**Technologies *BT2***

1. **Céramique :**
2. Différents types de céramique.
3. Composition.
4. Révolution industrielle.
5. Procédé de fabrication.
6. Caractéristiques.
7. Utilisation.
8. **Verre :**
9. Différents types de verre.
10. Composants du verre.
11. Procédé de fabrication.
12. Recyclage du verre.
13. Caractéristiques.
14. Utilisation.
15. **Parfums et cosmétiques :**
16. ***Parfums***
17. Parfums dans la nature.
18. Parfums dans le monde animal
19. Parfums dans le monde végétal.
20. Technique de fabrication des parfums
21. Aspects olfactifs
22. Parfums et Santé.
23. ***Cosmétiques***
24. Différents types de produits cosmétiques :
25. Le lait nettoyant
26. La lotion tonifiante
27. Le masque de beauté
28. La crème de nuit, le gel ou l’huile facial
29. La crème du jour hydratante
30. Les crèmes anti-âge
31. Les crèmes ou écrans solaire
32. L’exfoliant et le désenvoutant
33. Le baume a lèvres
34. Le maquillage
35. Les huiles de beauté faciales et corporelle
36. Les dentifrices et les shampoings (Produits d’hygiène)
37. Procédé de fabrication
38. Caractéristiques
39. Contrôle de qualité
40. Cosmétiques et santé
41. **Vin :**
42. Différents types de vin :
43. Vin Rouge
44. Vin Blanc
45. Vin Rose
46. Vin mousseux et champagne
47. Vin de liqueur
48. Procédé de fabrication de chaque type de vin
49. Elevage du vin
50. Caractéristiques
51. Conservation du vin
52. Vin et sante
53. **Ciment**
54. Différents types de ciment
55. Composition
56. Procédé de fabrication
57. Caractéristiques
58. Impact sur l’environnement
59. **Eau :**
60. Différents types d’eaux
61. Caractéristiques de chaque type d’eau
62. Traitement de l’eau pour la rendre potable
63. Recyclage des eaux usées :
64. Epuration des eaux usées (différentes étapes)
65. Assainissement des eaux usées (différentes étapes)
66. Pollution de l’eau
67. Paramètres de qualité. Nécessité du contrôle régulier.
68. Stockage de l’eau
69. Distribution de l’eau
70. **Médicaments :**
71. Définition d’un médicament (principe actif, excipient)
72. Classification des médicaments d’âpres leurs effets pharmacologiques
73. Les analgésiques
74. anesthésiques
75. Les antiacides
76. Les anti-inflammatoires
77. Les antibiotiques
78. Les calmants
79. Les antidépresseurs
80. Effets de surdosage de certains médicaments
81. Contrôle de qualité
82. **Chocolat :**
83. Graine de cacao et sa composition
84. Procédé de fabrication du chocolat
85. Effets bénéfiques du chocolat
86. Inconvénients de la consommation excessive du chocolat
87. Contrôle de qualité
88. **Huiles, beurres, margarine :**
89. Définition
90. Procédé de fabrication
91. Hydrogénation des huiles végétales (acides gras insaturés)
92. Caractéristiques
93. Contrôle de qualité
94. **Produits Laitiers :**
95. Définition
96. Procédé de fabrication du fromage, du lai stérilisé UHT, du lait poudre, du lait pasteurise,…
97. Transformation du lait en yaourt (Principe de la fermentation lactique)
98. Méthodes de conservation des produits laitiers
99. Contrôle de qualité
100. **Jus, boissons gazeuses**
101. Différents types de jus
102. Différents types de boissons gazeuses
103. Procédé :
104. Procédé de fabrication du jus stérilisé
105. Procédé de fabrication du jus concentre
106. Procédé de fabrication du jus en poudre
107. Procédé de fabrication des boissons gazeuses
108. Conservation
109. Contrôle de qualité
110. **Cellulose (Papier)**
111. Introduction : les bois est à l’ origine de la fabrication du papier
112. Différents types de bois
113. Procédé de fabrication du papier
114. Conservation ou stockage
115. **Peinture, Vernis, Colorants :**
116. Définition
117. Composition
118. Procédé de fabrication
119. Caractéristiques
120. Contrôle de qualité.