



Collège des Sœurs des Saints-Cœurs. Tripoli

Email : tripoli@sscc.edu.lb
Mobile App : SSCCTripoli
Site : www.tripoli.sccc.edu.lb

FPA-01-09/14

Année scolaire: 2025-2026

Fiche de Programmation trimestrielle (2ème trimestre)

Matière: Biologie

Classe: EB5

Nom du professeur : Thérèse Fayad

Mois	Thème / Domaine / Séquence	Notion	Périodes
Janvier	Les plantes et l'environnement	-Les besoins des plantes vertes. Importance de l'eau, de CO ₂ , de lumière et des sels minéraux. -La photosynthèse. La plante fabrique sa matière. Importance de la lumière dans la photosynthèse. Importance de la chlorophylle. Importance de dioxyde de carbone. Dégagement de dioxygène pendant la photosynthèse. +Manipulation : comment avoir des moisissures ? +Passage au laboratoire : mise en évidence la présence de l'eau et de la matière organique dans les feuilles vertes. +Observation des documents illustrés sur LCD (classe). +Application des exercices dans le livre et le cahier d'activités.	14p
Février	Les plantes et l'environnement	-La respiration des plantes. +Manipulation : plante verte cultivée avec une bougie allumée sous une cloche en verre.... Les plantes respirent. La photosynthèse et la respiration. Le cycle de l'oxygène dans la nature. Le cycle de carbone dans la nature. +Passage au laboratoire : mise en évidence la présence de l'amidon dans quelques aliments. +Observation des documents illustrés sur LCD (classe). +Application des exercices dans le livre et le cahier d'activités.	14p

Mars	Les plantes et l'environnement L'homme et la santé	-L'adaptation des plantes à leur milieu. L'adaptation à la sécheresse. Adaptation des plantes aquatiques. Orientation particulière chez les plantes. +Manipulation : plante verte cultivée dans une boîte munie d'une petite ouverture. -L'intérêt des plantes pour l'homme. (Projet) 1- Intérêt nutritionnel. 2- Intérêt industriel. 3-Intérêt médical. 4-Intérêt environnemental. -Les matières nutritives. La matière organique. Les vitamines. La matière minérale. +Manipulation : reconnaître les aliments riches en lipides. +Observation des documents illustrés sur LCD (classe). +Application des exercices dans le livre et le cahier d'activités. Projet monodisciplinaire : « De l'argile au frigo : l'évolution des méthodes de conservation ».	14 p
--------------------	---	--	-------------