



AIDE A LA VIE JOURNALIERE DES METIERS DE L'AIDE ET DES SOINS AUX PERSONNES

IDENTIFICATION	
Intitulé de l'Unité d'Enseignement : AIDE A LA VIE JOURNALIERE DES METIERS DE L'AIDE ET DES SOINS AUX PERSONNES	Niveau d'études : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION
Intitulé des cours : <ul style="list-style-type: none"> - Nutrition 42 périodes - Hygiène et confort 80 périodes - Hygiène et confort : pratique professionnelle 48 périodes - Activités de la vie quotidienne 30 périodes 	
Nombre de périodes : 200 Périodes	N°UE : 1250 CODE : 81 60 03 U21 D2 Code de référence : 1250 Document de référence inter-réseaux

DESCRIPTION
<p><u>Finalités particulières</u></p> <p>L'unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des connaissances théoriques et pratiques dans le domaine de l'hygiène, du confort, de la nutrition et des activités de la vie quotidienne, afin de développer des compétences professionnelles, techniques et relationnelles dans les limites de sa fonction.</p>
<p><u>Prérequis :</u></p> <p>Au départ de situations proposées et avalisées par le conseil des études, utiliser une grille d'observation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ en définissant différents items qui la constituent ; ◆ en l'appliquant à au moins une des situations proposées.
<p><u>Acquis d'apprentissage</u></p> <p><u>Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable pour une situation donnée et dans les limites de ses fonctions.</u></p> <p>AA 1 De proposer des actions adéquates relatives à la nutrition, aux activités de la vie quotidienne, à l'hygiène et au confort ;</p> <p>AA2 : de proposer des actions préventives en matière d'hygiène et de santé, en adéquation avec l'approche globale de la personne, dans le souci du maintien ou de l'amélioration de l'autonomie et de la qualité de vie ;</p> <p>AA3 : (pratique pour le cours de soins d'hygiène): de poser des gestes techniques adéquats dans le respect des principes d'hygiène, de sécurité, de bien-être et d'ergonomie.</p> <p><u>Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ le degré de pertinence des actions proposées, ◆ le niveau de maîtrise des gestes posés.

Documents de référence pour une préparation préalable au cours :

Document de référence inter réseaux Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 05 juin 2008, sur avis conforme du Conseil général

Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « Connaissances préalables au stage d'observation des métiers de l'aide et des soins aux personnes » CODE n° 81 60 02 U 21 D2 de l'enseignement secondaire supérieur de transition.

Objectifs :

Nutrition

L'étudiant sera capable :

- ◆ d'identifier les règles d'hygiène alimentaire ;
- ◆ de décrire les besoins nutritionnels de la personne saine ;
- ◆ de caractériser les groupes alimentaires, les modes de cuisson et de conservation des aliments ;
- ◆ de caractériser les principaux régimes alimentaires et d'élaborer des menus diversifiés qui en tiennent compte.

Activités de la vie quotidienne

Dans le souci d'un équilibre budgétaire et du respect de l'environnement, en tenant compte des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'organisation du travail, l'étudiant sera capable :

- ◆ d'identifier et de caractériser les matières et produits en vue de leur utilisation adéquate ;
- ◆ d'identifier et caractériser l'outillage et le matériel en vue de leur utilisation adéquate et de leur entretien ;
- ◆ d'élaborer un plan de gestion
- ◆ des achats par la lecture et l'analyse correcte de l'étiquetage des produits,
- ◆ des stocks des réserves alimentaires,
- ◆ des déchets ;
- ◆ d'identifier les principes de maintenance des locaux et du linge ;
- ◆ de proposer des adaptations de l'environnement immédiat qui améliorent le confort de la personne aidée.

