### 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  $\odot$
- Si je pense que je dois la retravailler, je coche la case 🔞

Comaissances et capacités exigibles  Je sais définir un acide α-aminé.  Je sais reconnaître les groupes caractéristiques dans les formules de certains acides aminés.  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 condune 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 le Fischer.  Je connais la nomenclature De et L d'un acide α-aminé.  Je peux analyser des documents qui présentent le lien entre structure tridimensionnelle et action des protéines dans l'organisme.  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 définition d'un triglycéride.  Je connais la définition d'un triglycéride.  Je peux sandyser la structure du cholestérol pour en déduire ses proprié-  Je peux analyser la structure du cholestérol pour en déduire ses proprié-  Je peux sandyser la structure du cholestérol pour en déduire ses proprié-  Je peux sandyser la structure du cholestérol pour en déduire ses proprié-  Je sais comparer les structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosolubles on hydrosolubles on hydrosolubles on bydrosolubles on b				
Je sais définir un acide co-aminé.  Je sais reconnaître les groupes caractéristiques dans les formules de certains acides auninés.  Je sais repeter un carbone asymétrique dans une molècule et je peux en conclure si c'est une molècule chirale ou non.  Je connais la définition de molècules é partir de leur représentation de Cram et de Fischer.  Je comais la définition de molècules apartir de leur représentation de Cram et de Fischer.  Je comais la nomenclature D et L d'un acide co-aminé.  Je peux érrir la réaction de condensation entre deux acides co-aminés de donner le non du dipeptide formé.  Je sais repérer une l'aison peptidique et retrouver les formules des acides anninés qui composent un peptide.  Je peux analyser des documents qui présentent le lien entre structure tridimensionnelle et action des protéines dans l'organisme.  Je connais la définition d'un triglycéride.  Je connais la définition d'un triglycéride.  Je connais la définition d'un triglycéride et calculer le randement d'une réaction.  Je peux analyser la structure du chlostèrel pour en déduire ses propriétes de solubilités et comprendre son transport dans l'organisme.  Je peux analyser la structure du chlostèrel pour en déduire ses propriétes et comprendre son transport dans l'organisme.  Je peux analyser des comprendre son transport dans l'organisme.  Je peux relier le caractère liposoluble eu hydrosoluble d'une vitamine et les besoins journaliers associés à la vitamine.  Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires et de synthèse.	Connaissances et capacités exigibles	0	8	En classe
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 condrue 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 de donner le nom du dipeptide formé.  Je sais repérer une l'aison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent un peptide.  Je sais repérer une laison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent un peptide.  Je sais repérer une laison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent des protéines dans l'organisme.  Je peux analyser des documents qui présentent le lien entre structure tridimensionnelle et action des protéines dans l'organisme.  Je connais la définition d'un triglycéride.  Je connais la définition d'un triglycéride.  Je connais la définition de liposoluble et d'hydrosoluble.  Je connais la définition de liposoluble et d'hydrosoluble et de diune se propriétes de solubilités et comprendre es viramines A, C et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosolubles.  Je peux analyser des documents sur les colorants et les texturants alimentaires E.  Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires et de synthèse.	Je sais définir un acide α-aminé.			
Je sais repérer un carbone asymétrique dans une molécule et je peux en conclure si c'est une molécules chirale ou non.  Je connais la définition de molécules énantionnères et je peux identifier si deux molécules sont énantionnères 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 sais repérer une liaison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent un peptide.  Je sais rapérer 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 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 compendre son transport dans l'organisme.  Je peux analyser les structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosolubles.  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.	Je sais reconnaître les groupes caractéristiques dans les formules de certains acides aminés.			
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 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 connais la réaction d'un triglycéride.  Je connais la réaction d'un triglycéride.  Je connais la définition d'un triglycéride.  Je peux faire un bilan de matière et calculer le rendement d'une réaction.  Je peux faire un bilan de matière et calculer le rendement d'une réaction.  Je peux analyser la structure du cholestérol pour en déduire ses proprié-  jé peux analyser la structure du cholestérol pour en déduire ses proprié-  Je peux relier le caractère lisosoluble ou hydrosoluble d'une vitamine et les besoins journaliers associés à la vitamine.  Je peux analyser des documents sur les colorants et les texturants ali-  mentaires E.  Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires naturels et des synthèse.	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 nomenclature D et L d'un acide $\alpha$ -aminés  Je peux écrire la réaction de condensation entre deux acides $\alpha$ -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 définition d'un triglycéride.  Je connais la définition de liposoluble et calculer le rendement d'une réaction.  Je connais la définition de liposoluble et d'hydrosoluble.  Je peux analyser la structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles on transport dans l'organisme.  Je sais comparer les structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles on hydrosoluble on 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 le synthèse.	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 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 propriétes de solubilités et comprendre son transport dans l'organisme.  Je peux analyser 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 arômes alimentaires naturels et mentaires E.  Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires naturels et esynthèse.	Je connais la nomenclature D et L d'un acide $\alpha$ -aminé.			
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 peux analyser la structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosoluble 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.	Je peux écrire la réaction de condensation entre deux acides $\alpha$ -aminés et donner le nom du dipeptide formé.			
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 propriétes 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 hydrosoluble 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 le synthèse.	Je sais repérer une liaison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent un peptide.			
aguer des acides gras saturés et insaturés.  a définition d'un triglycéride.  a réaction d'hydrolyse et de saponification d'un trigly un bilan de matière et calculer le rendement d'une ré a définition de liposoluble et d'hydrosoluble.  lyser la structure du cholestèrol pour en déduire ses I lités et comprendre son transport dans l'organisme.  Darer les structures des vitamines A, C et D et dire libes ou hydrosolubles.  Et caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitan ournaliers associés à la vitamine.  Lyser des documents sur les colorants et les textura lyser des documents sur les arômes alimentaires natures restrances des decuments sur les arômes alimentaires natures.	Je peux analyser des documents qui présentent le lien entre structure tridimensionnelle et action des protéines dans l'organisme.			
a définition d'un triglycéride.  a réaction d'hydrolyse et de saponification d'un trigly un bilan de matière et calculer le rendement d'une ré a définition de liposoluble et d'hydrosoluble.  lyser la structure du cholestérol pour en déduire ses I liltés et comprendre son transport dans l'organisme. Parer les structures des vitamines A, C et D et dire bles ou hydrosolubles.  The caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitan ournaliers associés à la vitamine.  Lyser des documents sur les colorants et les textura lyser des documents sur les arômes alimentaires natiliser des documents et les documents aux les arômes alimentaires natiliser des documents et les documents aux les arômes alimentaires natiliser des documents et les documents	Je sais distinguer des acides gras saturés et insaturés.			
a réaction d'hydrolyse et de saponification d'un trigh, un bilan de matière et calculer le rendement d'une réacfinition de liposoluble et d'hydrosoluble.  Jeser la structure du cholestérol pour en déduire ses plités et comprendre son transport dans l'organisme. Darer les structures des vitamines A, C et D et dire bles ou hydrosolubles.  Te caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitan ournaliers associés à la vitamine.  Jeser des documents sur les colorants et les texturaliser des documents sur les arômes alimentaires naturaliser des documents sur les arômes alimentaires naturalisers naturaliser des documents sur les arômes alimentaires naturalisers naturaliser des documents sur les arômes alimentaires naturalisers naturalisers naturaliser des documents sur les arômes alimentaires naturalisers naturalis	Je connais la définition d'un triglycéride.			
a définition de liposoluble et d'hydrosoluble.  lyser la structure du cholestèrol pour en déduire ses I lités et comprendre son transport dans l'organisme.  Darer les structures des vitamines A, C et D et dire libes ou hydrosolubles.  Et caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitanournaliers associés à la vitamine.  Alyser des documents sur les colorants et les textura lyser des documents sur les arômes alimentaires natitures lyser des documents sur les arômes alimentaires natitures nat	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.			
lyser la structure du cholestérol pour en déduire ses lilités et comprendre son transport dans l'organisme. parer les structures des vitamines A, C et D et dire libles ou hydrosolubles.  Extra le caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitanournaliers associés à la vitamine.  Ayser des documents sur les colorants et les texturaliser des documents sur les arômes alimentaires naturaliser des documents alimentaires des do	Je connais la définition de liposoluble et d'hydrosoluble.			
parer les structures des vitamines A, C et D et dire ibles ou hydrosolubles.  Par le caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitan ournaliers associés à la vitamine.  Liyser des documents sur les colorants et les textura ipser des documents sur les arômes alimentaires natiliyer des documents sur les arômes alimentaires natiliser des documents alimentaires des documents alimentaires natiliser des documents alimentaires des documents alimentair	Je peux analyser la structure du cholestérol pour en déduire ses propriétés de solubilités et comprendre son transport dans l'organisme.			
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.	Je sais comparer les structures des vitamines A, C et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosolubles.			
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.	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 arômes alimentaires naturels et de synthèse.	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  $\odot$
- Si je pense que je dois la retravailler, je coche la case 🔞

