

COMPARATIF REFERENTIELS BCP ASSP

en jaune ce qui a été supprimé

en bleu ce qui est nouveau

ANCIEN

NOUVEAU

Compétences

C1.1 Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage
 C1.2 Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires
 C2.1 Organiser le travail en équipe professionnelle
 C2.2 Participer à la formation et à l'encadrement de stagiaires, accueillir de nouveaux agents, des bénévoles
 C2.3 Participer au contrôle et à la gestion de la qualité
 C2.4 Gérer les stocks et les matériels
 C3.1 Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne
 C3.2 Elaborer le projet individualisé, le projet de vie
 C3.3 Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation
 C3.4 Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale
 C3.5 Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence
C3.6 D : Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas
 S : Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas
 C3.7 Conduire des actions d'éducation à la santé
C3.8 Gérer des documents de la vie quotidienn

BLOC 1 :
C1.0 Adopter une posture professionnelle adaptée
 C1.1 Accueillir, communiquer avec la personne, sa famille, son entourage
 C1.2 Participer à la conception, au suivi, à la mise en œuvre et à l'évaluation du projet individualisé, du projet de vie, en lien avec l'équipe pluri professionnelle
 C1.3 Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale, pour une personne ou un groupe

BLOC 2 :
 C2.1 Réaliser les activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation
 C2.2 Surveiller l'état de santé de la personne et intervenir en conséquence
 C2.3 Assurer l'hygiène de l'environnement proche de la personne et **veiller au bon état de fonctionnement du lit, des aides techniques, des dispositifs médicaux**
 C2.4 Distribuer des repas équilibrés conformes aux besoins de la personne (régimes, allergies, texture ...), installer la personne et accompagner la prise des repas

BLOC 3 :
 C3.1 Gérer ses activités en interagissant avec l'équipe pluri professionnelle dans une posture professionnelle adaptée
 C3.2 Traiter et transmettre des informations **en intégrant les différents outils numériques**
 C3.3 Participer à la démarche qualité et à la prévention des risques professionnels
C3.4 Coordonner et conduire une équipe de bio nettoyage
 C3.5 Participer à l'accueil, à l'encadrement et à la formation de stagiaires, à l'accueil des nouveaux agents, des bénévoles

BLOC 4 :
 C4.1 Analyser les besoins du public
 C4.2 Concevoir une action d'éducation à la santé
 C4.3 Mettre en œuvre et évaluer l'action d'éducation à la santé

Techniques professionnelles et technologie associée SERVICES A L'USAGER	Techniques professionnelles
<p>1- Entretien de l'environnement de la personne 1 1– Eléments de connaissances communs aux techniques 1.1.1 Concepts de propreté, d'hygiène 1.1.2 Dégradations et salissures 1.1.3 Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage 1.1.4 Contrôles des opérations et des résultats (contrôles visuels et microbiologiques) 1.2 – Entretien des locaux et des équipements selon le contexte professionnel : Domicile : chambre, Salle bains, toilettes, Cuisine Structure : chambre de malade, salle bains, toilettes 1.2.1 Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique 1.2.2 Techniques de lavage manuel sols et surfaces, équipements, vaisselle 1.2.3 Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels 1.2.4 Matériaux à entretenir : locaux, équipements, matériels, aides techniques, jouets, ... 1.2.5 Zones à risques 1.2.6 Techniques de préparation de la stérilisation 1.2.7 Déchets selon le contexte professionnel : Domicile : caractéristiques, sources, risques, déchets ménagers banals Structures déchets des activités de soins 1.3 – Entretien des textiles 1.3.1 Techniques relatives au tri, détachage, lavage, repassage, pliage réfection courante et adaptation simple du linge et des vêtements 1.3.2 Matières textiles (coton, laine, polyester, viscose, chlorofibres, nouveaux textiles) 1.4 – Technologie des appareils et des matériels 1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments 1.4.2 Matériels et appareils de remise en température 1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge 1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements 1.5 – Produits de nettoyage et de désinfection Détergents, désinfectants, détergents-désinfectants, détartrants, abrasifs, agglutinants 1.6 – Gestion des stocks de produits et de matériels Outils de gestion : bons de commande, de livraison, factures, contrats de location, contrat de maintenance, fiches de stock, fiches de signalement des anomalies... Rangement des produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène, de pharmacie 1.7 – Aménagement des locaux et des espaces 1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien-être de la personne : qualité de l'air, confort thermique, acoustique, visuel 1.7.2 Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité, la sécurité et la prévention des accidents domestiques 1.7.3 Circuits : principes d'organisation des circuits dans les locaux :</p>	<p>L'entretien de l'environnement proche de la personne BLOC 2 Techniques d'entretien et de bio nettoyage Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements Techniques de stérilisation Tri du linge Principes d'organisation des circuits dans les locaux : – marche en avant ; – circuit propre/sale ; – double circulation des personnes (professionnels et usagers) ; – réglementation BLOC 3 Concepts de propreté, d'hygiène Facteurs et méthodes intervenant dans les opérations de nettoyage Dégradations et salissures Contrôles des opérations et des résultats Eléments de connaissances communs aux différentes techniques d'entretien Classification des locaux selon le risque infectieux Matériels et équipements à entretenir : – matériel de soin ; – lits, fauteuils, accessoires ; – jeux, jouets, tapis de sol, mobilier Produits de nettoyage et de désinfection Stockage et rangement des produits et matériels d'entretien Aménagement des locaux et des espaces Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien-être de la personne</p> <p>Les techniques de services des repas, des collations BLOC 2 Formes de distribution des repas et collations : – distribution directe ; – distribution différée dans le temps et dans l'espace (liaison chaude, liaison réfrigérée) Matériels et appareils de remise en température Modes de distribution des repas et collations : service à table, service au lit Installation et aide à la prise des repas Matériels d'aide aux repas</p> <p>L'adaptation de l'environnement de la personne BLOC 4 Aménagement des locaux et des espaces Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité, la sécurité</p>

