



Exercice 1 : Un antiseptique : l'eau oxygénée (5 points)

L'eau oxygénée est une solution aqueuse de peroxyde d'hydrogène H_2O_2 . C'est un antiseptique de la famille des oxydants, dont la concentration est exprimée dans le commerce par un titre en volume. Ainsi une solution à 10 volumes est utilisée comme antiseptique et hémostatique pour des plaies et des brûlures superficielles peu étendues. Une eau oxygénée à 40 volumes est 4 fois plus concentrée qu'une solution à 10 volumes ; elle est employée pour blanchir certains bois et traiter l'eau d'un aquarium.

Le **document 1** indique les conditions d'utilisation et de conservation d'une eau oxygénée.

Données : le peroxyde d'hydrogène intervient dans deux couples oxydant/réducteur.

Couple oxydant/réducteur	Demi-équation d'oxydoréduction
Peroxyde d'hydrogène / eau : $\text{H}_2\text{O}_{2(\text{aq})} / \text{H}_2\text{O}(\text{l})$	$\text{H}_2\text{O}_{2(\text{aq})} + 2\text{H}^+(\text{aq}) + 2\text{e}^- = 2\text{H}_2\text{O}(\text{l})$
Dioxygène / peroxyde d'hydrogène : $\text{O}_{2(\text{g})} / \text{H}_2\text{O}_{2(\text{aq})}$	$\text{O}_{2(\text{g})} + 2\text{H}^+(\text{aq}) + 2\text{e}^- = \text{H}_2\text{O}_{2(\text{aq})}$

Document 1 : conditions d'utilisation et de conservation de l'eau oxygénée.

L'eau oxygénée est généralement conditionnée dans un flacon en verre ou en polyéthylène, ces flacons sont à conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Pour les médicaments à usage multiple comme l'eau oxygénée, il est primordial d'inscrire la date d'ouverture de l'emballage. Le produit fini qui est vendu en pharmacie ou parapharmacie est stable 12 mois, toutefois après une première utilisation, le liquide restant doit être utilisé dans les 30 jours qui suivent l'ouverture du flacon.



Modèle CCYC : ©DNE Nom de famille (naissance) : (Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)	
Prénom(s) :	
N° candidat :	
	N° d'inscription :
Né(e) le :	(Les numéros figurent sur la convocation.) / /

1.1

1. En exploitant les données fournies, expliquer si le peroxyde d'hydrogène se comporte : toujours comme un oxydant, toujours comme un réducteur ou parfois comme un oxydant et parfois comme un réducteur.
2. En déduire qu'une molécule de peroxyde d'hydrogène peut réagir avec une autre molécule de peroxyde d'hydrogène.
3. En utilisant les demi-équations fournies, écrire l'équation de la réaction dite de décomposition de l'eau oxygénée.
4. Identifier le gaz libéré par cette réaction de décomposition.
5. Expliquer pourquoi l'utilisation d'une eau oxygénée à 10 volumes, dont le flacon a été ouvert pour la première fois il y a six mois, n'est pas judicieuse.

On dispose d'une eau oxygénée à 40 volumes trop concentrée pour soigner des plaies. On souhaite donc la diluer pour fabriquer un volume d'eau oxygénée à 10 volumes égal à 100,0 mL.

6. Déterminer la valeur du volume de solution mère nécessaire pour fabriquer par dilution un volume d'eau oxygénée à 10 volumes égal à 100,0 mL.
7. Décrire les étapes du protocole de dilution en choisissant le matériel nécessaire dans la liste suivante :
 - éprouvettes graduées de 5 mL, 25 mL, 50 mL et 100 mL ;
 - bécher de 50 mL ;
 - pipettes jaugées de 5,0 mL, 10,0 mL, 20,0 mL et 25,0 mL ;
 - fioles jaugées de 20,0 mL, 50,0 mL et 100,0 mL.



Exercice : Adolescents et fast-food (5 points)

Document 1 : Apports nutritionnels des produits les plus consommés

Les fast-foods sont particulièrement appréciés des adolescents qui les fréquenteraient en moyenne deux fois par mois, selon une enquête publiée en 2014 par le CERIN (Centre de recherche et d'informations nutritionnelles).