Hygiène et confort

L'étudiant sera capable, dans le cadre de la politique de la santé :

- ◆ de décrire son rôle au sein des services à domicile et des institutions de soins ;
- ◆ d'identifier les grands problèmes de santé de la population actuelle ;
- ◆ de répertorier des actions préventives en matière d'hygiène et de santé en collaboration avec le responsable hiérarchique ;
- ◆ dans la perspective de l'approche globale de la personne,
- ◆ de décrire les besoins fondamentaux de l'être humain et de préciser les particularités liées à chaque âge de la vie (naissance, croissance, vieillissement, fin de vie) ;
- ◆ d'identifier les aspects inhabituels de l'état de santé ou du comportement des personnes aidées et de les transmettre de façon concise et précise, oralement et par écrit ;
- ◆ de reconnaître les besoins d'aide dans le domaine de l'hygiène et du confort en fonction des difficultés repérées dans la vie quotidienne et/ou en fonction de la demande ;
- ◆ de formuler des propositions d'aide liées à sa pratique professionnelle en tenant compte des capacités, des âges, des habitudes ;
- ◆ de formuler les critères d'évaluation de ses actions ;
- ◆ dans le contexte du développement de l'autonomie de la personne,
- ◆ d'identifier les sphères d'activités quotidiennes qui permettent d'évaluer l'autonomie de la

- ◆ personne aidée ;
- ◆ de décrire les moyens de solliciter une participation aux activités de la vie quotidienne afin de contribuer au maintien de l'autonomie, par une stimulation physique et mentale ;
- ◆ de décrire les moyens de solliciter une participation aux activités sociales afin de contribuer au maintien de l'autonomie extra familiale ;
- ◆ de communiquer avec la personne aidée afin de connaître ses demandes et de contribuer au maintien ou à l'amélioration de la qualité de vie.

Hygiène et confort : pratique professionnelle Dans les limites des compétences professionnelles,

l'étudiant sera capable :

- ◆ d'aider à maintenir l'hygiène corporelle en respectant l'intimité des personnes aidées et en s'adaptant aux situations rencontrées ;
- ◆ d'appliquer les techniques adéquates d'aide à la vie journalière, relatives aux domaines de l'hygiène et du confort ;
- ◆ d'apporter une aide partielle ou complète au patient/résident pour la prise des repas (servir – desservir, aides appropriées) ;
- ◆ de réaliser les actes qui contribuent au confort et au bien-être des personnes aidées ;
- ◆ de poser les actes qui permettent le maintien d'une image positive de soi dans le domaine vestimentaire et esthétique ;
- ◆ d'appliquer des techniques de manutention qui préviennent blessure et douleur chez la personne aidée et pour lui-même ;
- ◆ de veiller à la sécurité des bénéficiaires et des familles et d'appliquer la conduite à tenir en cas d'urgence ;
- ◆ de vérifier les composants d'une pharmacie familiale.

Contenu des cours :

Hygiène et confort et partie pratique professionnelle

Les besoins de Virginia Henderson

Chapitre 1 : Le besoin d'être propre

Chapitre 2 : le besoin de respirer

Chapitre 3 : Le besoin de boire et de manger

Chapitre 4 : Le besoin d'éliminer

Chapitre 5 : Le besoin de se mouvoir et de maintenir une bonne posture

Chapitre 6 : Le besoin de dormir et de se reposer

Chapitre 7 : Le besoin de se vêtir et de se dévêtir

Chapitre 8 : Le besoin de maintenir sa température dans les limites de la normale

Chapitre 9 : le besoin d'éviter les dangers

Chapitre 10 : le besoin de communiquer

Nutrition

Introduction

1^{ère} partie : les bases de la nutrition et l'équilibre alimentaire

- * Les besoins de l'organisme
- * Principes de l'équilibre nutritionnel sur base de la pyramide alimentaire
- * Satisfaction des besoins énergétiques :
 1. Les glucides
 2. Les lipides
- * Satisfaction des besoins plastiques par les nutriments constructeurs
 1. Les protides
 2. Les éléments minéraux
- * Satisfaction du besoin d'hydratation
 - L'eau
- * Satisfaction des besoins fonctionnels par les nutriments fonctionnels
 1. Les vitamines
 2. Les fibres

2^{ème} partie : les principaux régimes alimentaires

- * L'anémie
- * L'ostéoporose
- * Le diabète
- * Les régimes désodés
- * Régime pauvre en cholestérol
- * Les régimes hypocaloriques