<p>marche en avant, circuit propre/sale, double circulation des personnes (professionnels et usagers), réglementation</p> <p>2 Préparation des collations et des repas</p> <p>2.1.1 Produits alimentaires courants : laits, laits modifiés, produits laitiers, viandes, produits de la pêche, œufs, produits céréaliers, produits sucrés, végétaux frais, appertisés, surgelés, déshydratés, sous atmosphère contrôlée, sous vide, corps gras, boissons</p> <p>2.1.2 produits spécifiques : laits pour nourrissons, farines infantiles, substituts alimentaires (produits de réhydratation, ...), compléments alimentaires</p>	
<p>2.2 – Techniques de préparations de repas</p> <p>Préparation des produits alimentaires</p> <p>Différentes cuissons</p> <p>Différentes fabrications de pâtes, crèmes, sauces...</p> <p>Préparations mixées</p> <p>Confection de biberons à base d'aliments lactés diététiques (en poudre) pour nourrissons, de farines diététiques instantanées.</p> <p>Utilisation de produits prêts à l'emploi et de compléments alimentaires</p> <p>2.3 – Techniques de préparations de collations</p> <p>Préparation des fruits</p> <p>Différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levées</p> <p>Boissons chaudes et froides</p> <p>Confection de biberons</p> <p>Utilisation de produits prêts à l'emploi, substituts alimentaires, compléments alimentaires</p> <p>2.4 – Techniques de services des repas, des collations</p> <p>Formes de distribution des repas et collations : distribution directe, distribution différée dans le temps et dans l'espace : liaison chaude, liaison réfrigérée</p> <p>Modes de distribution des repas et collations : service à table, service au lit</p> <p>Aide à la prise des repas : prévention des fausses routes, de la déshydratation, de la dénutrition</p> <p>3 Gestion et organisation familiale</p> <p>3.1 Achats alimentaires</p> <p>3.2 Gestion de budget</p> <p>3.3 Gestion des documents</p>	
<p>Techniques professionnelles et technologie associée</p> <p>ERGONOMIE – SOINS</p>	<p>Techniques professionnelles</p>
<p>1 – Hygiène professionnelle</p> <p>1.1 Tenue professionnelle</p> <p>1.2 Hygiène des mains</p>	<p>L'hygiène professionnelle BLOC 2</p> <p>Tenue professionnelle</p> <p>Hygiène des mains</p> <p>Précautions standard et complémentaires</p> <p>Impact environnemental des activités de soin, de service</p>

2– Ergonomie et santé au travail PRAP2S

- 2.1.1 Définition et champ de l'ergonomie
- 2.1.2 Activité de travail et situation de travail
- 2.1.3 Amélioration des conditions de travail et prévention des risques professionnels
- 2.2 Manutentions manuelles et prévention des TMS