Connaissances et capacités exigibles	Ð	8	En classe
Je sais définir un acide $\alpha$ -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 $\alpha$ -aminé.			
Je peux écrire la réaction de condensation entre deux acides $\alpha$ -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  $\, oldsymbol{\circ} \,$
- Si je pense que je dois la retravailler, je coche la case 😮

			Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires naturels et de synthèse.
			Je peux analyser des documents sur les colorants et les texturants alimentaires ${\bf E}.$
			Je peux relier le caractère liposoluble ou hydrosoluble d'une vitamine et les besoins journaliers associés à la vitamine.
			Je sais comparer les structures des vitamines A, $C$ et D et dire si elles sont liposolubles ou hydrosolubles.
			Je peux analyser la structure du cholestérol pour en déduire ses propriétés de solubilités et comprendre son transport dans l'organisme.
			Je connais la définition de liposoluble et d'hydrosoluble.
			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 d'un triglycéride.
			Je sais distinguer des acides gras saturés et insaturés.
			Je peux analyser des documents qui présentent le lien entre structure tridimensionnelle et action des protéines dans l'organisme.
			Je sais repérer une liaison peptidique et retrouver les formules des acides aminés qui composent un peptide.
			Je peux écrire la réaction de condensation entre deux acides $\alpha\text{-amin\'es}$ et donner le nom du dipeptide formé.
			Je connais la nomenclature D et L d'un acide $\alpha$ -aminé.
			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 sais repérer un carbone asymétrique dans une molécule et je peux en conclure si c'est une molécule chirale ou non.
			Je sais reconnaître les groupes caractéristiques dans les formules de certains acides aminés.
			Je sais définir un acide $\alpha$ -aminé.
En classe	3	3	Connaissances et capacités exigibles

# 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	3	8	En classe
Je sais définir un acide $\alpha$ -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 $\alpha$ -aminé.			
Je peux écrire la réaction de condensation entre deux acides $\alpha\text{-amin\'es}$ 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 ${\bf E}.$			
Je peux analyser des documents sur les arômes alimentaires naturels et de synthèse.			