Outre la nourriture que l'on y sert, rapide et peu chère, ils aiment particulièrement le fait de s'y retrouver en groupe.

Si certains s'y rendent de façon occasionnelle, d'autres font du fast-food leur cantine quotidienne, engendrant de ce fait une consommation importante de graisses et de sucres. Quel peut être l'impact sur la santé d'une fréquentation régulière du fast-food ? Dans ce cas, quels sont les conseils nutritionnels que l'on peut donner ?

Produit	Portion (g)	Apport énergétique (kcal)	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)
Hamburger	103	262	13,1	9,2	31,5
Cheeseburger	117	305	15,6	12,9	31,8
Double hamburger	214	512	25,9	25,8	43,8
Frites (petite portion)	106	299	3,8	14,7	37,9
Nuggets de poulet	200	496	2,6	20,6	42,4
Salade César au poulet	309	349	25,7	16,4	19,2
Fruits à croquer	80	44	-	-	11
Muffin chocolat	100	347	5	19	39
Sundae caramel	178	309	8,5	15,1	34,8
Milk shake vanille	345	385	11,6	10,4	61,2

**Document 2 : Groupes d'aliments et besoins alimentaires journaliers**

Les besoins caloriques journaliers dépendent essentiellement du sexe, de l'âge, du poids et du niveau d'activité physique. En cas d'activité physique de faible intensité, le besoin calorique à 18 ans se monte à environ 2000 kcal par jour chez la jeune femme et de 2500 kcal par jour chez le jeune homme (d'après Inpes, Institut national de prévention et d'éducation pour la santé).

Il est parfois conseiller de suivre, pour la répartition des différents nutriments, la règle du « 421 GPL ».

En faisant correspondre l'ordre des lettres, on lit « 4G », « 2P » et « 1L ». Cela correspond aux nombres de parts qu'il est conseillé de consommer : 4 portions de glucides pour 2 portions de protéines pour 1 portion de lipides (Il faut entendre « portions » comme des masses égales).

En nutrition, les aliments sont classés en 7 groupes principaux. Ce classement se fait par leurs teneurs en nutriments (protéines, lipides, glucides), minéraux (fer, calcium, magnésium...) et vitamines (liposolubles : A, D, E, K et hydrosolubles : B, C...).

En pratique, pour avoir une alimentation équilibrée, il faut puiser chaque jour une ou plusieurs fois dans ces groupes d'aliments.

Groupes d'aliments	Nutriments
Produits laitiers	Protéines, lipides et calcium, phosphore
Viandes, poissons, œufs	Protéines, lipides et fer, zinc, sélénium
Matières grasses	Acides gras et vitamines
Céréales, féculents, légumes secs	Glucides complexes, fibres et magnésium
Fruits et légumes	Vitamines, minéraux et fibres
Produits sucrés (chocolat, miel, confiture....)	Glucides simples
Boissons (eau à volonté!)	Minéraux

Données :

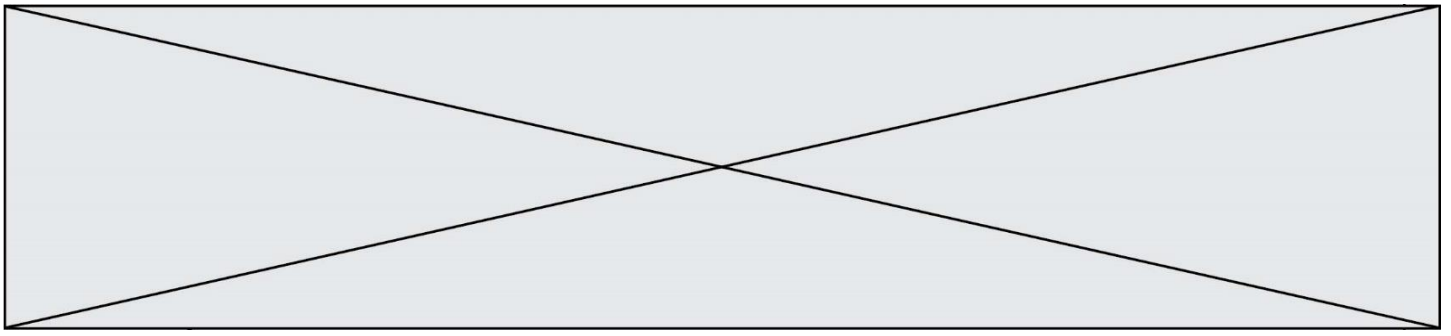
1 g de protéine apporte 4 kcal.

