونة.

س/ وضح طريقة تحضير المطاط الصناعي؟

معاملة البوليستر بمواد كيميائية للحصول على بوليمر.

س/ وضح استخدامات كل مما يأتي:

بولي إيثيلين عالي الكثافة	يضع منها عبوات التخزين والأطباق والقناني.
بولي إيثيلين منخفض الكثافة	يضع منها رقائق التغطية، وكفوف الديدن التي تستخدم لمرة واحدة.
البوليمرات المتصلبة بالحرارة	تستخدم في البناء والمواد اللاصقة والألواح المضغوطة والطلاءات.
الميلامين	يضع منه بعض الأدوات المنزلية.
المطاط الطبيعي المفلكن	صناعة ملابس السباحة والمشدات.
بولي كلوريد الفينيل (PVC)	صناعة الأنابيب البلاستيكية.
الأسبستوس	صناعة ملابس رجال الاطفاء وخراطيم المياه المستخدمة في إطفاء الحرائق.

س/ تتصف البوليمرات الصالحة لصناعة الخيوط المستخدمة في صناعة الأقمشة بعدة خصائص، أذكرها؟

1. قوى التماسك بين جزيئاتها كبيرة.
2. لها القدرة على تقبل الأصباغ وسلسلتها خطية.
3. مقاومة للحرارة والضوء والأكسدة والتحلل.
4. ذات مقدرة على امتصاص الرطوبة.

س/ فسر: ينكمش الصوف إذا ما تعرض للماء الساخن والحرارة.

بسبب التصاق وتشابك الألياف بعضها مع بعض، فتقل المسامات الهوائية الموجودة بها فتتكمش ولا تعود لأصلها.

س/ فسر: تُعد ألياف القطن أكثر مرونة من ألياف الكتان.

بسبب ارتفاع نسبة السيليلوز في القطن.

س/ وضح طريقة الحرير؟

1. ينتج الحرير من إفرازات الغديتين اللعابيتين ليرقة دودة القز على شكل سائل هلامي.
2. يجف ويتصلب السائل الهلامي بمجرد ملامسته للهواء مكوناً خيوط الحرير.
3. تعريض الشرائق لبخار الماء أو وضعها في ماء ساخن لقتل الفراشة قبل خروجها حتى لا تتقطع الخيوط.

س/ وضح طريقة إعداد الرايون (الحرير الصناعي)

معالجة القطن بخليط من الكحول، ثم تمريره من خلال ثقوب صغيرة، ليتبخر الكحول ويبقى على الألياف.

س/ عدد صفات الألياف مع التعريف؟

1. درجة التوصيل للحرارة: مقدرة الألياف على حجز الهواء بداخلها ولا تسمح له بالانتقال، مثل المفارش والأغطية.
2. المثانة: قدرة الألياف على تحملها للقوى المؤثرة عليها دون أن تنقطع، مثل شبك الصيد، شعيرات فراشي الأسنان.
3. المرونة: قدرة الألياف على استعادة شكلها الأصلي بعد زوال المؤثر كألياف القطن وألياف المطاط الطبيعي.
4. الامتصاص: قدرة الألياف على احتواء السوائل.

س/ قطعة قماش كتلتها وهي جافة 200 غم، وكتلتها وهي رطبة 220 غم، احسب نسبة الامتصاص لهذا القماش، مبيناً نوع القماش المنتج منه.

$$\text{نسبة الامتصاص} = \frac{\text{كتلة القماش رطباً} - \text{كتلة القماش جافاً}}{\text{كتلة القماش جافاً}} \times 100\%$$

$$= \frac{220 - 200}{200} \times 100\% = 10\% \text{ القماش طبيعي}$$

الألياف الضوئية

عرف الألياف البصرية (الضوئية)؟

شعيرات رفيعة جداً وطويلة من الزجاج النقي وبعض أنواع البلاستيك، ويجمع العديد منها في حزم مغطاة بمادة بلاستيكية (كيبلات)، وتستخدم في نقل الإشارات الضوئية في أنظمة الاتصالات الحديثة.

س/ اذكر مكونات الليف الضوئي؟

1. **القلب:** يتكون من زجاج رفيع فائق النقاء يمثل المسار الذي تنتقل من خلاله الإشارات الضوئية.
2. **الغلاف:** المادة التي تحيط بالقلب ومصنوع من زجاج يعكس الضوء باستمرار ليبقى داخل القلب.
3. **الغلاف الواقي:** غلاف بلاستيكي يحمي الليف الضوئي.

س/ عدد مميزات الألياف الضوئية عن أسلاك التوصيل العادية؟

1. قدرتها الفائقة على نقل المعلومات.
2. محصنة ضد التشويش والتداخل.
3. صغيرة الحجم وخفيفة الوزن.
4. لا تتأثر بظاهرتي البرق والصواعق.
5. لا تحتاج إلى طاقة كبيرة لنقل الإشارات الضوئية.

الوحدة الأولى / الثقافة الكيميائية الفصل الثاني / الدهون

س/ ما المقصود بالدهانات؟

مادة مائعة، يطلى بها سطح صلب، تجف وتتصلب مكونة طبقة رقيقة تلتصق بالسطح الصلب فتكسبه لوناً وتحميه من المؤثرات الخارجية.

س/ ما مكونات الدهان؟

المواد الملونة - المادة الرابطة - المواد المائلة - المجففات - مواد ملدنة.

المادة	التعريف	الأمثلة
الملونة	مادة تكون صلبة تعطي اللون للدهان	طبيعية (الكوروفيل) - صناعي (أكسيد الرصاص)
الرابطة	تعمل على تثبيت الدهان على السطح	نباتي (زيت بذر الكتان)، حيواني (زيت السمك)
المائلة	تقلل من التكاليف وتكسب القوام السميك عند الجفاف	كبريتات الباريوم، وكربونات الكالسيوم
المجففات	تزيد من سرعة جفاف الدهان	مركبات الكوبلت والمنغنيز
مواد ملدنة	تكسب الدهان مرونة كافية تمنع تشققه بعد الجفاف	زيت الخروع

ملاحظات: تتوقف جودة الدهان على جودة المادة الرابطة، ولا يستخدم الرصاص في الدهان لأنه سام.

س/ ما شروط كل مما يأتي:

1. **المادة الملونة في الدهان:** غير شفاف وغير سامة وخاملة كيميائياً.
2. **مذيبات الدهان:**
 - أ- يكون مذيباً متطابقاً.
 - ب- لا يكون خطراً أو ساماً.
 - ج- لا يتفاعل مع مكونات الدهان. د- تكون كلفة إنتاجه مقبولة.

س/ قارن بين الدهانات المائية والدهانات الزيتية؟

المقارنة	الدهانات المائية	الدهانات الزيتية
نوع المذيب	الماء	الزيت
الاستخدامات	الجدران والأسقف	المواد المصنوعة من الفلزات، والأخشاب، وجدران الدرج

س/ صف الدهانات المائية؟

- أ- غير بلاستيكية: مثل الشيد.
- ب- بلاستيكية: مثل الأملشن والسوبر كريل.