Techniques gestuelles adaptées

3 – Techniques de soins d'hygiène et de confort

3.1 Démarche de soins

3.2 Soins d'hygiène et de confort de la personne

- 3.2.1 Soins d'hygiène corporelle de l'adulte : aide à la toilette pour l'option « à domicile » ou réalisation pour l'option « en structure »
- 3.2.2 Soins d'hygiène corporelle de l'enfant
- 3.2.3 Prévention des risques d'alitement prolongé (escarre, phlébite, constipation, syndrome de glissement)
- 3.2.4 Habillage et déshabillage
- 3.2.5 Réfection d'un lit inoccupé
- 3.2.6 Réfection d'un lit occupé
- 3.2.7 Différents lits : lits enfants, lits adulte,
- 3.2.8 Berceaux maternité, lits médicalisés
- 3.2.9 Accessoires du lit: potence, barrières, arceaux, Linge de lit
- 3.2.10 Installation au lit, au fauteuil
- 3.2.11 Installation pour un repas, aide aux déplacements
- 3.2.12 Aide à l'élimination
- 3.2.13 Matériel : D'aide à la mobilisation (lève malade, planche de transfert, poignée de traction, draps de transfert...) D'aide aux déplacements (déambulateur, fauteuil roulant, différents types de cannes) D'aide aux repas (vaisselle adaptée, ...) D'aide à l'élimination (bassin, urinal, fauteuil garde-robe, sur-élévateur)

3.3 Surveillance de l'état de santé de la personne

- 3.3.1 Paramètres vitaux et principales constantes
- 3.3.2 Observation des signes cliniques : troubles cutanés, douleur, troubles du transit, de l'élimination, vomissements
- 3.3.3 Observation du comportement relationnel ou social

3.4 Transmission des informations

- 3.4.1 Transmissions
- 3.4.2 Transmissions ciblées
- 3.5 Aide à la prise de médicaments

La santé au travail – L'ergonomie BLOC 3

- Définition et champ de l'ergonomie
- Activité de travail et situation de travail
- Adaptation de l'environnement de travail et enjeux de la prévention des risques professionnels

La coordination d'une équipe de bio nettoyage BLOC 3

- Fonctionnement d'une équipe
- Conduite de réunion

Les techniques de soins, d'hygiène et de confort BLOC 2

- Raisonnement clinique, démarche clinique, démarche de soins
- Transmissions
- Transmission ciblée
- Dossier patient
- Soins d'hygiène corporelle de l'adulte : toilette partielle ; toilette complète ; douche, bain ; pédiluve ; change de protection
- Soins d'hygiène corporelle de l'enfant : change ; lavage des mains ; toilette du visage ; toilette complète ; bain et shampoing
- Aide à l'élimination
- Matériel d'aide à l'élimination
- Prévention des risques d'alitement prolongé
- Hygiène corporelle de l'enfant : - des mains - bucco-dentaire BLOC 4
- Risques biologiques liés aux soins
- Elimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux (DASRI) et des déchets assimilables aux ordures ménagères (DAOM)
- Habillage et déshabillage
- Réfection d'un lit
- Différents lits : berceaux maternité, lit enfant, lit adulte, lits médicalisés
- Accessoires du lit : potence, barrières, arceaux, linge de lit
- Installation au lit, au fauteuil
- Accompagnement à la mobilité
- Matériel d'aide à l'accompagnement à la mobilité
- Portage et mobilisation de l'enfant

La surveillance de l'état de santé de la personne BLOC 2

- Paramètres de surveillance de l'état de santé de l'enfant, de la personne (+ saturation en O2, lecture bandelettes urinaires)
- Observation des signes cliniques
- La douleur
- Observation du comportement relationnel ou social de l'enfant, de la personne
- Aide à la prise de médicaments

Techniques professionnelles et technologie associée

ANIMATION – EDUCATION A LA SANTE

Techniques professionnelles

1 – Activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale

1.1 Apprentissages et handicap

1.2 Conduite d'activités pour une personne ou un groupe

1.3 Projet d'animation

1.4 Conduite d'animation

2 – Animation de réunion de travail

3 – Conduite d'actions d'éducation à la santé

3.1 Education à la santé, promotion de la santé

3.2 Analyse des besoins

3.3 Préparation de l'action

3.4 Mise en œuvre

L'accompagnement de la personne dans une approche globale et individualisée BLOC 1

Approche professionnelle de la personne atteinte de démences séniles

Conception et évaluation du projet individualisé, projet de vie, projet personnalisé, projet d'accompagnement