1 g de lipide apporte 9 kcal.

1 g de glucide apporte 4 kcal.

On souhaite vérifier l'apport énergétique d'une petite portion de frites indiqué dans le **document 1**.

1. Rappeler la définition de la calorie.



2. En utilisant les données, vérifier que l'apport énergétique d'une petite portion de frites est bien de 299 kcal.

Un jeune homme décide de se rendre au fast-food pour le dîner. Dans la journée, son alimentation lui a apporté environ 1500 kcal. Voici le menu qu'il choisit :

- un cheeseburger,
- une petite portion de frites,
- un sundae caramel,
- un soda au cola.

3. Calculer l'apport énergétique de ce repas à l'aide du **document 1**.

4. Proposer un commentaire, à l'aide des informations contenues dans le **document 2**, permettant d'envisager si ce menu convient au jeune homme pour compléter ses besoins caloriques journaliers.

5. Indiquer si ce menu vérifie la règle du « 421 GPL » décrite dans le **document 2**, à partir du calcul des masses de protéines, glucides et lipides apportées par le menu.

6. Porter un regard critique sur ce menu. Donner alors quelques conseils au jeune homme en termes de nutrition à l'appui du **document 2**.

7. Prévoir quelles peuvent être les conséquences d'une fréquentation quotidienne des fast-foods sur la santé des adolescents.

Exercice 3 : Transfusion sanguine (5 points)

L'analyse sanguine d'un patient révèle une anémie aigüe. Le médecin prescrit alors la transfusion de deux poches de concentré de globules rouges (CGR) dont les caractéristiques sont identiques et indiquées sur le **document 1**.

Le dispositif de transfusion représenté sur le **document 2** comporte une chambre compte-gouttes calibrée pour que le volume de 15 gouttes soit égal à 1,0 mL à $\pm 10\%$ près.

Le protocole de la transfusion suit des règles précises :

- Pendant les quinze premières minutes, le débit du concentré de globules rouges (CGR) est réglé à une valeur de $5,0 \text{ mL} \cdot \text{min}^{-1}$.
- Ensuite, le débit du CGR doit être réglé entre les valeurs de $2,0 \text{ mL} \cdot \text{min}^{-1}$ et $3,0 \text{ mL} \cdot \text{min}^{-1}$.

Modèle CCYC : ©DNE

Nom de famille (naissance) :
(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

N° candidat :

N° d'inscription :



Né(e) le :

(Les numéros figurent sur la convocation.)

1..1

Document 1 : étiquette d'une poche de concentré de globules rouges (CGR)