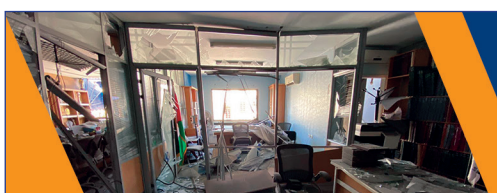
س/ ما المقصود بكل مما يأتي:

الدهانات المائية: الدهانات التي يستخدم فيها الماء كمذيب، وتستخدم في دهان الجدران الداخلية الخارجية والأسقف.

الدهانات الزيتية: هي الدهانات التي تستعمل فيها الزيوت كسائل مذيب ومخفف، وتستخدم في دهان بعض المواد المصنوعة من الفلزات، والأخشاب، وجدران الدرج، وأحياناً الجدران الداخلية.

الأمليشن: يستعمل فيها الماء كسائل مذيب، ويستعمل هذا النوع لدهان الجدران والأسقف الاسمنتية الداخلية.

سوبر كريل: لدهان الجدران الداخلية والخارجية، وبسبب زيادة نسبة المواد البلاستيكية فهو يمتاز بمقاومته الكبيرة للعوامل الجوية.





س/ فسر: لا ينصح باستخدام التصوير الطبقي للنساء الحوامل وينصح التصوير بواسطة الرنين المغناطيسي؟

يشكل استخدام التصوير الطبقي خطراً على الأجنة بسبب الأشعة السينية، لتفادي تعرض الجنين للإشعاع.

س/ ما مخاطر التصوير الطبقي؟

1. يتعرض المريض للإشعاع لفترة طويلة مقارنة بأخذ صورة بالأشعة السينية العادية التي لا تستغرق إلا لحظات قليلة.
2. يشكل استخدام هذا النوع من التصوير خطراً على الأجنة.
3. الحساسية تجاه الصبغات المستخدمة أحياناً مع التصوير الطبقي، (الحكة أو الطفح الجلدي).

س/ قارن بين التصوير الطبقي والتصوير التقليدي بالأشعة السينية؟

التصوير التقليدي بالأشعة السينية	التصوير الطبقي
تعطي صوراً مسطحة ثنائية الأبعاد أقل تفصيلاً ووضوحاً	يعطي صوراً ثلاثية الأبعاد أكثر تفصيلاً ووضوحاً
يتعرض المريض للإشعاع للحظات قليلة (أقل خطورة)	يتعرض المريض للإشعاع لفترة طويلة (أكثر خطورة)

س/ قارن بين التصوير الطبقي والتصوير بالرنين المغناطيسي؟

التقنية الطبية	الأشعة المستخدمة	الخطورة	دقة التشخيص
التصوير الطبقي	الأشعة السينية	أكثر خطورة لأنه يستخدم أشعة سينية	أقل دقة من الرنين
الرنين المغناطيسي	أشعة راديوية	أقل خطورة لأنه يستخدم أشعة راديوية	أكثر دقة من الطبقي

س/ ما التحذيرات والاحتياطات الواجب اتخاذها قبل إجراء التصوير بالرنين المغناطيسي؟

1. ينبغي إزالة جميع الأجسام المعدنية من الملابس.
2. إبعاد الهواتف النقالة والبطاقات الممغنطة كالبطاقات البنكية خارج حجرة الفحص.
3. ينبغي إبلاغ طبيب أو فني الأشعة عن أية عمليات أو دعامات معدنية سبق تركيبها في أي منطقة من الجسم.

س/ فسر: ينبغي إبلاغ فني الأشعة عن أية عمليات أو دعامات معدنية سبق تركيبها في أي منطقة من الجسم؟

لأن شدة المجال المغناطيسي الموجود بالجهاز يمكن أن تؤدي إلى سحب بعض الأجسام المعدنية أو الشظايا مما يسبب ضرراً لجسم المريض، كما قد تتسبب هذه الأجسام المعدنية بإيقاف الجهاز وتعطل نظام التبريد للملفات.

س/ وضع فكرة عمل الأجهزة الطبية التي تستخدم الأمواج فوق الصوتية؟

تعتمد الفكرة على سقوط هذه الأمواج على الجسم وانعكاسها عنه:

1. يصدر الجهاز أمواج ذات ترددات صوتية عالية بين 1 إلى 5 ميغا هيرتز توجه إلى جسم المريض من خلال مجس.
2. تخترق الأمواج الجسم، وينعكس جزء من الأمواج فوق الصوتية عن الحدود الفاصلة بين مكونات الجسم وتعود إلى المجس.
3. تغذي الأمواج المنعكسة الحاسوب المرفق بجهاز الأمواج فوق الصوتية.
4. يقوم الحاسوب بحساب المسافة بين المجس والعضو الذي انعكست عنه الأمواج فوق الصوتية.

س/ فسر: يسبب استخدام الأمواج فوق الصوتية ارتفاعاً موضعياً في درجة الحرارة للمناطق المعرضة لها؟

لأن الأمواج فوق الصوتية تمتص بسهولة في الماء الموجود في الأنسجة الحية.

س/ وضع مجالات استخدام الأمواج فوق الصوتية في التشخيص؟

أ- الحمل وأمراض النساء:

1. قياس حجم الجنين وتحديد وضعه.
2. تحديد عدد الأجنة.
3. فحص جنس الجنين ومعدل نموه.
4. فحص كمية السائل المحيط بالجنين.
5. الكشف عن الأورام السرطانية داخل المبيض والبنكرياس.

ب- أمراض القلب:

1. تحديد وجود خلل وظيفي أو تركيب في القلب.
2. قياس معدل تدفق الدم خلال القلب والأوعية الدموية.

ج- أمراض الجهاز البولي:

1. قياس كمية تدفق الدم خلال الكليتين.
2. الكشف عن الترسبات الكلسية (الحصى) في الكلية.

س/ ما المقصود بالمنظار؟

عبارة عن أنبوب مرن رفيع توجد عند طرفه كاميرا يتم إدخالها في جسم المريض من خلال فتحات الجسم كالأذن والفم، ومن خلال عمل شق صغير في مكان معين من الجسم لإدخال المنظار خلاله.

س/ اذكر أنواع المناظير وطرق الإدخال؟ (استخدامات المنظار)

نوع المنظار	طريقة ادخاله	الأعضاء التي يتم تشخيصها
1. منظار الجهاز الهضمي العلوي	الفم	المريء والمسالك المعوية العليا
2. منظار الجهاز الهضمي السفلي	فتحة الشرج	لفحص القولون
3. منظار الجهاز التنفسي	الأنف أو الفم	لفحص القصبات والربو
4. منظار المفاصل	خلال شق صغير بالقرب من المفصل	المفاصل
5. منظار الجهاز البولي	مجرى البول	الجهاز البولي

الوحدة الثانية / الفيزياء الطبية الفصل الأول / التشخيص بالأشعة والأمواج

ما المقصود بكل مما يأتي:

مادة التباين: صبغة تعطى للمريض بهدف تشخيص مرض ما، وتعطى إما عن طريق الحقن أو عن طريق الفم، وهذه المادة يكون لها القدرة على امتصاص الأشعة السينية بكفاءة أعلى من الأنسجة المحيطة.

الفلوروسكوبي: هو التصوير بأشعة X (السينية) مع إعطاء المريض مادة التباين.