La conduite d'activités pour une personne ou un groupe

La communication professionnelle en lien avec l'accompagnement de la personne BLOC 1

Communication écrite

Communication orale

Outils numériques et domotiques du quotidien

Les actions d'éducation à la santé BLOC 4

Besoins de la personne en termes d'éducation à la santé

Recueil des besoins

Préparation de l'action Activités Supports Partenariats Ressources documentaires Communication

Conduite d'action d'éducation à la santé

Evaluation de l'action

Comptes rendus, bilans et synthèses

SCIENCES MEDICO-SOCIALES

1.1 Politique de santé publique

1.1.1 Notions de démographie et de santé publique

1.1.2 Santé dans le monde

Indicateurs et déterminants de santé d'une population

1.1.3 Organisation sanitaire et sociale en France

1.1.4 Promotion de la santé en faveur des élèves

1.1.5 Différents systèmes de protection sociale : sécurité sociale (risques, branches, régimes), aide sociale, mutuelles, assurances

1.2 Besoins et attentes de la personne aux différents âges – Les rythmes de vie

1.3 Enfant

1.3.1 Examens de l'enfant à la naissance

1.3.2 Développement somatique, sensoriel et moteur

1.3.3 Développement affectif, social, intellectuel et psychologique

Modes d'expression et de communication

1.3.4 Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace

1.3.5 Développement intellectuel

1.3.6 Comportement social

1.3.7 Droits de l'enfant

1.3.8 Protection maternelle et infantile

1.3.9 Accueil collectif : accueil collectif régulier, accueil collectif occasionnel ou ponctuel, jardins d'enfants, jardins d'éveil, service d'accueil familial, multi - accueil ...

1.3.10 Accueil individuel : assistants maternels

1.3.11 Ecole maternelle, élémentaire

1.3.12 Accueil de loisirs sans hébergement, séjours de vacances avec hébergement

1.4 Adolescent

1.4.1 Définition Evolution du concept

1.4.2 Comportements

1.4.3 Conduites à risques

1.4.4 Droits des mineurs

1.5 Aide sociale à l'enfance

1.6 Famille

1.6.1 Evolution de la famille

La politique de santé publique et la législation sociale BLOC 4

Notions de démographie et de santé publique

Déterminants de santé d'une population

Organisation sanitaire et sociale en France

Promotion de la santé en faveur des élèves et parcours éducatif de santé

Protection sociale BLOC 1

Couverture maladie Sécurité sociale : – assurance maladie, – protection universelle maladie (Puma), complémentaire santé solidaire – aide médicale de l'Etat Mutuelles Assurances privées

Couverture vieillesse et autonomie Sécurité sociale : – branche Vieillesse, – branche Autonomie et caisse nationale de solidarité pour l'autonomie (C.N.S.A) Retraites complémentaires

Sécurité sociale : branche famille Prestations familiales

Besoins et attentes de la personne – Les rythmes de vie BLOC 1

L'enfant

BLOC 1

Examens de l'enfant à la naissance

Développement global de l'enfant

Différentes dimensions du développement de l'enfant

La dimension physique et motrice

La dimension cognitive

La dimension affective

La dimension langagière

BLOC 4

Développement social

Droits de l'enfant

PMI

Accueil collectif du jeune enfant

Relais petite enfance

Ecole maternelle, élémentaire

Accueil de loisirs sans hébergement, séjours de vacances avec hébergement

Enfance en danger

Mort inattendue du nourrisson

L'adolescent BLOC 4

Définition

Evolution du concept

Comportements

Conduites à risques

La famille BLOC 4

1.6.2 Formes d'union
 1.6.3 Autorité parentale
 1.6.4 Sécurité sociale : branche famille

1.7 Personne âgée
 1.7.1 Vieillesse, sénescence, sénilité
 1.7.2 Différents âges de la vieillesse et place de la personne âgée dans la société
 1.7.3 Vieillesse biologique
 1.7.4 Maladie d'Alzheimer
 1.7.5 Vieillesse cognitive et psychologique Connaissances
 1.7.6 Perte d'autonomie, dépendance
 1.7.7 Facteurs générateurs de la perte d'autonomie
 1.7.8 Comportements face au vieillissement
 1.7.9 Politique sociale et médicosociale
 1.7.10 Sécurité sociale : branche retraite, caisse nationale de solidarité pour l'autonomie
 1.7.11 Retraites complémentaires
 1.7.12 Etablissements et structures d'accueil (contrat de séjour, charte, professionnels)
 1.7.13 Maintien à domicile

