



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
Nombre de périodes : 200	N°UE : 1250 Code : 81 60 03 U21 D2

DESCRIPTION
<p>Prérequis : 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>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</p>
<p>Objectifs :</p> <p><u>Nutrition</u> L'étudiant sera capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 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. <p><u>Activités de la vie quotidienne</u> 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><u>Hygiène et confort CT</u> <i>L'étudiant sera capable dans le cadre de la politique de la santé :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ; <p><i>L'étudiant sera capable dans la perspective de l'approche globale de la personne ;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - de décrire les besoins fondamentaux de l'être humain ; - 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 ;
- 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 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 PP

L'étudiant sera capable *pour une situation donnée et dans les limites de ses fonctions* :

- ◆ 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 CS/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 du cours :

Nutrition

Introduction

1ère 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

2ème partie : les principaux régimes alimentaires

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

5ème partie : les différents modes de cuisson

4ème 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

Hygiène et confort CT

- Les 14 besoins de Virginia Henderson : problèmes, rôles de l'AF/AS ;
- Les grands problèmes de santé de la population actuelle comme le Parkinson, l'AVC, l'Alzheimer, le diabète, .. ;
- Le contenu d'une pharmacie familiale ;
- Premiers Secours.

Hygiène et confort PP

- Lavage des mains (eau savon et au SHA) ;
- Réfection d'un lit inoccupé (seule ou à deux) ;
- Réfection d'un lit occupé (seul ou à deux) ;
- Désinfection du lit (cadre, matelas, perroquet, ..) ;
- Installer correctement un CS à table (vérifier le plateau de repas par rapport au régime alimentaire, protection vestimentaire, agencement du plateau par rapport au besoin du CS, ..)
- Aide toilette à l'évier ;
- Toilette au lit,
- Change ;
- Petits soins : brossage dent, entretien prothèse dentaire, rasage, brossage cheveux, ...
- Manutention ; lever une personne du lit au fauteuil, installer confortablement une personne dans le lit et dans le fauteuil, remettre le CS du fauteuil au lit ; ..
- Mise en pratique de la théorie sur les premiers secours : mettre en PLS, se servir du défibrillateur DEA, technique de redressement en cas de chute, comment agir face à un accident (brûlure, coupure, étouffement, intoxication, ..)
- Lecture des composants d'une pharmacie (date de péremption, conservation, ..).

Bibliographie :

Nutrition

www.foodinaction.com la pyramide alimentaire consulté le 15 août 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

Hygiène et confort CT/PP

100 Fiches Pratiques pour les aides-soignants, Edition Vuibert, 6ième édition, 2017.

Guide d'observation des 14 besoins de l'être humain, Edition Deboeck Supérieur, 3ième édition, 2020.

Le vocabulaire médical des AS/AP/AES, Edition Elsevier Masson, 2018.

Cours personnel.

<https://www.espacesoignant.com>

PERSONNEL(S) ENSEIGNANT(S)

Mme Bertrand : nutrition – AVQ

Mme Dermine : Soins d'hygiène et confort (CT/PP)

METHODOLOGIE

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

Hygiène et confort CT

Méthode active : appel aux connaissances vécues des étudiants à leur sens logique.

- Analyse de situation afin d'en retirer les 14 besoins de Virginia Henderson, t
- Travaux de recherche sur les grands problèmes de santé de la population actuelle comme le Parkinson, l'AVC, l'Alzheimer, le diabète, ..), présentation à la classe de la théorie et du rôle de AS/AF.

Méthodes audiovisuelles pour les premiers secours, quelques pathologies, ...

Hygiène et confort PP

Méthode démonstrative : mise en situation correction de techniques, des principes de manutention par l'enseignant.

Méthode active : les élèves pratique la technique sur des mannequins et manipulations du matériel.

MODES D'EVALUATION

Nutrition

Évaluations formatives

Évaluation certificative écrite en fin d'unité d'enseignement

Activités de la vie quotidienne

Évaluations formatives

Évaluation certificative écrite en fin d'unité d'enseignement

Hygiène et confort CT

Évaluations formatives

Évaluation certificative écrite en fin d'unité d'enseignement

Hygiène et confort PP

Évaluations formatives

Évaluation certificative écrite en fin d'unité d'enseignement