الأشعة السينية	
خصائص الأشعة (التعريف)	1. تعد جزء من الطيف الكهرومغناطيسي. 2. تسير بسرعة الضوء. 3. طاقتها العالية تمكنها من المرور خلال الأنسجة الحية. 4. طولها الموجي قصير.
المبدأ الأساسي	- اختلاف المواد في قدرتها على امتصاص الأشعة السينية نتيجة لاختلاف كثافتها. - تظهر العظام (باللون الأبيض) الرتئين (باللون الأسود) الأنسجة العضلية والدهنية (بدرجات الرمادي)
الاستخدامات	1. فحص إصابات وكسور العظام. 2. فحص الرتئين. 3. فحص الأسنان. 4. فحص الثدي.
الآثار الجانبية	1. يمكن أن تحدث حروقاً. 2. لها تأثير في خلايا نخاع العظمي والغدد التناسلية، حيث أن الأشعة السينية تسبب تغيرات على الخلية في نواتها الحية مما يؤدي لحدوث طفرات جينية يترتب عليها تشوهات خلقية عند الولادة.

س/ اذكر استخدامات تقنية الفلوروسكوبي في التشخيص؟ وما مبدأ عملها؟
الاستخدامات: فحص الجهاز البولي (الكلى والمثانة والحالب)، وفحص المعدة والإثني عشر.
مبدأ العمل: تستخدم فيها الأشعة السينية لتصوير تدفق مادة التباين خلال الجسم، حيث يقوم الطبيب بالتقاط الصورة التي يريدها عند فترات زمنية محددة للتشخيص.

س/ وضع الإجراءات المتبعة عند استخدام تقنية الفلوروسكوبي في فحص الجهاز البولي؟

1. قبل إجراء الفحص بيوم واحد يتم إعطاء المريض دواءً مسهلاً مع تناول أطعمة خفيفة فقط.
2. يتمتع المريض عن مضغ العلكة والتدخين قبل الفحص بـ 24 ساعة.
3. يتمتع المريض عن الأكل والشرب قبل الفحص بست ساعات.
4. حقن الصبغة الملونة وهي اليود عن طريق الوريد.

س/ وضع الإجراءات المتبعة عند استخدام تقنية الفلوروسكوبي في فحص المعدة والإثني عشر؟

1. يتمتع المريض عن التدخين قبل الفحص بـ 24 ساعة.
2. يتمتع المريض عن الأكل والشرب قبل الفحص بست ساعات.
3. تناول صبغة الباريوم عن طريق الفم، وتظهر الصور على شاشة تلفزيونية.

س/ فسر كل مما يأتي:

1. تمتاز العظام بكثافة عالية مقارنة بالأنسجة العضلية والدهنية؟
لاحتوائه على عناصر ذات أعداد ذرية عالية كالسيوم.
2. تمتص العظام نسبة كبيرة من الأشعة السينية مقارنة بالأنسجة العضلية والرتئين؟
بسبب الكثافة العالية للعظام.
3. تظهر العظام في صورة بأشعة أكس بظل أبيض وتظهر الرتئين باللون الأسود؟
لأن العظام تمتص نسبة كبيرة من أشعة أكس، وبالتالي لن تمر الأشعة من خلالها، بينما الرتئين تنفذ منها معظم الأشعة.
4. مادة التباين يكون لها القدرة على امتصاص الأشعة السينية بكفاءة أعلى من الأنسجة المحيطة؟

لأن عددها الذري أعلى بكثير، ومن مواد التباين المستخدمة اليود وعدده الذري 53 والباريوم وعدده الذري 56.

5. يتمتع المريض عن الأكل والشرب في التصوير؟

حتى يكون الجهاز الهضمي شبه فارغ لمنع القيء أثناء الفحص.

6. يتمتع المريض عن أكل العلكة والتدخين في التصوير؟

حتى لا تدخل الغازات التي يمكن أن تؤدي لعدم وضوح الصور.

7. يعد استخدام اليود والباريوم أمناً؟

قلة السمية وسهولة التخلص من الجسم منها.

8. ينصح الأطباء بعدم استخدام الأشعة السينية للمرأة الحامل في الأشهر الأولى من الحمل؟

الأشعة السينية تسبب تغيرات في نواتها الحية مما يؤدي لحدوث طفرات جينية يترتب عليها تشوهات خلقية عند الولادة.

9. تستخدم الواقيات الرصاصية لحماية العاملين بالأشعة السينية؟

لقدرة الرصاص العالية على امتصاص الأشعة السينية.

س/ ما المقصود بالتصوير الطبقي؟
تقنية طبية تستخدم الأشعة السينية والكمبيوتر لإنشاء صور ثلاثية الأبعاد لأعضاء جسم المريض، وتعطي تفاصيل الأنسجة الرخوة كالأنسجة العضلية والأوعية الدموية أو الأعضاء كالدمغ. كما يمكنها تصوير مقاطع عرضية.

س/ ما الفكرة الأساسية للتصوير الطبقي؟

يعمل الجهاز على توجيه أشعة (X) على جسم الإنسان مع تحريكه حركة دائرية حول مركز الجسم لأخذ مئات الصور من زوايا مختلفة ويتم تجميع الصور الناتجة في ذاكرة الكمبيوتر الذي يقوم بدوره بتجميعها وتكوين صورة ثلاثية الأبعاد للجسم.

س/ عدد المجالات التي يستخدم فيها التصوير الطبقي؟

1. تشخيص أمراض الرئة كالاتهابات.
2. تصوير أعضاء البطن والحوض.
3. تشخيص أمراض الكبد والبنكرياس.
4. الكشف عن حصى الكلى والمرارة.
5. تشخيص إصابات الرأس والرقبة وأورام الدماغ.
6. تشخيص أمراض القلب.

الوحدة الأولى / النقاة الكيميائية الفصل الثالث / المنظفات

س/ ما المقصود بعملية التصبن؟

تحويل الزيت أو الدهن إلى صابون باستخدام مادة قاعدية (قلوية)، ويتم ذلك من خلال إضافة محلول المادة القلوية للزيوت أو الدهون فيتشكل الصابون وينتج الجليسول.

زيت أو دهن + مادة قلوية = صابون + جليسول

س/ ماذا يحدث عند إضافة كل مما يأتي للصابون:

هيدروكسيد الصوديوم NaOH: عند إضافته ينتج صابوناً صلباً كالصابون البلدي.

هيدروكسيد البوتاسيوم KOH: عند إضافته ينتج صابوناً طري القوام كصابون الحلاقة.

س/ اذكر طرق صناعة الصابون؟

1. الطريقة الباردة (ترك الصابون مختلطاً مع الجليسول).
2. الطريقة الساخنة (فصل الجليسول عن الصابون).

س/ فسر العبارات الآتية:

1. تعد مدينة نابلس مركزاً لصناعة الصابون منذ القدم.
لوفرة زيت الزيتون.
2. يمتاز الصابون المصنوع بالطريقة الباردة باللون الأبيض.
بسبب وجود الجليسول.

3. تمتاز الطريقة الباردة لصناعة الصابون بالسهولة وقلة التكلفة.

لأنها تجري عند درجات حرارة منخفضة (45 °) وتجهيزات قليلة، وعدم حاجتها لعمليات كثيرة كالتمليح والغسيل.

