

Plan de Travail – Biomolécules et alimentation

Ce document présente les activités et travaux pratiques à réaliser pendant les 4,5 semaines du chapitre. À chaque séance (en classe entière ou demi-groupe), tu es libre de choisir quelle activité ou TP réaliser avec ton groupe. Tous les documents sont imprimés sur le bureau du professeur.

Activités à réaliser

Activité 4.1 – Structure des acides α -aminés

Prérequis :

- ▶ Identifier les groupes carboxyles et amines.

Objectifs :

- ▶ Voir la structure des acides aminés.
- ▶ Apprendre la notion de chiralité.
- ▶ Les représentations de Cram et Fischer.
- ▶ Voir la liaison peptidique.

3 h

Activité 4.2 – Structure des protéines

Prérequis :

- ▶ Structure des acides α -aminés.

Objectifs :

- ▶ Voir la structure 3D des protéines.
- ▶ Voir les actions biologiques des protéines.

1 h

Activité 4.5 – Additifs alimentaires et arômes

Objectifs :

- ▶ Comprendre l'intérêt et les défauts des additifs alimentaires.

1 h

Activité 4.3 – Les vitamines

Objectifs :

- ▶ Définir « hydro- » et « liposoluble ».
- ▶ Relier les besoins journaliers avec leur solubilité.
- ▶ Analyser la structure des vitamines A, C et D pour déterminer leur solubilité.

1 h

Activité 4.4 – Lipides et alimentation

Prérequis :

- ▶ Reconnaître une molécule hydrosoluble et liposoluble.

Objectifs :

- ▶ Revoir la structure des acides gras et des triglycérides.
- ▶ Comprendre l'impact du cholestérol et des lipoprotéines sur l'organisme.

1 h

TP 4.1 – Saponification d'une matière grasse

Prérequis :

- ▶ Structure d'un triglycéride.
- ▶ Hydrolyse d'un triglycéride.

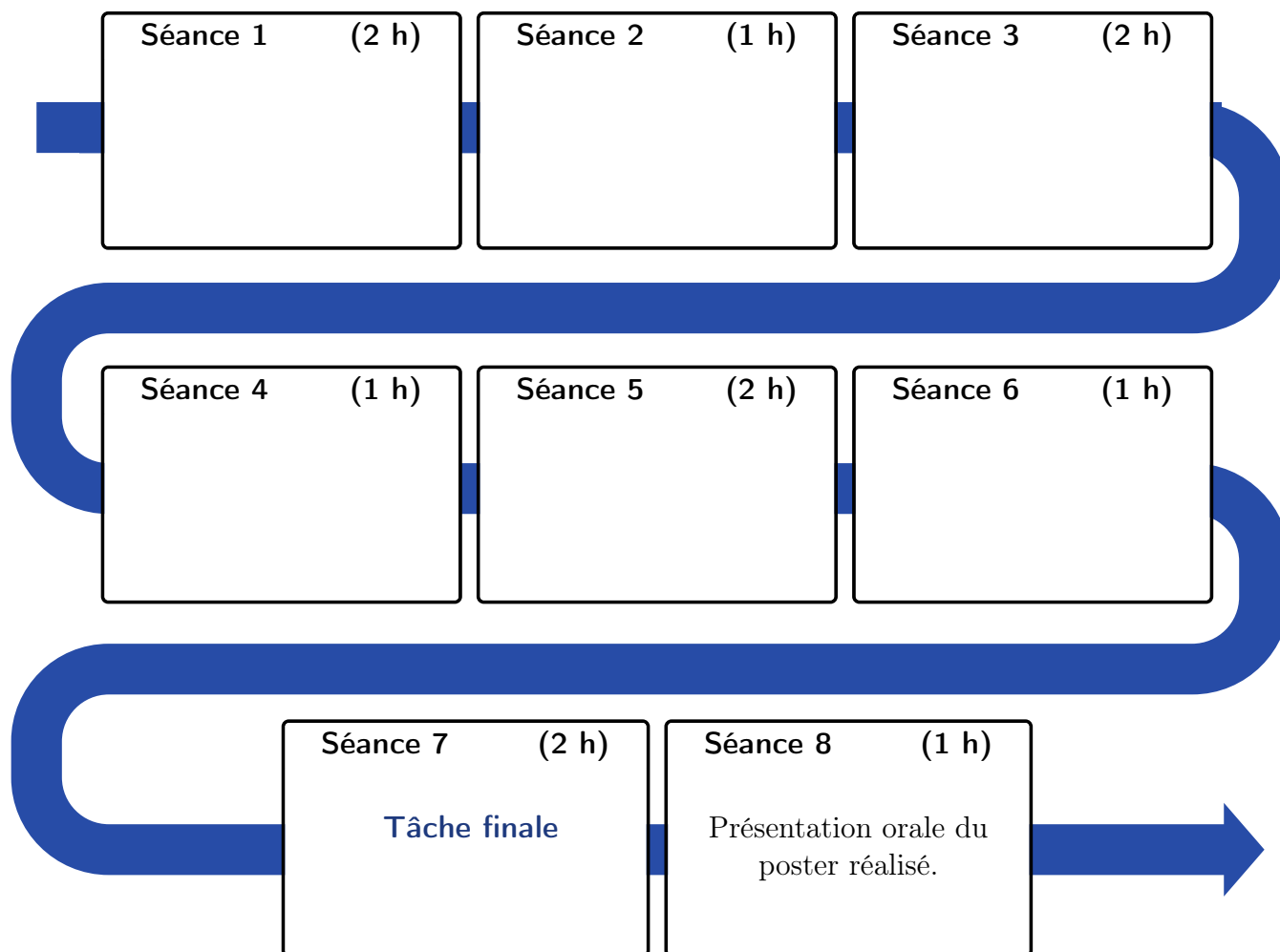
Objectifs :

- ▶ Voir la réaction de saponification.
- ▶ Calculer le rendement d'une saponification.

2h

Nom : Prénom : Classe :

Progression des activités



Tâche finale

Préparer une affiche par **groupe de 4** sur un type de biomolécules (lipide, acide α -aminé, protéine, vitamine), qui présente de manière synthétique sa structure générale (s'il y en a une), quelques propriétés chimiques, quelques propriétés biologiques et comment avoir une alimentation saine du point de vue de cette biomolécule.

Évaluation de l'autonomie

Les différents degrés d'autonomie

- A Je planifie librement mon apprentissage, je coopère avec mes camarades et je sollicite de l'aide pour valider les travaux réalisés.
- B Je travaille seul-e ou avec mes camarades à partir des documents et je sollicite régulièrement de l'aide pour avancer.
- C J'avance uniquement quand le professeur est là pour m'aider, je n'arrive pas à planifier mon travail ou je ne fais que recopier les réponses d'un de mes camarades.
- D J'utilise des stratégies pour éviter d'apprendre et je refuse d'essayer de faire les activités.

Comp.	Items	D	C	B	A
AUTO	Travailler de manière autonome				