5^{ème} partie : les différents modes de cuisson

4^{ème} partie : les méthodes de conservation des aliments

Activités de la vie quotidienne

Connaissance du matériel et des produits d'entretien

Principe de maintenance du cadre de vie

Règles élémentaires d'organisation du travail, d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité, d'économie adaptée aux

activités de la vie quotidienne

Le matériel de cuisine

Le triage des déchets

La conservation et le stockage des aliments

Bibliographie :

Hygiène et confort et partie pratique professionnelle

Guide AS Aide-soignant : Modules 1 à 8 **Jacqueline Gassier**

Guide anatomie-physiologie : Aides-soignants et auxiliaires de puériculture, cahiers de l'infirmière, Anatomie et vocabulaire d'Evelyne Berdagué Boutet 3^{ème} édition Estem, Guide AS Modules de 1 à 8 Editions Masson J Gassier, Comprendre une situation clinique par l'anatomo-physiologie de Morgane le Gal Estem, Editions Atlas
Encyclopédie du Corps humain

Nutrition

www.foodinaction.com la pyramide alimentaire 2020

E.Auvinet-C.Hirschauer-AL.Meunier Groupe Studyrama Janvier 2014 Alimentation, nutrition et régimes

Connaissances-outils-applications

Activités de la vie quotidienne

M. Boumahdi- MC.Sénéchal- C. Sorin - Technologie des équipements et des produits – Livre du professeur BEP carrières sanitaires et sociales - Nathan Technique 2007
Cours de maintenance du linge et des vêtements, de lessivage, repassage, raccommodage - Centre d'Autoformation et de Formation continuée 2004

Statut des cours : Obligatoire

PERSONNEL(S) ENSEIGNANT(S)

Madame Bertrand Dominique, Madame Cataldo Giovannina,

METHODOLOGIE

Hygiène et confort

- ◆ Analyses revues, vécu du stage d'observation, vécu personnel, travaux de groupes pour analyse de situations
- ◆ Les élèves disposent d'un syllabus, support de cours.
- ◆ Les élèves disposent d'un syllabus, de documents, personnes ressources.
- ◆ Mettre les élèves en situation de mobiliser les ressources pour exercer des compétences lors de la réalisation de tâches (en situation simulée en classe) Amener les élèves, tout au long de l'apprentissage, à exprimer clairement la procédure utilisée, les choix réalisés, les résultats obtenus

Hygiène et confort : Pratique professionnelle

- ◆ Analyses revues, vécu des stages, vécu personnel, démonstrations par le professeur et exercices par les élèves.
- ◆ Les élèves disposent d'un syllabus
- ◆ Partir de la pratique pour en déduire des principes technologiques, partir d'éléments théoriques et les illustrer ensuite par des expériences pratiques telles que rencontrées dans l'exercice du métier d'AF et d'AS
- ◆ Analyses revues, vécu du stage d'observation, vécu personnel, travaux de groupes pour analyse de situations
- ◆ Les élèves disposent d'un syllabus, support de cours.
- ◆ Amener les élèves, tout au long de l'apprentissage, à exprimer clairement la procédure utilisée, les choix réalisés, les résultats obtenus

Nutrition

- ◆ Méthode expositive
- ◆ Méthode active : exercices de dérivation de menus pour différents régimes, observation de produits alimentaires spécifiques

Activités de la vie quotidienne

- ◆ Méthode active : appel aux connaissances vécues des étudiant.es, observation de matériel et produits d'entretien
- ◆ Méthode démonstrative : mise en situation des gestes d'AVQ par les étudiantes, correction de techniques d'entretien, de principes d'ergonomie par l'enseignant
- ◆ Méthode expositive

MODES D'ÉVALUATION

Hygiène et confort

Evaluation continue sous forme d'évaluations formatives, évaluations certificatives à la fin de chaque chapitre dispensatrices (1/3 des points), et enfin un examen final reprenant une mise en situation avec les différents rôles de l'aide aux personnes (2/3 des points)

Hygiène et confort : Pratique professionnelle

Evaluation continue sous forme de mise en situation et exercices pratiques réalisés en classe
Evaluation pratique en fin d'unité de formation sur une toilette au lit et respect des différentes étapes de soin avec une mise en situation

Nutrition

Evaluations formatives
Evaluation certificative écrite en fin de cours

Activités de la vie quotidienne

Evaluations formatives
Evaluation certificative écrite en fin de cours