س/ وضع خطوات صناعة الصابون بالطريقة الباردة؟ وما عيوبها ومميزاتها؟

إضافة الكمية اللازمة من محلول هيدروكسيد الصوديوم تركيزه (20-25 %) إلى الزيت مع التقليب، ويتبرك الخليط لعدة أيام لإتمام التفاعل ثم يقطع. المميزات: سهلة وقلة تكلفتها ولونها الأبيض. العيوب: لا يمكن إنتاج أنواع نقية وعالية الجودة من الصابون بهذه الطريقة.

س/ عدد مراحل صناعة الصابون بالطريقة الساخنة؟

1. مرحلة التصبن: يسخن الزيت في الأحواض لدرجة 100، ويضاف محلول هيدروكسيد الصوديوم تدريجياً.
2. مرحلة فصل الصابون عن المحلول. يضاف محلول ملح الطعام المركز، بهدف فصل الصابون عن الماء.
3. مرحلة تنقية وتبييض الصابون. يضاف هيبوكلووريت الصوديوم لوعاء التفاعل من أجل الحصول على صابون أبيض.
4. مرحلة تفرغ الصابون وإضافة المواد المرغوبة. يضاف النشا. 5- مرحلة تجفيف الصابون.

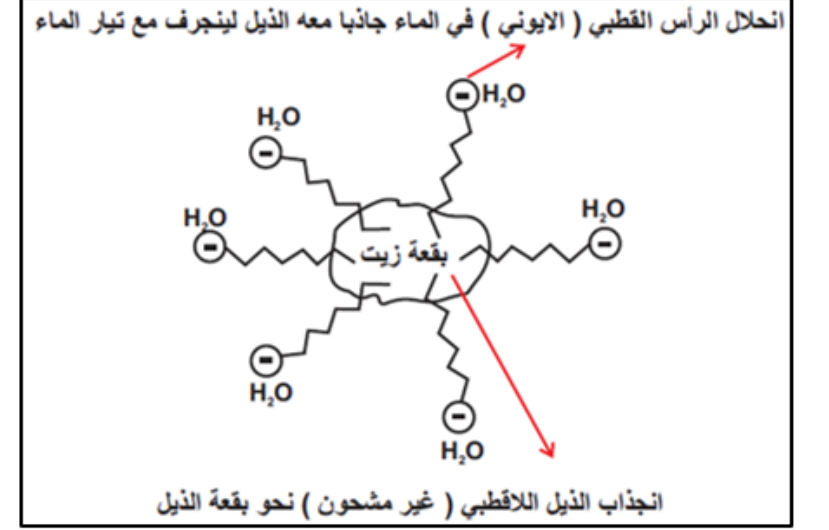
س/ قارن بين الطريقة الباردة والطريقة الساخنة في إعداد الصابون؟

الطريقة	الحرارة	الجليسول	التكلفة والنقاء والجودة	مميزات
الباردة	45	الصابون مختلطاً مع الجليسول	أقل	سهلة وقلة تكلفتها ولونها الأبيض
الساخنة	100	فصل الجليسول عن الصابون	أكثر	نقي وجيد وفاتح اللون

س/ ما يتكون جزئياً من الصابون؟

يتألف من قسمين: الأول رأس قطبي (أيوني مشحون) يآلف الماء يحتوي على المجموعة الكربوكسيلية (-COOH). أما الثاني فهو ذيل لا قطبي (غير مشحون) كاره للماء ويتضمن السلسلة الهيدروكربونية.

س/ وضع آلية عمل الصابون كمنظف (كيف يعمل الصابون على إزالة الأوساخ)؟
عندما يلامس الصابون الماء يتشكل محلولاً غروياً، حيث يجذب الذيل اللاقطبي (غير المشحون) نحو المادة المراد إزالتها (الدهن أو الزيت)، بينما ينحل الرأس القطبي (الأيوني المشحون) في الماء جذباً معه الذيل لينجرف مع تيار الماء.



س/ اذكر المكونات الأساسية للشامبو؟

1. المادة الفعالة: وهي المادة النشطة.
2. المادة الحافظة: مادة تضاف بهدف وقف نمو الجراثيم أو البكتيريا.
3. مواد لإزالة عسر الماء مثل كربونات الصوديوم.
4. مواد محسنة للقوام: وهي مواد تضاف لزيادة اللزوجة وضبط القوام ودرجة الحموضة.
5. مواد ملطفة ومحسنة أخرى مثل الزيوت الطبيعية، الذي يعمل على تطيف فروة الشعر والمواد المعطرة والملونة.

س/ عدد المكونات الأساسية لمعجون الأسنان؟

1. مواد رابطة: مواد تعمل على ربط مكونات المعجون معاً، وتكون غالباً مواد شبه غروية، ماصه للماء. مثال: الصمغ العربي والنشا والغلوكون.
2. مواد منظفة وملمعة: ومن أشهرها، لوريل سلفات الصوديوم، كونه يتمتع بفاعلية عالية في التنظيف عند مختلف درجات الحموضة pH، ويعمل على تخليص الأسنان من الرواسب الكلسية.
3. مواد مرطبة: تعمل على منع جفاف المعجون.
4. أكثرها استخداماً الجليسول، لما يتميز به من طعم حلو، وقدرته على الاختلاط بباقي المواد.
5. مكسبات الطعم والرائحة: وقد تكون مواد طبيعية كالسكر والمنثول والقرفة، أو مواد صناعية كالسكرين.
6. مواد مرطقة: ويستخدم عادة زيت البرافين، والذي يعمل على منع تشقق المعجون، كما يعمل على عدم ترسيب المواد مرة أخرى على السن أثناء الاستخدام.
6. مواد حافظة، ومضادات التسوس: تستخدم مادة فلوريد الصوديوم أو فلوريد الكالسيوم بنسبة 1 % كمادة حافظة ومانعة للتسوس.

تصلكم يومياً مع إشراقة كل صباح
للشترك وحجز نسختك 0592684812 - 0599945753

فلسطين حارسه الحقيقة
فلسطين FELESTEEN
يومية - سياسية - شاملة

الوحدة الثالثة / الثقافة الحيوية وتطبيقاتها الفصل الأول / الثقافة الحيوية

س/ ما المقصود بكل مما يأتي:

الثقافة الحيوية: المعارف والمهارات والأساليب والوسائل التي يستخدمها الانسان في توظيف الكائنات الحية أو أجزاء منها لتطوير المنتجات وتحسينها كما ونوعاً من خلال احداث تعديلات على المادة الوراثية.

الجينات: عبارة عن قطع من الحمض النووي منقوص الأكسجين (DNA) محمولة على الكروموسومات في نواة الخلية.

جزي (DNA): سلسلتين لولبيتين ملتفتان حول بعضهما البعض، كل منهما يتكون من وحدات بنائية تدعى النيوكليوتيدات.

النيوكليوتيدات: هي الوحدات البنائية لـ (DNA) ويتألف كل نيوكليوتيد من جزيء سكر خماسي (رابيوز منقوص الأكسجين)، ومجموعة فوسفات وقاعدة نيتروجينية.

هندسة الجينات: مجموعة التقانات الحيوية التي يمكن بواسطتها إنتاج تراكيب جينية جديدة، من جينات تم عزلها والتعرف عليها، وادخالها في خلايا كائنات مختلفة، من أجل دراستها أو تحفيزها لإنتاج مواد ذات فائدة للإنسان من جميع النواحي.