1.8 Personne handicapée
 1.8.1 Différents types de handicap
 1.8.2 Attitudes face au handicap
 1.8.3 Législation en faveur des personnes handicapées
 1.8.4 Etablissements en faveur des personnes handicapées
 1.8.5 Services spécifiques aux personnes handicapées
 1.8.6 Handicap et scolarisation

1.9 Protection des majeurs vulnérables

1.10 Personne malade
 1.10.1 Classification des maladies
 1.10.2 Conséquences de la maladie
 1.10.3 Comportements face à la maladie
 1.10.4 Droits du malade
 1.10.5 Etablissements en faveur des malades (dont professionnels)
 1.10.6 Sécurité sociale : assurance maladie, Couverture maladie universelle (C.M.U.), aide médicale, forfait hospitalier, mutuelle

1.11 fin de vie et mort
 1.11.1 Aspects biologiques, psychosociologiques, culturels de la mort
 1.11.2 Mort subite du nourrisson
 1.11.3 Personne mourante : accompagnement, problèmes éthiques

Evolution de la famille
 Formes d'union
 Autorité parentale
La personne âgée
BLOC 1
 Vieillesse cognitive et psychologique
 Facteurs générateurs de la perte d'autonomie
 Perte d'autonomie, dépendance
 Politique sociale et médicosociale en faveur des personnes âgées

BLOC 2
 Vieillesse, sénescence, sénilité
 Différentes étapes de la vieillesse
 Comportements face au vieillissement et place de la personne âgée dans la société
 Vieillesse biologique

BLOC 4
 Etablissements et structures d'accueil

La personne en situation de handicap
BLOC 1
 Différents types de handicap
 Attitudes face au handicap
 Handicap et scolarisation – PPS
 Législation en faveur des personnes en situation de handicap
 Services spécifiques aux personnes en situation de handicap

BLOC 4
 Etablissements en faveur des personnes handicapées

La personne majeure vulnérable BLOC 1
 Protection des majeurs vulnérables

La personne malade
BLOC 1
 Classification des maladies
 Conséquence de la maladie
BLOC 2
 Comportements face à la maladie
 Droits du malade
 Etablissements en faveur des malades

La fin de vie et la mort BLOC 2
 Aspects biologiques, psychosociologiques, culturels de la mort
 Personne mourante : accompagnement, problèmes éthiques

2 – Méthodologie d'intervention

2.1 Bienveillance - Maltraitance

2.1.1 Promotion de la bienveillance

2.1.2 Prévention de la maltraitance

2.2 Projet individualisé, projet de vie, projet personnalisé, projet d'accompagnement

2.2.1 Différents types de projet

2.2.2 Construction du projet

2.3 Services à domicile

2.3.1 Différents interlocuteurs et instances du maintien à domicile

2.3.2 Professionnels du maintien à domicile

2.3.3 Services de soins infirmiers à domicile - L'hospitalisation à domicile

2.3.4 Services d'aide à domicile

2.3.5 Financement des services à domicile

2.3.6 Aidants familiaux

2.3.7 Méthodologie d'intervention de l'aide à domicile

2.3.8 Acteurs : agence nationale des services à la personne, associations, fédérations

2.4 Notions de droit (en lien avec le programme d'économie gestion)

2.4.1 Contrat de travail

2.4.2 Durée du travail, congés

2.4.3 Salaire

2.4.4 Formation tout au long de la vie dans le secteur sanitaire et social

2.4.5 Convention collective

2.5 Ethique et Déontologie Secret professionnel, discrétion professionnelle, secret partagé

2.6 Qualité

2.6.1 Certification des établissements de santé

2.6.2 Evaluation en EHPAD

2.6.3 Notion d'analyse des pratiques professionnelles, d'évaluation des pratiques professionnelles, de guides de bonnes pratiques

2.7 Travail en équipe – Gestion d'équipe – Tutorat

2.7.1 Travail en équipe

2.7.2 Gestion d'équipe

2.7.3 Tutorat des stagiaires

2.7.4 Accompagnement des nouveaux agents, des bénévoles

2.8 Relation personne aidante – personne aidée

3 – Communication professionnelle et interprofessionnelle

3.1 Formes, rôles et contexte de la communication : Formes, situations, fonctions, facteurs de la communication

3.2 Communication écrite : Cadre juridique de la communication écrite

3.3 Communication visuelle

3.4 Communication orale

La bientraitance – La maltraitance BLOC 1

Promotion de la bientraitance

Prévention de la maltraitance

Le projet individualisé ou personnalisé, le projet de vie, le projet d'accompagnement BLOC 1

