



**Fiche de Programmation trimestrielle (1<sup>er</sup> trimestre)**

Matière : Chimie  
Classe : SE  
Nom du professeur : El Boustany Mireille

| Mois      | Thème / Domaine / Séquence | Notions   | Durée                | Signature du professeur |
|-----------|----------------------------|---|----------------------|-------------------------|
| Septembre | Chimie alimentaire         | Les glucides <ul style="list-style-type: none"><li>Définir un aliment et le besoin nutritionnel du corps humain</li></ul>   | 1P                   |                         |
| Octobre   | Chimie alimentaire         | <ul style="list-style-type: none"><li>Définir et classier les glucides</li><li>Identifier les monosaccharides</li><li>Identifier les disaccharides et les polysaccharides les plus importants</li><li>Citer les fonctions des glucides dans le corps humain</li></ul>   | 1P<br>1P<br>1P<br>1P |                         |
| Novembre  | Chimie alimentaire         | <b>Contrôle + correction</b><br>Les lipides <ul style="list-style-type: none"><li>Définir et classier les lipides</li><li>Identifier les triglycérides, les phospholipides et le cholestérol</li></ul>  | 1P<br>1P<br>1P       |                         |
| Décembre  | Chimie alimentaire         | Les lipides <ul style="list-style-type: none"><li>Citer les fonctions des lipides dans le corps humain</li></ul> Les protéines <ul style="list-style-type: none"><li>Définir une protéine</li><li>Citer les fonctions des protéines dans le corps humain</li></ul> Les minéraux et les vitamines <ul style="list-style-type: none"><li>Définir et classer les minéraux et les vitamines</li></ul> | 1P<br>1P<br>1P       |                         |