البلازميد: عناصر وراثية من جزيء DNA على شكل دوائر صغيرة، متواجدة داخل سيتوبلازم الخلية البكتيرية، وخارج الكروموسوم البكتيري، ولأنها منفصلة عن الكروموسوم، فإنها تتكاثر بصورة مستقلة عنه.

DNA معاد التركيب: هي إحدى آليات الهندسة الجينية، إذ يتم من خلالها إدخال تعديل على DNA كائن حي لإكسابه صفات معينة (تكون غير موجودة فيها أصلاً) مثل إنتاج نبات مقاوم للافتات.

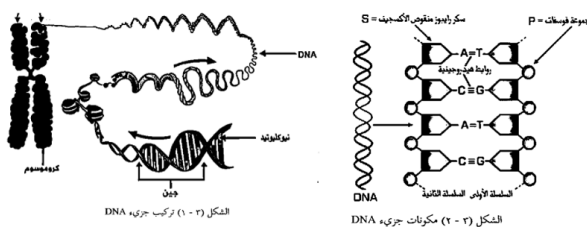
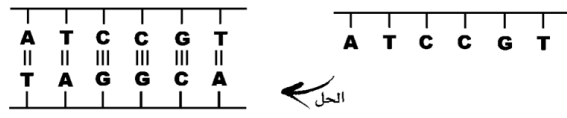
س/ ما سبب اختلاف النيوكليوتيدات عن بعضها البعض؟

بناءً على نوع قاعدتها النيتروجينية.

س/ نوع الروابط التي تربط القواعد النيتروجينية بعضها البعض؟
روابط هيدروجينية.

س/ ما أهمية سلسلة القواعد النيتروجينية؟
مخزون المعلومات الوراثية.

س/ ارسم السلسلة المتممة لسلسلة جزيء DNA ادناه مينا الروابط بين القواعد النيتروجينية؟



س/ فسّر: يتكاثر البلازميد بصورة مستقلة عن الكروموسوم؟

لأنها منفصلة عن الكروموسوم.

س/ وضع خطوات تقنية هندسة الجينات؟

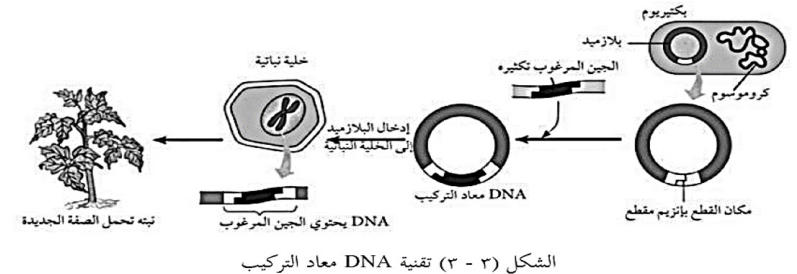
- اختيار الكائن الحي الذي يحتوي على الصفة الوراثية المرغوبة.
- اختيار مقطع من DNA الذي يحتوي على الجين المطلوب، وقطعه بمساعدة أنزيم.
- اختيار كائن عائل يحتوي على البلازميد الذي يوجد عادة في البكتيريا.
- قص البلازميد في منطقة معينة باستخدام نفس أنزيمات القطع.
- ربط مقطع الـ DNA المقصوص مع البلازميد لإنتاج الـ DNA المعدل باستخدام أنزيم ربط مناسب.
- إدخال الـ DNA المعدل لكائن حي آخر كالبكتيريا مثلاً.
- زراعة البكتيريا في أوعية معقمة في وسط مناسب، واستخلاص المادة المطلوبة بعد مرور فترة حضنة مناسبة.

س/ تتبع خطوات إنتاج هرمون النمو في حليب الماشية؟

- تؤخذ بويضة من أنثى الحيوان (الماشية مثلاً) ويتم اخصافها خارجياً.
- يؤخذ الجين (جين هرمون النمو) المرغوب تكثيره من خلية إنسان، ويتم ربطه بمحفز لجين يعمل في خلايا الغدة اللبنية، ويحقن الجين الناتج في نواة البويضة المخصبة قبل انقسامها الأول، ليصبح جزءاً من جيناتها.
- تزرع البويضة المخصبة في رحم أنثى حيوان مهيأة للحمل، وإذا نجحت العملية يتم ولادة حيوان له القدرة على إنتاج هرمون النمو في حليبه طوال حياته.
- يعزل الهرمون، ويتم معالجته وتنقيته واستخدامه.

س/ تتبع في خطوات إنتاج نبات يحمل صفات جديدة بتقنية الـ DNA معاد التركيب (الهندسة الوراثية في النبات)؟

- يتم استخلاص البلازميد من البكتيريا ويضاف إليه الجين المرغوب إدخاله وهو جين مقاومة الآفات.
- ادخال البلازميد إلى الخلية النباتية المراد تعديلها فيندمج مع DNA لأحد كروموسوماتها.
- عندما تنقسم الخلية النباتية، فإن كل خلية ناتجة عن الانقسام تحصل على نسخة من الجين المضاف عن طريق تضاعف DNA وبالتالي تصبح خلايا النباتات مزودة بهذا الجين والذي يضيف صفة مقاومة الآفات.



الوحدة الثالثة / الثقافة الحيوية وتطبيقاتها الفصل الثاني / تطبيقات الثقافة الحيوية

س/ ما المقصود بالتعديل الوراثي (الجيني):

نقل جين كائن حي يمتاز بصفة مرغوبة الى كائن حي آخر، بعد أن يتم تكثيره باستخدام البكتيريا، ومن ثم نقل هذا الجين الى كروموسوم الخلية المستهدفة بواسطة تقنيات حديثة أبرزها: الحقن المجهري، أو استخدام مركبات كيميائية قادرة على الوصول للخلايا مثل مركبات فوسفات، أو استخدام فيروسات محايدة لا تسبب مرضاً للكائن المستهدف.

س/ أين يُنتَج الأنسولين في جسم الإنسان وما وظيفته؟

تنتج خلايا البنكرياس، ويعمل على تنظيم نسبة السكر في الدم.

س/ فسّر: بحث العلماء عن طرق جديدة للحصول على الأنسولين بدلاً من الحصول عليه من البقر؟

كان يتم الحصول عليه من بنكرياس البقر: بكميات قليلة وبطرق معقدة وذات تكلفة عالية.

س/ فسّر: تستخدم البكتيريا في إنتاج الأنسولين من خلال الهندسة الوراثية؟
تحتوي على البلازميد، ولسرعة تكاثرها.

س/ وضع خطوات الإحصاب الصناعي؟

- بويضات ناضجة غير مخصبة.
- سحب بويضات ناضجة.
- تخصيب البويضة في أنبوب.
- بويضة مخصبة.
- انقسام البويضة المخصبة.
- وضع البويضة المخصبة في الرحم لاستكمال الحمل.

س/ وضع نسبة نجاح الإحصاب الصناعي بناءً على عدد البويضات المعادة؟

عدد البويضات المخصبة المعادة	واحدة	بويضتين	3 بويضات
نسبة النجاح	15%	23%	30%

س/ ما الحالات المرضية التي يمكن أن تستفيد من تقنية الإحصاب الصناعي؟
مشكلات الانجاب التي تخص الزوجة: حالات انسداد في قناة فالوب، العقم لأسباب غير معروفة، عدم انتظام التبويض.