La relation personne aidante / personne aidée BLOC 1

Le maintien à domicile BLOC 1

Principales aides permettant le maintien à domicile

Principaux services permettant le maintien à domicile : – services de soins infirmiers à domicile – Hospitalisation à domicile ; – services d'aide et d'accompagnement à domicile (SAAD) et leur financement

Aidants familiaux

Méthodologie de l'intervention à domicile

Le contexte et les obligations professionnelles dans le secteur sanitaire et médicosocial BLOC 3

Organisation du travail en secteur sanitaire ou médicosocial

Conventions collectives du secteur sanitaire et médicosocial

Statuts des personnels dans le secteur sanitaire et médicosocial

Responsabilités du personnel

Discrétion professionnelle, secret professionnel, secret partagé

Laïcité dans le secteur sanitaire et médicosocial

Valeurs, normes, stéréotypes Discrimination

La qualité BLOC 3

Certification des établissements de santé

Evaluation en EHPAD

Recommandations de bonnes pratiques professionnelles

Analyse des pratiques professionnelles

Le travail en équipe – La gestion d'équipe – Le tutorat BLOC 3

Travail en équipe

Gestion d'équipe

Tutorat des stagiaires

Accompagnement des nouveaux agents, des bénévoles

La communication interprofessionnelle BLOC 3

Formes, situations, fonctions, facteurs de la communication

Transmission des informations

Communication numérique

Biologie et microbiologie appliquées

BIOLOGIE– PHYSIOPATHOLOGIE

1 Organisation générale du corps humain

2 Cellule

- 2.1 Structure et ultrastructure
- 2.2 Principaux organites
- 2.3 Échanges membranaires
- 2.4 Multiplication cellulaire : mitose
- 2.5 Caryotype

3 Maladies génétiques

4 Anomalies du fonctionnement de la cellule : cancers

5 Tissus

6 Peau

- 6.1 Structure, fonctions
 - 6.2 Flore cutanée
 - 6.3 Evolution de la peau
 - 6.4 Observation de la peau
- Physiopathologie : plaies, brûlures, escarres, érythème fessier, gale, pédiculose

7 Appareils génitaux

- 7.1 Anatomie
- 7.2 Gonades
- 7.3 Gamètes
- 7.4 Puberté, ménopause, andropause
- 7.5 Contraception
- 7.6 Physiopathologie :
Les infections sexuellement transmissibles (IST)
- 7.7 Fécondation
- 7.8 Gestation, hygiène de la grossesse
- 7.9 Glandes mammaires
- 7.10 Physiopathologie : Toxoplasmose congénitale

8 Appareil cardiovasculaire

- 8.1 Anatomie du cœur et des vaisseaux
- 8.2 Contraction cardiaque, pression artérielle
- 8.3 Composition du sang et de la lymphe
- 8.4 Principales constantes sanguines
- 8.5 Physiopathologie : hypertension artérielle, AVC, infarctus du myocarde, phlébites

L'organisation générale du corps humain BLOC 2

Différents niveaux d'organisation - Différentes fonctions de l'organisme – les principaux organes – les tissus

La cellule BLOC 4

Structure et ultrastructure
Principaux organites
Echanges membranaire
Multiplication cellulaire : mitose
Caryotype - Notion d'hérédité
Maladies génétiques
Anomalies de fonctionnement de la cellule : les cancers

La peau BLOC 2

Structure, fonctions
Flores cutanées
Evolution de la peau
Plaies, Brûlures Escarres Erythème fessier

Gale – Pédiculose BLOC 4

Les appareils génitaux BLOC 4

Anatomie
Gonades
Gamètes
Puberté, ménopause, andropause
Contraception
IST
Fécondation
Gestation, hygiène de la grossesse
Toxoplasmose congénitale

L'appareil cardiovasculaire BLOC 1

Accident vasculaire cérébral,
Accident ischémique temporaire, infarctus du myocarde

L'appareil cardiovasculaire BLOC 2

Anatomie du cœur et des vaisseaux
Contraction cardiaque, pression artérielle
Composition du sang et de la lymphe

9 Appareil excréteur

- 9.1 Anatomie
- 9.2 Structure et rôles du néphron
- 9.3 Rôles du rein, homéostasie
- 9.4 Physiopathologie : infections urinaires, incontinences urinaires, insuffisance rénale

