

Répartition horaire en 2^{nde}

Enseignements communs	
Français	4h00
Histoire - géographie	3h00
Langues vivantes A et B	5h30
Sciences économiques et sociales	1h30
Mathématiques	4h00
Physique-chimie	3h00
Sciences de la vie et de la Terre	1h30
Education physique et sportive	2h00
Sciences numériques et technologie	1h30
Enseignement moral et civique	0h30
Accompagnement personnalisé, orientation, vie de classe	
Enseignement optionnel général	
Education physique et sportive	3h00
Enseignements optionnels technologique	
	1 au choix
Création et Innovation technologique,	1h30
Sciences de l'Ingénieur,	1h30
Sciences et Laboratoire,	1h30
Section européenne (physique chimie en anglais)	
	2h00

LA SECONDE

GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

Les enseignements optionnels :

- Création et Innovation Technologique,
- Sciences de l'Ingénieur,

Sciences et laboratoire.



Lycée Jules Verne
23, rue des Chesneaux BP 178
02405 Château-Thierry Cedex
<http://verne02.lyc.ac-amiens.fr>



RÉGION ACADÉMIQUE
HAUTS-DE-FRANCE
MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



AMISNE)))
FORMEZ-VOUS À DEMAIN



LYCÉE POLYVALENT
JULES VERNE

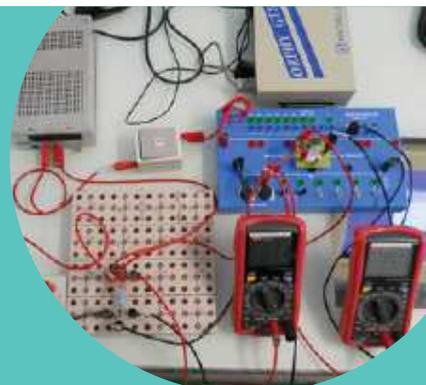


SL : Sciences et Laboratoire

L'objectif de cet enseignement d'exploration est d'initier les élèves aux méthodes et pratiques de laboratoire.

Pour cela, les élèves, par groupes de 2, et en effectif réduit, seront donc amenés toutes les semaines à réaliser des travaux pratiques d'une durée de 1h30 sur des thèmes variés liés à la physique ou à la chimie.

On favorisera au cours de ces séances la démarche scientifique : observations, hypothèses, expériences de validation des hypothèses, mesures, et exploitation des mesures avec des outils informatiques, réalisation d'un compte-rendu des résultats.



Thèmes abordés :

L'idée générale est de montrer que la science intervient partout dans notre quotidien. En explorant une pièce de la maison, la cuisine par exemple, nous étudierons les différents domaines scientifiques suivants.

- **La chimie dans la cuisine :** analyse d'aliments (lait, œufs), utilisation d'aliments dans la chimie (indicateur de pH, fabrication de colle et de papier photographique)...

- Le cadre numérique accroché au mur affiche des **images numériques**. Comment se forme une image sur un écran ? comment sont codées les images en informatique ? comment retoucher une image ?

- **Les appareils électriques de la cuisine :** Quel est l'élément chauffant dans une théière électrique ? Comment contrôler la température dans un réfrigérateur?... Pour choisir cet enseignement, il faut être attiré par les sciences et surtout aimer manipuler.