مشكلات الانجاب التي تخص الزوج: ضعف الحيوانات المنوية، قلة عدد الحيوانات المنوية.

س/ من مكتشف تقنية البصمة الوراثية. ومتى اكتشفها؟

اكتشفها عالم الوراثة "أليك جيفريز" في عام 1984.

س/ بما تفسر أن لكل شخص بصمة وراثية خاصة؟

لأن الـ DNA يتكرر في تناوبات مميزة لكل فرد.

س/ ما أهمية استخدام البصمة الوراثية؟

البحث الجنائي، التعرف على الجثث والرفات، إثبات نسب شخص معين.

س/ وضع كيف يتم إثبات النسب عن طريق البصمة الوراثية؟

على قاعدة أن الشخص يرث نصف كروموسوماته من أبيه والنصف الآخر من أمه، وبمقارنة التناوبات الجينية الموجودة في خلايا جسم الشخص يتم تحديد نسبه.

س/ وضع دور الثقافة الحيوية في مجال البيئة؟

- تقليص تلوث التربة بالمواد الكيميائية، واستخدام النباتات لمكافحة التلوث بالمعادن، ومراقبة البيئة لاكتشاف الملوثات.
- إنتاج مواد بلاستيكية جديدة قابلة للتحلل البيولوجي.

س/ وضع دور الثقافة الحيوية في مجال الصناعة؟

صناعة البلاستيك والدهانات والألياف الصناعية والمواد اللاصقة والمنظفات وغيرها من خلال النباتات.

س/ وضع دور الثقافة الحيوية في الزراعة؟

زيادة الإنتاج النباتي والحيواني من خلال تحسين السلالات وزراعة الأنسجة.

س/ ما المقصود بزراعة النسج؟ ووضّح خطواتها؟

تتمية وزراعة الأنسجة أو الخلايا بمعزل عن الكائن الحي، وذلك في بيئات نمو مناسبة مثل الأجار.

- يتم أخذ قطعة صغيرة أو خلية واحدة من ساق أو جذر أو أوراق نبات (مثل الجزر).
- توضع في أنبوب يحتوي على بيئة غذائية مناسبة.
- تأخذ الخلايا في الانقسام، فينتج كتلة من الخلايا.
- تنقل الكتلة الخلوية إلى أنبوب اختبار آخر.
- تنمو الكتلة مكونة نباتاً كاملاً، ثم ينقل إلى التربة.

س/ ما أهمية إنتاج الأغذية المعدلة وراثياً؟

من خلال إدخال جينات مسؤولة عن صفة وراثية معينة لكائن حي بهدف إنتاج محصول يتمتع بخصائص ويميز بصفات وراثية جديدة مثل: مقاومة الظروف البيئية غير الملائمة، زيادة مكونات البروتين، تحسين جودة ثمار النبات، زيادة كمية البيض أو الصوف في الحيوان. وأمكن إنتاج بندورة تمتاز بغزارة الإنتاج، وتحمل وقتاً طويلاً قبل أن تتلف، وكذلك إنتاج ذرة بقيمة غذائية كبيرة.

س/ عدد المخاطر المحتملة للأغذية المعدلة وراثياً على صحة الإنسان؟

- الأغذية المعدلة وراثياً تصبح ناقلة لجينات دخيلة حملتها من أنواع غريبة عنها.
- إثارة الحساسية بنقل الجينات من الأغذية المثيرة للحساسية مثل أحد أنواع فول الصويا المعدل وراثياً.
- انتقال الحامض الأميني التريبتوفان الذي يعتبر مسكن طبيعي وعقار منوم من خلال بعض الأغذية المعدلة وراثياً إلى بعض الأشخاص مما قد يسبب تلف الأجهزة العصبية.
- نمو غير طبيعي وأضرار في أعضاء رئيسية في الجسم مثل الكليتين والطحال عند تناول البطاطا المعدلة وراثياً.

الطعام	التعديل الوراثي والخصائص الجديدة
فول الصويا	ادخال جينات مقاومة لمبيدات الأعشاب مأخوذة من البكتيريا
البندورة	اضافة الجينات المسؤولة عن إنتاج أنزيم تأخير تليين الفاكهة بعد القطاف
البطاطا	إضافة الجين المسؤول عن صناعة حبيبات النشا، والجين المسؤول عن أنزيم صناعة سكر الأميلوز
الأرز الذهبي	ادخال ثلاثة جينات جديدة أثنان من النرجس والثالث من البكتيريا ليصبح قادراً على إنتاج كميات عالية من فيتامين (أ)



الوحدة الرابعة / غذائنا صحتنا الفصل الأول / العناصر الغذائية

س/ صف المجموعات الغذائية وفق وظيفتها؟

- **أغذية الطاقة:** وتشمل: الكربوهيدرات والدهون والبروتينات.
- **أغذية بناء:** وتشمل: البروتينات.
- **أغذية وقائية:** وتشمل: الأملاح المعدنية والفيتامينات.

س/ مما تتركب الكربوهيدرات؟

من الأوكسجين والكربون والهيدروجين وتشمل على السكريات والنشا والسييلولوز.

س/ تصنف السكريات تبعاً لعدد الوحدات التي تتكون منها إلى نوعان. اذكرهما؟

1. **السكريات البسيطة (الاحادية):** هي أبسط أنواع السكريات ولا تحتاج إلى هضم قبل امتصاصها، فيتم امتصاصها كما هي، ومنها: الجلوكوز (العنب) والفركتوز (العسل) والجالاكتوز (الحليب).
2. **السكريات الثنائية:** تتكون من اتحاد جزيئين من السكريات الاحادية، ومنها: السكروز والمالتوز واللاكتوز.

س/ قارن بين السكروز والمالتوز واللاكتوز؟

السكروز	المصدر	الوحدات التي يتكون منها	الحلاوة
السكروز	قصب السكر والشمندر والفواكه (سكر المائدة)	فركتوز جلوكوز	شديد الحلاوة
المالتوز	الشعير	جلوكوز جلوكوز	أقل حلاوة من السكروز
اللاكتوز	الحليب	جالاكتوز جلوكوز	أقل حلاوة من السكروز

س/ ما خصائص سكر السكروز؟

هو السكر الذي نستخدمه في البيت، وشديد الحلاوة، ويزوب بسهولة في الماء.

س/ مما يتكون النشا وما مصدره؟

من اتحاد عدد كبير من السكريات الاحادية أو الثنائية، ويوجد في القمح والبطاطا والذرة.

س/ هناك أنواع من النشا. بماذا تختلف فيما بينها؟

تختلف باختلاف عدد وحدات السكر المكونة لها وطريقة ارتباطها.

س/ بما تفسر: يصعب أكل بعض النشويات وهي نينة؟

لأنها غير قابلة للذوبان في الماء.

س/ ما فوائد السييلولوز؟

له فوائد في عملية الهضم والامتصاص، وتخفيف الوزن.