10 Appareil respiratoire

- 10.1 Anatomie
- 10.2 Mécanique ventilatoire
- 10.3 Echanges gazeux
- 10.4 Physiopathologie : asthme, insuffisance respiratoire, asphyxie (monoxyde de carbone), tuberculose, bronchiolite
- 10.5 Tabagisme

11 Système locomoteur

- 11.1 Anatomie du squelette
- 11.2 Différents types d'os, structure d'un os long
- 11.3 Mécanismes de la croissance osseuse, indices de croissance
- 11.4 Tissu musculaire : structure et propriétés
- 11.5 Anatomie d'une articulation
- 11.6 Etude d'un mouvement, de la marche
- 11.7 Physiopathologie : ostéoporose, arthrose, arthrite, fracture, entorse, luxation, lordose, cyphose, scoliose, TMS

12 Appareil digestif

- 12.1 Anatomie
- 12.2 Mécanismes et bilan de la digestion
- 12.3 Dentition, hygiène bucco-dentaire
- 12.4 Spécificités de l'appareil digestif du jeune enfant, de la personne âgée
- 12.5 Physiopathologie : troubles digestifs (vomissements, diarrhée, constipation), gastro-entérites

13 Régulation de la glycémie

- 13.1 Physiopathologie : Diabète de type 1, Diabète de type 2

14 Système nerveux

- 14.1 Organisation du système nerveux
- 14.2 Structure, propriétés du neurone et du nerf
- 14.3 Synapses
- 14.4 Activité réflexe
- 14.5 Activité volontaire
- 14.6 Sommeil

Explorations et moyens diagnostics : – analyses sanguines ; – examen par enregistrement graphique : ECG, Holter.

Anomalies du rythme - Hypertension artérielle - Phlébites

L'appareil excréteur BLOC 2

Anatomie

Rôles du rein et homéostasie

Structure et rôles du néphron

Analyse d'urines : – ECBU ; Ionogramme

Infections urinaires - Incontinences urinaires - Insuffisance rénale

L'appareil respiratoire BLOC 4

Anatomie

Mécanique ventilatoire

Echanges gazeux

Asthme, Asphyxie par monoxyde de carbone, Tuberculose Bronchiolite Bronchopneumopathie chronique obstructive

Tabagisme

Le système locomoteur BLOC 3

Anatomie du squelette

Différents types d'os, structure d'un os long

Facteurs de la croissance

Tissu musculaire : structure et propriétés

Anatomie d'une articulation

Etude d'un mouvement

Ostéoporose, Arthrose, arthrite, Fracture, Entorse, luxation Lordose, cyphose, scoliose, TMS

L'appareil digestif BLOC 4

Anatomie

Mécanismes et bilan de la digestion

Dentition, hygiène bucco-dentaire

Spécificités de l'appareil digestif du jeune enfant, de la personne âgée

Troubles digestifs

La glycémie et les diabètes BLOC 1

Régulation de la glycémie

Diabète de type 1- Diabète de type 2

Le système nerveux BLOC 4

Organisation du système nerveux

Structure, propriétés du neurone et du nerf

Synapse

Activité réflexe, volontaire

Sommeil

14.7 Physiopathologie :
Douleur, troubles de l'équilibre, Parkinson, Démences séniles, Alzheimer, Epilepsie
14.8 Toxicomanies

15 Oeil
15.1 Anatomie de l'œil
15.2 Vision : perception et transmission des images
15.3 Physiopathologie : défauts de la vision (myopie, presbytie), Strabisme, Cataracte, DMLA

16 Oreille
16.1 Anatomie de l'oreille
16.2 Audition : perception et transmission des sons, Equilibre
16.3 Physiopathologie : Otite, Surdité

17 Explorations et moyens diagnostics
Examens biologiques (analyses de sang, d'urine, de selles, de liquide céphalo-rachidien)
Examens par imagerie (radiologie, échographie, scannographie, scintigraphies, imagerie par résonance magnétique)
Examens par endoscopie
Examen par enregistrement graphique ( lectrocardiogramme, électroencéphalogramme, doppler)

18 Diversité du monde microbien
18.1 Protozoaires, champignons microscopiques, bactéries, virus
18.2 Physiopathologie étude d'une mycose : l'intertrigo interdigital (pied d'athlète) ou le muguet