Concentré de globules rouges déleucocytés
issu de sang total unité adulte SAGM

Déplasmatisé

A-

GS



04021



D- C- E- c+ e+ K-

RH: -1,-2,-3,4,5 KEL: -1

CMV négatif

Don 300080609593

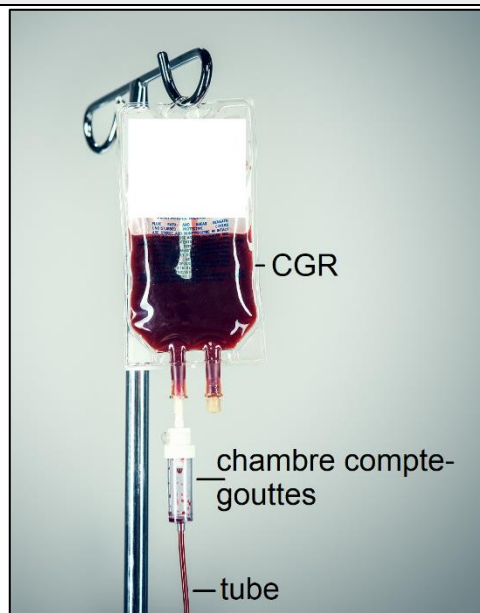


Conserver entre +2 °C et +6 °C

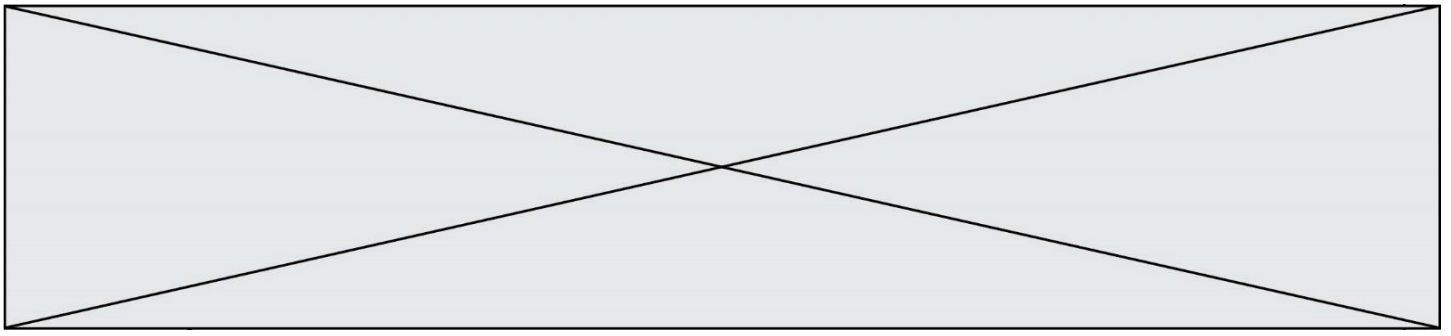
Hémoglobine totale > ou = 35 g

Volume = 240 mL

Document 2 : dispositif de transfusion sanguine



1. Calculer la valeur du volume V_1 de concentré de globules rouges reçu par le patient durant les quinze premières minutes de la transfusion.



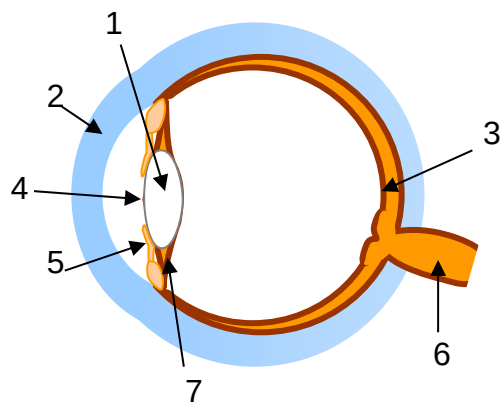
2. En déduire la valeur du volume V_2 de concentré de globules rouges qu'il reste à transfuser au-delà du premier quart d'heure.
3. En expliquant le raisonnement, déterminer la durée totale minimale de la transfusion.
4. Déterminer le volume d'une goutte délivrée par le compte-gouttes en tenant compte de l'incertitude de $\pm 10\%$.
5. Après le premier quart d'heure de transfusion, l'infirmière qui effectue la transfusion règle le débit du compte-gouttes à 40 gouttes par minute. En argumentant à l'aide d'un calcul, montrer que le protocole de la transfusion est respecté.

Exercice 4 : L'œil et sa modélisation (5 points)

Un élève de première recherche des informations concernant le fonctionnement de l'œil. Il trouve les documents 1, 2 et 3 suivants.

Document 1 : Anatomie et fonctionnement de l'œil

L'œil a une forme de globe. Sa membrane externe, la sclérotique devient transparente et bombée sur le devant pour former la **cornée**.
Le **cristallin** est un milieu transparent dont la forme se modifie sous l'action des **muscles ciliaires**.
En fonction de la quantité de lumière qui pénètre dans l'œil, l'**iris** se déforme et modifie ainsi le diamètre de la **pupille**.
L'image de l'objet observé se forme sur un écran qui tapisse le fond de l'œil : c'est la **rétine**.
Le **nerf optique** transmet l'information reçue par l'œil au cerveau.



Œil en coupe

Document 2 : Le banc optique

Le banc optique est un dispositif permettant de modéliser la formation d'une image dans l'œil.

La mise au point consiste à avoir une image nette sur l'écran.