س/ ما وظائف الدهون في الجسم؟

1. تدخل في بناء الأغشية الخلوية وبعض الهرمونات.
2. تزود الجسم بالطاقة إلى جانب الكربوهيدرات.
3. تعمل على حمل الفيتامينات الذائبة في الدهون.
4. يدخل بعضها في تكوين خلايا الجسم مثل المخ والكبد.
5. تكون طبقة عازلة تحت الجلد تساعد على حفظ الحرارة.
6. تزود الجسم بالحموض الدهنية اللازمة لنموه.

س/ ما الوحدات الأساسية التي تتكون منها الدهون؟

تتكون الدهنيات من الحموض الدهنية.

س/ تصنف الدهون حسب طبيعتها إلى نوعين. اذكرهما؟

الزيوت السائلة والدهون الصلبة.

س/ وضح مصادر الدهون؟

حيوانية: الحليب، الزبدة.
نباتية: الزيتون، الذرة، الفستق السوداني، السمسم، الجوز.

س/ ما وظيفة وأهمية البروتينات؟

1. تعمل على بناء خلايا الجسم وتعويض التالف منها.
2. وهي المكون العضوي الرئيس لأنسجة الجسم.
3. تدخل في تركيب الهرمونات والأنزيمات.
4. تعمل على تكوين الأجسام المضادة.
5. مصدر احتياطي للطاقة في حال نفاذ الكربوهيدرات والدهون.

س/ ما الوحدات الأساسية التي تتكون منها البروتينات؟

1. تتكون من اتحاد عدداً من الحموض الأمينية وتتقسم إلى نوعين:
1. **الحموض الأمينية الأساسية:** لا يستطيع الجسم إنتاجها لذلك لا بد من تناولها عن طريق الغذاء.
2. **الحموض الأمينية الغير أساسية:** التي يستطيع الجسم إنتاجها.

س/ للبروتينات مصدرين. اذكرهما؟

1. **مصادر حيوانية:** اللحوم والدواجن والبيض والجبن وتحتوي هذه الأطعمة على الحموض الأمينية الأساسية.
2. **مصادر نباتية:** مثل الفول والعدس والحمص والفاصوليا والقمح والذرة، ولا تحتوي على الحموض الأمينية الأساسية.

س/ ما أهمية ووظائف الماء في الجسم؟

1. مهم في حدوث العمليات الحيوية المختلفة في الجسم.
2. منح الجسم الرطوبة الكافية مما يكسب الجلد الليونة.
3. تنظيم درجة حرارة الجسم.
4. تخلص الدم من الفضلات.
5. تنشيط الجهاز الهضمي.
6. تنشيط وظائف الكلى ومنع ترسب الأملاح فيها.

س/ ما أهمية الفيتامينات في الجسم؟

تنظيم عمليات الأيض في الجسم، ولا تزوده بالطاقة.

س/ ما أهمية الأملاح المعدنية في الجسم؟

1. الحفاظ على توازن سوائل الجسم.
2. تكوين الدم والعظام.
3. المحافظة على نشاط الأعصاب وقيام الغدد بوظيفتها، لذا تعد من أغذية الوقاية.

س/ قارن بين أنواع الفيتامينات من حيث المجموعة والوظيفة والمصدر؟

المجموعة	الفيتامين	الوظائف	المصادر
في الدهون	فيتامين أ (A)	1. سلامة الأغشية المخاطية في الانف والعين. 2. يقي من الإصابة بالعشى الليلي.	الكبد، القمح، الجزر.
	فيتامين د (D)	1. يساعد على امتصاص الكالسيوم. 2. يحمي من الكساح ولين العظام.	زيت السمك، التعرض لأشعة الشمس.
	فيتامين هـ (E)	يساعد في إنتاج الهرمونات الجنسية.	الكبد، البيض، زيت الصويا وبذرة القطن.
	فيتامين ك (K)	يساعد في عملية تخثر الدم والتئام الجروح.	أوراق الخضروات الخضراء.
في الماء	فيتامين ج (G)	1. يساعد على نمو الأوتار والأربطة. 2. ينشط الشهية والنمو. 3. يساعد على امتصاص الحديد. 4. يمنع لمرض الاسقربوط.	الحامضيات، الفراولة.
	فيتامين ب 12 (B12)	1. مهم للأبيض. 2. يساعد على تكون خلايا الدم الحمراء. 3. الحفاظ على صحة الجهاز العصبي.	الاعذية الحيوانية فقط والكبد.
	حمض الفوليك (ب 9)	يدخل في بناء خلايا الدم الحمراء.	الكبد، اللحوم، البقوليات.

س/ اذكر وظائف ومصادر العناصر التالية:

العنصر	الوظائف	المصادر
الكالسيوم (Ca)	يدخل في تركيب العظام والاسنان	الحليب، الخضروات مثل السبانخ
الفسفور (P)	يدخل في تركيب العظام، الحموض النووية ومركبات الطاقة	اللحوم الحمراء وصفار البيض
المغنيسيوم (Mg)	1. يلزم في عملية التنفس الخلوي. 2. تنظيم تقلص العضلات. اللوبياء الخضراء واللوز.	أقل حلاوة من السكروز
الحديد (Fe)	يدخل في تركيب الهيموجلوبين.	اللحوم والكبد والبقوليات، الملوخية
اليود (I)	يعمل على تنظيم الغدة الدرقية	السمك والبيض

الوحدة الرابعة / غذائنا صحتنا الفصل الثاني / الطاقة

س/ وضح كيف يتم إنتاج الطاقة داخل الخلايا؟ (التنفس الخلوي)

تقوم كل خلية بإنتاج الطاقة اللازمة لها وذلك عن طريق (أكسدة الجلوكوز أو الحموض الدهنية، أو الحموض الامينية من خلال عملية التنفس الخلوي التي تنتج بالإضافة إلى الطاقة ثاني أكسيد الكربون وماء).

س/ ما المقصود بالسعر الحراري؟

كمية الحرارة اللازمة لرفع درجة حرارة لتر واحد من الماء النقي درجة مئوية واحدة.

س/ ما المقصود بطاقة الأيض؟

الطاقة اللازمة لحفظ درجة حرارة الجسم حول معدلها، ولأداء الأعمال غير الإرادية مثل الهضم والتنفس ونشاط الكلى والغدد وضرابات القلب وغيرها.

س/ ما العوامل التي تؤدي إلى اختلاف قيمة الطاقة؟

العمر، الجنس، حجم الجسم، الوزن، الحالة الصحية، النوم.

س/ احسب السعرات الحرارية لكوب حليب كتلته 300 غم، ويحوي على:

5 % كربوهيدرات، 30 % دهن، 40 % بروتين؟

أولاً: يتم تحديد كتلة كل عنصر من عناصر الطاقة:

1. الكربوهيدرات = 5 X 300 = 1500 غم

2. الدهون = 3 X 300 = 900 غم

3. البروتين = 4 X 300 = 1200 غم

ثانياً: يتم احتساب السعرات الحرارية لكل عنصر:

1. الكربوهيدرات = 4 X 1500 = 6000 سعر حراري

2. الدهون = 9 X 900 = 8100 سعر حراري

3. البروتين = 4 X 1200 = 4800 سعر حراري

ثالثاً: حساب مجموع السعرات الحرارية:

189 = 48 + 81 + 60 سعر حراري

س/ ما المقصود بميزان الطاقة؟

يعني أن الجسم يبقى كما هو دون زيادة أو نقصان، أي أن الطاقة التي يكتسبها الجسم من خلال الغذاء تساوي الطاقة التي يصرّفها في القيام بوظائفه الحيوية. الزيادة في كتلة الجسم تكون ناتجة عن الفرق بين الطاقة المكتسبة والطاقة المفقودة.

