

1 – Ce que je dois savoir

Pour savoir quoi réviser, je lis les points clés du chapitre évalués :

- Si je pense maîtriser une notion, je coche la case ☒
- Si je pense que je dois la retravailler, je coche la case ☒

Connaissances et capacités exigibles	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	En classe
Je sais définir un acide α -aminé.			
Je sais reconnaître les groupes caractéristiques dans les formules de certains acides aminés.			
Je sais repérer un carbone asymétrique dans une molécule et je peux en conclure si c'est une molécule chirale ou non.			
Je connais la définition de molécules énantiomères et je peux identifier si deux molécules sont énantiomères à partir de leur représentation de Cram et de Fischer.			
Je connais la nomenclature D et L d'un acide α -aminé.			
Je peux écrire la réaction de condensation entre deux acides α -aminés et donner le nom du dipeptide formé.			
Je sais repérer une liaison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent un peptide.			
Je peux analyser des documents qui présentent le lien entre structure tridimensionnelle et action des protéines dans l'organisme.			
Je sais distinguer des acides gras saturés et insaturés.			
Je connais la définition d'un triglycéride.			
Je connais la réaction d'hydrolyse et de saponification d'un triglycéride, je peux faire un bilan de matière et calculer le rendement d'une réaction.			
Je connais la définition de liposoluble et d'hydrosoluble.			
Je peux analyser la structure du cholestérol pour en déduire ses propriétés de solubilités et comprendre son transport dans l'organisme.			
Je sais comparer les structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosolubles.			
Je peux relier le caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitamine et les besoins journaliers associés à la vitamine.			
Je peux analyser des documents sur les colorants et les texturants alimentaires E.			
Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires naturels et de synthèse.			

1 – Ce que je dois savoir

Pour savoir quoi réviser, je lis les points clés du chapitre évalués :

- Si je pense maîtriser une notion, je coche la case ☒
- Si je pense que je dois la retravailler, je coche la case ☒

Connaissances et capacités exigibles	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	En classe
Je sais définir un acide α -aminé.			
Je sais reconnaître les groupes caractéristiques dans les formules de certains acides aminés.			
Je sais repérer un carbone asymétrique dans une molécule et je peux en conclure si c'est une molécule chirale ou non.			
Je connais la définition de molécules énantiomères et je peux identifier si deux molécules sont énantiomères à partir de leur représentation de Cram et de Fischer.			
Je connais la nomenclature D et L d'un acide α -aminé.			
Je peux écrire la réaction de condensation entre deux acides α -aminés et donner le nom du dipeptide formé.			
Je sais repérer une liaison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent un peptide.			
Je peux analyser des documents qui présentent le lien entre structure tridimensionnelle et action des protéines dans l'organisme.			
Je sais distinguer des acides gras saturés et insaturés.			
Je connais la définition d'un triglycéride.			
Je connais la réaction d'hydrolyse et de saponification d'un triglycéride, je peux faire un bilan de matière et calculer le rendement d'une réaction.			
Je connais la définition de liposoluble et d'hydrosoluble.			
Je peux analyser la structure du cholestérol pour en déduire ses propriétés de solubilités et comprendre son transport dans l'organisme.			
Je sais comparer les structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosolubles.			
Je peux relier le caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitamine et les besoins journaliers associés à la vitamine.			
Je peux analyser des documents sur les colorants et les texturants alimentaires E.			
Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires naturels et de synthèse.			

Biomolécules et alimentation

1 – Ce que je dois savoir

Pour savoir quoi réviser, je lis les points clés du chapitre évalués :

- Si je pense maîtriser une notion, je coche la case ☒
- Si je pense que je dois la retravailler, je coche la case ☒

Connaissances et capacités exigibles	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	En classe
Je sais définir un acide α -aminé.			
Je sais reconnaître les groupes caractéristiques dans les formules de certains acides aminés.			
Je sais repérer un carbone asymétrique dans une molécule et je peux en conclure si c'est une molécule chirale ou non.			
Je connais la définition de molécules énantiomères et je peux identifier si deux molécules sont énantiomères à partir de leur représentation de Cram et de Fischer.			
Je connais la nomenclature D et L d'un acide α -aminé.			
Je peux écrire la réaction de condensation entre deux acides α -aminés et donner le nom du dipeptide formé.			
Je sais repérer une liaison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent un peptide.			
Je peux analyser des documents qui présentent le lien entre structure tridimensionnelle et action des protéines dans l'organisme.			
Je sais distinguer des acides gras saturés et insaturés.			
Je connais la définition d'un triglycéride.			
Je connais la réaction d'hydrolyse et de saponification d'un triglycéride, je peux faire un bilan de matière et calculer le rendement d'une réaction.			
Je connais la définition de liposoluble et d'hydrosoluble.			
Je peux analyser la structure du cholestérol pour en déduire ses propriétés de solubilités et comprendre son transport dans l'organisme.			
Je sais comparer les structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosolubles.			
Je peux relier le caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitamine et les besoins journaliers associés à la vitamine.			
Je peux analyser des documents sur les colorants et les texturants alimentaires E.			
Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires naturels et de synthèse.			

Biomolécules et alimentation

1 – Ce que je dois savoir

Pour savoir quoi réviser, je lis les points clés du chapitre évalués :

- Si je pense maîtriser une notion, je coche la case ☒
- Si je pense que je dois la retravailler, je coche la case ☒

Connaissances et capacités exigibles	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	En classe
Je sais définir un acide α -aminé.			
Je sais reconnaître les groupes caractéristiques dans les formules de certains acides aminés.			
Je sais repérer un carbone asymétrique dans une molécule et je peux en conclure si c'est une molécule chirale ou non.			
Je connais la définition de molécules énantiomères et je peux identifier si deux molécules sont énantiomères à partir de leur représentation de Cram et de Fischer.			
Je connais la nomenclature D et L d'un acide α -aminé.			
Je peux écrire la réaction de condensation entre deux acides α -aminés et donner le nom du dipeptide formé.			
Je sais repérer une liaison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent un peptide.			
Je peux analyser des documents qui présentent le lien entre structure tridimensionnelle et action des protéines dans l'organisme.			
Je sais distinguer des acides gras saturés et insaturés.			
Je connais la définition d'un triglycéride.			
Je connais la réaction d'hydrolyse et de saponification d'un triglycéride, je peux faire un bilan de matière et calculer le rendement d'une réaction.			
Je connais la définition de liposoluble et d'hydrosoluble.			
Je peux analyser la structure du cholestérol pour en déduire ses propriétés de solubilités et comprendre son transport dans l'organisme.			
Je sais comparer les structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosolubles.			
Je peux relier le caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitamine et les besoins journaliers associés à la vitamine.			
Je peux analyser des documents sur les colorants et les texturants alimentaires E.			
Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires naturels et de synthèse.			