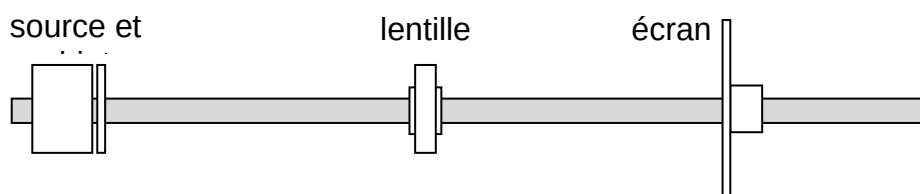
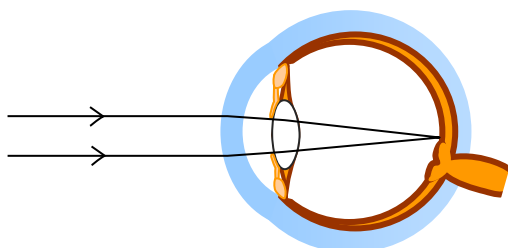


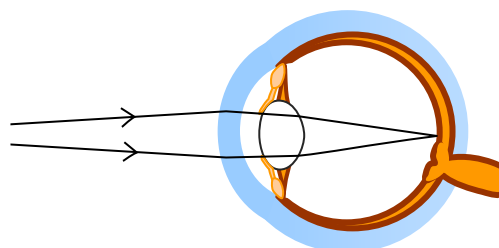
Schéma du banc optique vu de dessus.

Document 3 : La « mise au point » de l'œil

Vue de loin



Vue de près



Le texte du **document 1** comporte certains mots écrits en gras, en lien avec l'image de la « coupe de l'œil » sur le côté droit du même document.

1. Associer ces mots aux numéros qui figure sur l'image de la « coupe de l'œil ».

Le **document 2** présente le dispositif du banc optique dans lequel la source et l'objet sont fixes.

2. Nommer la lentille utilisée pour former une image sur un écran.

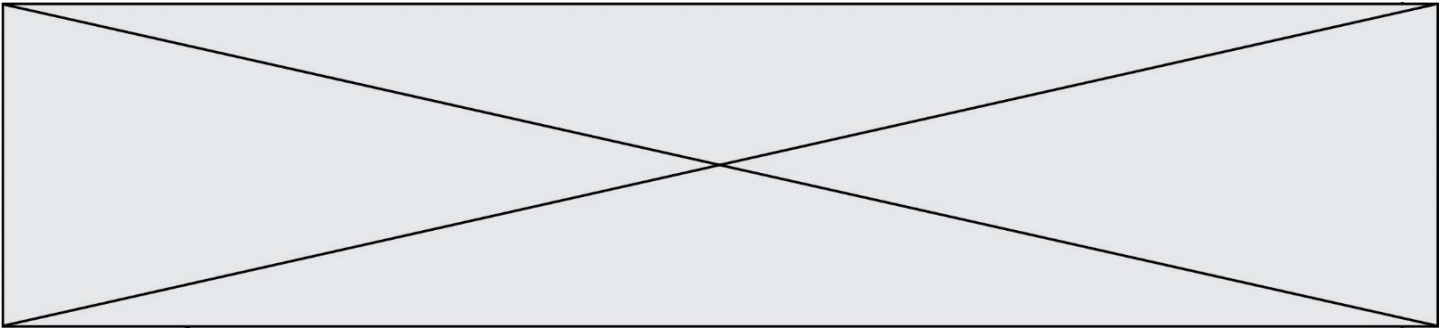
3. Proposer une méthode pour effectuer une mise au point avec le banc optique.

4. Associer la lentille et l'écran du banc optique à deux éléments de l'œil réel.

Le **document 3** illustre la mise au point réalisée par l'œil lorsqu'un objet est vu de loin et de près.

5. Préciser le terme utilisé en optique qui correspond à la « mise au point » de l'œil.

6. Rédiger en quelques lignes le principe de la mise au point faite par l'œil pour obtenir une image nette.



Parfois, la mise au point faite par l'œil ne se fait pas convenablement et l'image se forme derrière la rétine.

7. Citer le défaut de l'œil illustré ci-contre ainsi que le type de lentille permettant de le corriger.

La distance focale de l'œil sans correction est estimée à une valeur de 17 mm .

8. Calculer la vergence de la lentille permettant de corriger ce défaut permettant ainsi à l'œil d'avoir une vergence v égale à $62,0\text{ δ}$.