س/ قارن بين الميزان الموجب والميزان السالب للطاقة؟

الميزان السالب	الميزان الموجب
كمية الطاقة المكتسبة أكبر من كمية الطاقة التي يحتاجها الجسم	كمية الطاقة المكتسبة أقل من كمية الطاقة التي يحتاجها الجسم
الفرق في الطاقة يتم اختزانه في الجسم لحين الحاجة إليه	تعويض النقص من خلال تحرير جزء من الطاقة المختزنة
يؤدي إلى زيادة كتلة الجسم	يؤدي إلى نقصان كتلة الجسم
مهم أثناء مراحل الطفولة والمراهقة بسبب الوضع الطبيعي	مهم للشخص السمين في إنقاص كتلته إلى حالة النمو

س/ ما المقصود بمؤشر كتلة الجسم؟

يستخدم مؤشر كتلة الجسم (BMI) لحساب معدل السمنة أو الوزن الناقص، فهو مؤشر بسيط لقياس نسبة الكتلة إلى الطول ويستخدم لتصنيف البالغين إلى ست فئات.

$$\text{مؤشر كتلة الجسم (BMI)} = \frac{\text{الكتلة (كغم)}}{\text{الطول (متر)} \times \text{الطول (متر)}}$$

مؤشر كتلة الجسم	التصنيف	مؤشر كتلة الجسم	التصنيف
أقل من 16.5	نحيف جداً (سوء تغذية)	من 25 - أقل من 30	وزن زائد
من 16.5 - أقل من 18.5	وزن نحيف	من 30 - 40	وزن سمين
من 18.5 - أقل من 25	وزن مثالي	أكثر من 40	سمنة مفرطة

س/ إذا كان وزن طالب في الصف الثاني الثانوي الأدبي 75 كغم وطوله 160 سم، فاحسب مؤشر كتلة الجسم، وبين تصنيفه وفقاً لمؤشرات كتلة الجسم؟ يعد صاحب وزن زائد وفقاً لمؤشرات كتلة الجسم

$$\text{مؤشر كتلة الجسم (BMI)} = \frac{\text{الكتلة (كغم)}}{\text{الطول (متر)} \times \text{الطول (متر)}} = \frac{75}{1.6 \times 1.6} = 29.3 \text{ (وزن زائد)}$$

الوحدة الرابعة / غذائنا صحتنا الفصل الثالث / المضافات الغذائية

س/ ما المقصود بالمضافات الغذائية؟

مواد كيميائية صناعية أو طبيعية تضاف إلى الطعام لتؤدي أغراضاً معينة.

س/ عدد أغراض استخدامات المضافات الغذائية؟

1. المحافظة على القيمة الغذائية أو زيادتها كأن تضاف بعض الفيتامينات والأملاح إلى الحليب وذلك لزيادة قيمته الغذائية.
2. تحسين نوعية الحفظ، إضافة مواد مضافة لتتعفن تمنع نمو الفطريات عليها.
3. تسهيل تحضير بعض الأطعمة بإضافة مواد كعوامل الاستحلاب التي تعمل على مزج الدهون مع الماء.
4. منح الطعام مظهراً جذاباً كالمواد الملونة والمثبتة والمواد المبيضة والمعطرة تعطي الطعام قواماً مناسباً ورائحة مقبولة.
5. المحافظة على استقرار ثمن الأطعمة بواسطة حفظ المواد الغذائية.

س/ تقسم المضافات الغذائية إلى عدة مجموعات. اذكرها مع التعريف؟

1. **مكسبات الطعم والرائحة:** هي مواد مستخلصة من مصادر طبيعية نباتية أو حيوانية، أو مركبات محضرة في المختبر تعطي التأثير ذاته من الطعم والرائحة للمادة الطبيعية.
2. **المواد الحافظة:** تضاف للأغذية لمنع التلف أو تأخيرها، وتسبب الجراثيم والفطريات والكائنات الدقيقة الأخرى.
3. **مكسبات اللون:** أصباغ تضاف لإكساب المنتج الشكل الجذاب أو تعويض اللون الذي يفقد أثناء التصنيع.
4. **المحليات الصناعية:** منتجات صناعية تستخدم كبديل للسكر مثل السكرين، حيث تعطي درجة تحلية أكبر لذا تضاف لمشروبات الحمية والمعجنات والحلوى منخفضة السعرات الحرارية
5. **عوامل مانعة للتكتل:** هي مواد تستخدم لمنع تعجن المواد الغذائية وتحولها إلى كتل، مثل تلك التي تضاف إلى الحليب المجفف لإبقائه في صورة مسحوق.

س/ اذكر استخدامات ونوع المضافات الغذائية التالية:

المادة المضافة	النوع	الاستخدام
نترتير الصوديوم	مكسبات طعم ورائحة	يضاف إلى اللحوم المصنعة كالحق
غلوتومات الصوديوم	مكسبات طعم ورائحة	تضاف إلى مرق الدجاج والتونة وشرائح البطاطا والخضروات المعلبة
بنزوات الصوديوم	مواد حافظة	أقل حلاوة من السكروز
البنجر	مكسبات اللون	تضاف للمخللات لإكسابه اللون

س/ فسر: تحتوي الوجبات السريعة على كميات كبيرة من الطاقة؟

لأنها تحتوي على كميات كبيرة من الدهون.

س/ ما التأثيرات السلبية من تكرار تناول الوجبات السريعة؟

1. تؤثر على الجهاز العصبي.
2. تعمل هذه الوجبات على تحفيز الجينات الخاصة بالسمنة.
3. تؤدي إلى الإصابة بقرع الدم وارتفاع نسبة الكوليسترول.
4. الأطعمة المقلية كالبطاطا والأغذية التي تحتوي مواد حافظة تعد من الأغذية المسببة للسرطان.
5. تحتوي على السكريات والدهون التي تغير في سلوك الأطفال وتدفع إلى خمول العقل والكسل.

س/ قارن بين المشروبات الغازية ومشروبات الطاقة من حيث الضرر

المشروبات الغازية	مشروبات الطاقة
1- تسبب التليف الكبدي 2- تسبب هشاشة العظام. 3- تصيب الجسم بأنواع عديدة من السرطانات، (فسر) وذلك لاحتوائها على بنزوات الصوديوم، والمحليات الصناعية، وغيرها من المواد الضارة.	1- تناولها باستمرار يؤدي إلى الإدمان. 2- تسبب هشاشة العظام. 3- طرد السوائل من الجسم. 4- الأرق واضطرابات النوم. 5- ظهور مشاكل سلوكية عند الشباب.

س/ فسر: الإكثار من المشروبات الغازية تسبب هشاشة العظام؟

تقلل من قدرة الجسم على امتصاص الكالسيوم.

س/ اذكر أضرار قلة شرب المياه؟

1. تزيد من الربو والحساسية.
2. آلام المفاصل وخشونتها
3. مشاكل بالكلى والمثانة
4. مشاكل في الهضم
5. ارتفاع ضغط الدم
6. الصداع وسرعة الانفعالات