19 Bactéries
19.1 Structure, ultrastructure
19.2 Conditions de vie et multiplication
19.3 Sporulation

20 Pouvoir pathogène des bactéries
20.1 Infection bactérienne
20.2 Antibiotiques, résistance bactérienne

21 Virus
21.1 Structure et reproduction
21.2 Physiopathologie
Deux exemples de maladie virale : l'hépatite B, la grippe

22 Système immunitaire
22.1 Immunité innée :
Barrière cutanéo-muqueuse,
Réaction inflammatoire

Troubles de l'équilibre
Maladie de Parkinson - Démences séniles
Epilepsie
Toxicomanies
Explorations et moyens diagnostics – ponction lombaire –  lectroenc phalogramme (EEG)
L' cil BLOC 1
Anatomie de l' cil
Vision : perception et transmission des images
Défauts de la vision (myopie, presbytie) - Strabisme - Cataracte – DMLA

L'oreille BLOC 4
Anatomie de l'oreille
Audition : perception et transmission des sons
Otite
Surdités

Les explorations et moyens diagnostics BLOC 4
Examens par imagerie
Examens par endoscopie

MICROBIOLOGIE BLOC 3
La diversité du monde microbien
Principaux types de microorganismes : protozoaires, champignons microscopiques, bactéries, virus
Les bactéries
Structure et ultrastructure
Conditions de vie et multiplication
Sporulation
Pouvoir pathogène des bactéries
Infection bactérienne
Antibiotiques, résistance bactérienne
Les virus
Structure et reproduction des virus
Deux exemples de maladie virale : – l'hépatite B ; – la grippe

Le système immunitaire BLOC 4
Immunité innée
Immunité adaptative

<p>22.2 Immunité adaptative : réponse humorale, réponse cellulaire 22.3 Vaccination 22.4 Physiopathologie Allergies 23 Maladies infectieuses de l'enfant</p> <p>24 Infections nosocomiales et infections associées aux soins 24.1 Agents pathogènes dont Bactéries multirésistantes Modes de transmission (porteurs malades, porteurs asymptomatiques, réservoirs inertes...) 24.2 Facteurs favorisants 24.3 Structures de prévention dont comités de lutte contre les infections nosocomiales (CLIN) 24.4 Risques biologiques</p>	<p>Vaccination Allergies Rubéole, Coqueluche, Scarlatine, Varicelle, Rougeole, Oreillons, Méningites</p> <p>Les infections associées aux soins, les infections nosocomiales BLOC 3 Agents pathogènes dont bactéries multi résistantes et modes de transmission Facteurs favorisants Prévention institutionnelle contre les infections associées aux soins</p>
NUTRITION-ALIMENTATION	
<p>1 – Sources Nutritionnelles 1.1 Constituants alimentaires Nature et rôle des constituants Principales propriétés des constituants alimentaires 1.2 Groupes d'aliments 1.3 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires</p> <p>2 – Alimentation rationnelle 2.1 Besoins nutritionnels : Besoins nutritionnels et apports recommandés Influence de l'âge, du mode de vie, de l'activité, de l'état physiologique ou pathologique 2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant : lactée, diversifiée 2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées 2.4 Equilibre alimentaire</p> <p>3 – Régimes alimentaires 3.1 Différents régimes prescrits 3.2 Allergies alimentaires 3.3 Intolérance au gluten</p> <p>4 – Comportement et habitudes alimentaires 4.1 Qualité organoleptique 4.2 Education alimentaire - découverte des saveurs et textures - surpoids et obésité 4.3 Troubles de l'alimentation</p> <p>5 – Qualité sanitaire des aliments Critères de qualité - Altérations courantes - Toxi infections</p>	<p>Les indications alimentaires BLOC 1 Allergies alimentaires Intolérance au gluten BLOC 2 Différents régimes prescrits Textures adaptées aux besoins</p> <p>Le comportement et les habitudes alimentaires BLOC 2 Qualité organoleptique BLOC 4 Education alimentaire Troubles de l'alimentation</p> <p>La qualité sanitaire des aliments BLOC 2 Toxi infections alimentaires (TIA)</p> <p>Les sources nutritionnelles BLOC 4 Différents constituants alimentaires et leurs rôles Groupes d'aliments</p> <p>L'alimentation rationnelle BLOC 4 Besoins nutritionnels et apports recommandés Influence de l'âge, du mode de vie, de l'activité, de l'état physiologique ou pathologique Alimentation du nourrisson, de l'enfant Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées Equilibre alimentaire</p>