

Sommaire



Partie 1 Biologie générale et appliquée

Chapitre 1	L'organisation générale du corps humain	3
	1. Les niveaux d'organisation	6
	2. Les grandes fonctions du corps humain	7
	3. Les tissus	8
Chapitre 2	La peau	12
	1. La structure de la peau et de ses annexes	14
	2. Les différentes fonctions de la peau	15
	3. La comparaison de la peau d'un enfant et d'un adulte	16
	4. L'hygiène de la peau	17
	5. La prévention des agressions et des parasitoses	17
Chapitre 3	Le système nerveux et l'activité sensorielle	21
	1. Le système nerveux	24
	2. L'activité sensorielle	31
	3. L'hygiène du système nerveux	38
Chapitre 4	Le système locomoteur et la locomotion	43
	1. L'organisation générale du squelette	45
	2. Les os	46
	3. Les muscles	48
	4. Les articulations	50
	5. L'étude des mouvements	51
	6. La croissance de l'appareil locomoteur	52
	7. L'hygiène de l'appareil locomoteur	57
Chapitre 5	La circulation sanguine et lymphatique	62
	1. Les constituants du sang et de la lymphe	65
	2. Le cœur et la circulation sanguine	66
	3. La circulation lymphatique	69
	4. L'hygiène de l'appareil circulatoire	69
Chapitre 6	L'appareil excréteur et l'excrétion	72
	1. L'anatomie de l'appareil urinaire	74
	2. Le fonctionnement de l'appareil urinaire	75
	3. Les dysfonctionnements de l'appareil urinaire	76
	4. L'hygiène de l'appareil urinaire et la prévention	77
	5. L'excrétion fécale	77

Chapitre 7 L'appareil respiratoire, la respiration 79

1. L'anatomie de l'appareil respiratoire..... 82
2. Le fonctionnement de l'appareil respiratoire 84
3. L'hygiène de l'appareil respiratoire et la prévention 86
4. Les dysfonctionnements de l'appareil respiratoire..... 86

Chapitre 8 Le maintien de l'intégrité de l'organisme 89

1. Les agents de contamination 92
2. Les origines des contaminations..... 95
3. Les voies de pénétration des germes dans l'organisme 97
4. Le pouvoir pathogène des micro-organismes..... 98
5. L'infection microbienne..... 99
6. La résistance à l'infection microbienne..... 101
7. La vaccination et la sérothérapie 102



Partie 2

Nutrition – Alimentation

Chapitre 9 Les besoins nutritionnels 109

1. Les besoins nutritionnels du jeune enfant 113
2. Les journées alimentaires types de 6 mois à 1 an 115
3. Les journées alimentaires types de 18 mois à 3 ans..... 117
4. La satisfaction des besoins et leur justification 118

Chapitre 10 Les caractéristiques de l'appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant 120

1. La physiologie de la digestion et de l'absorption 123
2. Le principe d'une alimentation adaptée à l'évolution physiologique de l'enfant..... 128
3. L'hygiène de la digestion 129

Chapitre 11 Les sources nutritionnelles : les aliments 133

1. La nature et le rôle des constituants alimentaires..... 134
2. Les groupes d'aliments et les équivalences alimentaires..... 134
3. Les principales propriétés des constituants alimentaires..... 136
4. Les constituants modifiés lors des préparations culinaires..... 137
5. Les constituants modifiés lors du stockage des aliments..... 138

Chapitre 12 L'alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans 140

1. L'alimentation lactée 143
2. Les débuts de la diversification 144
3. L'alimentation diversifiée 146

Sommaire

Chapitre 13	Les régimes alimentaires de l'enfant	152
	1. Les régimes des troubles digestifs courants.....	155
	2. Le régime d'un enfant diabétique.....	156
	3. Le régime de l'enfant obèse.....	157
	4. Le régime restreint en sodium (pour les pathologies rénales et cardiaques).....	157
	5. Le régime sans gluten (pour la maladie cœliaque).....	158
	6. Le régime sans protéines du lait de vache.....	158
Chapitre 14	L'éducation alimentaire de l'enfant	160
	1. La perception sensorielle des aliments et les facteurs d'influence.....	164
	2. L'apprentissage des saveurs et des textures.....	165
	3. Le comportement et les habitudes alimentaires.....	166
	4. Les troubles du comportement alimentaire.....	166
	5. Les maladies nutritionnelles.....	168
Chapitre 15	Les contaminations alimentaires	170
	1. Les toxi-infections alimentaires.....	172
	2. Les intoxications alimentaires : les contaminants chimiques.....	174



