**BT1- science- (Physique)** Optique géométrique

Propagation rectiligne de la lumière

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| savoir | Savoir faire | Savoir être |
| * Définir : la lumière * Connaitre la nature des corps % à la lumière * Définir : rayon lumineux * Connaitre les types des faisceaux lumineux | * Reconnaitre que la lumière se propage dans un milieu transparent, homogène et isotrope * Reconnaitre que la lumière se propage en ligne droite * Distinguer l’objet de l’image | * Renoncer le principe de propagation de la lumière * Appliquer le principe sur quelques exemples   (Ombre, éclipse)   * Discuter le diamètre apparent |

Réflexion de la lumière

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| savoir | Savoir faire | Savoir être |
| * Définir : la réflexion de la lumière * Définir : le miroir plan | * Découvrir expérimentalement les lois de la réflexion de la lumière | * Renoncer le principe de la réflexion de la lumière * Caractériser l’image donnée par un miroir plan |

Réfraction de la lumière

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| savoir | Savoir faire | Savoir être |
| * Définir : la réfraction de la lumière * Définir : indice de réfraction d’un milieu | * Distinguer un milieu réfringent d’un milieu non réfringent * Reconnaitre expérimentalement la notion de la réfraction de la lumière * Enoncer les lois de réfraction de la lumière | * Discuter la deuxième loi de réfraction |

**BT1 : (Sciences : Chimie)**

CHAPITRE I : La sécurité à domicile

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| – Reconnaitre les mesures de sécurité à domicile | – Eviter le mélange de produits ménagers.  – Eviter d’approcher les alcools des flammes.  – Eviter l’utilisation des thermomètres à mercure.  -Eviter l'électrocution à domicile | – Déduire le danger :  1-de mélanger de produits ménagers.  2- d’approcher les alcools des flammes.  3- l’utilisation des thermomètres à mercure.  4- de l’électrocution |

CHAPITRE II : Notion chimique

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| -Définir : La molécule, L’atome  Et l’ion.  - Identifier les éléments du tableau périodique | – Déduire la notion d’élément  – Classifier les éléments chimiques par famille.  – Exploiter le tableau périodique  – Préciser les domaines d’applications de 2 gaz rares et de 2 isotopes. | -Retrouver quelques réactions chimiques dans la vie courante.  -différencier entre les aliments de différentes groupes.. |

CHAPITRE III : Acides, bases et sels.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| - Définir un acide et une base  - Définir un sel comme étant un composé ionique.  – Définir le pH d’une solution | -Déterminer l’acidité et la basicité d’un produit à l’aide du PH  -Identifier entre un acide, base et un sel. | – Relier la notion de pH à certaines applications dans la vie courante. |

CHAPITRE IV : Etiquette d’un produit de consommation

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| -Préciser les lois et les qualités qui gèrent l’étiquetage d’un produit alimentaire | -Reconnaitre les lois et les qualités qui gèrent l’étiquetage  – Relier ces informations à quelques produits de consommation courante. | -Accepter les droits alimentaires de l’union Européen.  - Savoir les mentions obligatoires portées sur l’étiquetage |

CHAPITRE V : Les qualités des produits alimentaires

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| – Spécifier les mentions obligatoires d’un produit alimentaire.  – Spécifier les mentions supplémentaires pour un aliment particulier. | Reconnaitre :  -La qualité sensorielle  -La qualité nutritionnelle  -La qualité hygiénique  -La qualité marchande  -Les contrôles des denrées alimentaires. | -Différencier les qualités des denrées alimentaires |

CHAPITRE VI : La civilisation et les problèmes de santé.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Savoir | Savoir faire | Savoir être |
| – Reconnaître que l’habitude alimentaire dépend de l’activité de l’individu et vraie selon les régions.  – Constater que malgré la diversité des aliments leur composition chimique est limitée. | – Classer les aliments selon leur richesse en protides, glucides, lipides, eau, vitamines et les sels minéraux.  – Apprendre à composer et à préparer un repas équilibré.  – Respecter les règles et les conseils pratiques pour une alimentation équilibrée.  – Nommer quelques aliments riches en protides, lipides, glucides, et en eau  -Comprendre que les besoins qualitatifs de l’organisme doivent apporter un certains nombres de substances indispensables à son bon fonctionnement | – Distinguer entre aliments acides et aliments basiques.  – Préciser l’importance et le rôle de l’eau des protides, des lipides, des glucides, et des vitamines dans un aliment.  – Lire et comprendre la composition chimique des principaux aliments mentionnés dans les tableaux.  – Relier les changements de conditions de vie, de travail et d’habitat comme étant responsable des maladies de la civilisation sur nos habitudes alimentaires.  -Reconnaître qu’une bonne alimentation équilibrée et les carences vitaminiques |