Partie 3 Sciences médico-sociales

Chapitre 16	L'enfant	179
	1. Le développement de l'enfant de 0 à 6 ans.....	181
	2. Les anomalies du développement.....	202
Chapitre 17	Le cadre juridique et institutionnel de l'enfant et de la famille	224
	1. Le cadre politique et administratif de la France.....	227
	2. Les structures administratives sanitaires et sociales.....	230
	3. Le statut juridique de l'enfant et de la famille.....	231
	4. La protection sanitaire et sociale de l'enfant et de la famille.....	235
	5. Les structures d'accueil de l'enfant.....	242
Chapitre 18	La communication appliquée au secteur professionnel	250
	1. L'information.....	253
	2. La communication.....	255
	3. Le secret professionnel.....	262



Partie 4 Technologie

Chapitre 19	L'hygiène et le confort du logement pour le bien-être de l'enfant	269
	1. Le conditionnement de l'air et l'ambiance thermique.....	274
	2. L'éclairage.....	276
	3. L'acoustique.....	278
	4. L'alimentation en eau.....	279
	5. L'alimentation en énergie.....	280
	6. L'évacuation des eaux usées.....	284
Chapitre 20	L'aménagement des locaux : collectivité et habitat privé	287
	1. Les espaces de repos.....	290
	2. Les espaces-repas.....	293
	3. Les espaces sanitaires.....	294
	4. Les espaces jeux et les activités.....	296
	5. Le matériel pour les sorties de l'enfant.....	297
	6. Le choix des aménagements et des équipements des locaux.....	299
	7. L'implantation des locaux.....	300
Chapitre 21	La prévention des accidents domestiques chez l'enfant	303
	1. Les risques liés à l'électricité.....	307
	2. Les risques liés au gaz.....	308
	3. Les brûlures.....	308
	4. Les risques de noyade.....	309
	5. L'absorption d'eau non potable.....	310
	6. Les risques liés aux produits à usage familial.....	310
Chapitre 22	Les matériels et produits liés aux soins d'hygiène corporelle, au confort de l'enfant	314
	1. Les produits d'hygiène corporelle.....	316
	2. Les produits de soins courants.....	317
Chapitre 23	Les matériels et produits liés aux activités de jeux et de loisirs	320
	1. La peinture.....	321
	2. La pâte à modeler et la pâte à gâteaux.....	322
	3. Le sable et la terre.....	323

Sommaire

Chapitre 24	Les produits alimentaires	325
	1. La commercialisation des aliments frais ou transformés	327
	2. L'étude technologique des différents groupes d'aliments	328
	3. La réglementation	333
	4. Les aliments pour le jeune enfant : réglementation spécifique	334
Chapitre 25	Les produits et matériels d'entretien	337
	1. Les produits d'entretien	339
	2. Les produits de traitement des biocontaminations	341
Chapitre 26	L'organisation du travail	345
	1. L'organisation d'une activité	349
	2. Les règles d'ergonomie	351
	3. L'installation des espaces de repos, de repas, de jeux et d'activités	352



Partie 5 Techniques professionnelles

Chapitre 27	Les techniques d'entretien des locaux, des équipements et du petit matériel	359
	1. Le dépoussiérage du mobilier et des sols	361
	2. Le nettoyage des sols et du mobilier	363
	3. La décontamination des locaux (zones à risque)	363
	4. Les techniques de nettoyage et de stérilisation du petit matériel	364
	5. Le repassage-pliage-réfection du linge	365
Chapitre 28	Les techniques de préparation et de service des collations et des repas	369
	1. La préparation des repas	371
	2. La préparation des biberons	379
	3. La distribution et le service des repas et des collations	381
Chapitre 29	Les techniques de soins d'hygiène corporelle et de confort	386
	1. Les principes de base	389
	2. Le change	389
	3. La toilette (bain et soins annexes)	390
	4. L'habillement de l'enfant	394

Chapitre 30 Les techniques d'animation..... 397

1. La fabrication d'éléments (découpages, assemblages)..... 400
2. Les techniques de jeux et de loisirs 401
3. L'animation..... 407
4. L'accompagnement de l'enfant dans sa vie quotidienne 411
5. L'aide à l'habillage 412
6. L'aide à la prise de repos (sieste)..... 413



Corrigés

Corrigés 417