|  |
| --- |
| **Plan de formation sur les 3 pôles** |
| **Pôle 1 :** |
| **Contexte** | **Techniques professionnelles** | **Savoirs associés :** | **Personnages** | **Dossier Technique** |
| 5- EHPAD Hestia | 3.1 Démarche de soins3.2.1 Soins d'hygiène corporelle de l'adulte : Change (toilette génito-anale)3.2.4 Habillage et déshabillage3.2.6 Réfection d'un lit occupé3.2.8 lits médicalisés3.2.9 Accessoires du lit: potence, barrières, arceaux, linge de lit3.2.3 Prévention des risques d'alitement prolongé (escarre, phlébite, constipation, syndrome de glissement)Techniques gestuelles adaptées | 6.4 Observation de la peau Physiopathologie : les escarres12.3 Dentition, hygiène buccodentaire12.4 Spécificités de l’appareil digestif de la personne âgée12.5 Physiopathologie : troubles digestifs (constipation)11- Système locomoteur11.4 Tissu musculaire : structure et propriétés11.5 Anatomie d'une articulation11.6 Étude d'un mouvement, de la marche11.7 Physiopathologie : ostéoporose, arthrose, arthrite11.7 Physiopathologie  troubles musculo-squelettiques | Mme RAJAD (voir dossier technique) | - Charte de bientraitance- Menus- Grille AGGIR- Charte PA dépendantes- Protocoles de soins- Déclaration TIAC- Protocoles en cas de gastro-entérites- Projet individualisé- Dossier médical |
| **Pôle 2** |
| **Contexte** | **Techniques professionnelles** | **Savoirs associés :** | **Personnages** |
| EHPAD Hestia | Ateliers « mémoire »Jeux de sociétéAtelier « cuisine »Activités motricesActivités manuellesAtelier « chants » | 1.7.5 le vieillissement cognitif et psychologique1.7.6 la perte d’autonomie et la dépendance1.7.7 facteurs générateurs de la perte d’autonomie1.7.12 établissement, structure d’accueil : EHPAD (et équivalent)1.2. Besoins et attentes2.2 projet d’accompagnement2.1.1 promotion de la bientraitance2.1.2 prévention de la maltraitance2.6.2 évaluation en EHPAD2.6.3 notion d’analyse des pratiques professionnelles2.8 relation personne aidante-personne aidée | idem |
| **Pôle 3** |
| **Contexte** | **Techniques professionnelles** | **Savoirs associés :** | **Personnages** |
| EHPAD Hestia | - TP Pâtes levées (gâteau d’anniversaire) -TP Petit déjeuner (boissons chaudes)- TP Plateaux petits déjeuners et prévention fausses routes) - TP Enrichissement des plats- Solutions de Réhydratation Orale- TP « Manger mains » | *3.2.13 Matériel d’aide aux repas (vaisselle adaptée) Techniques professionnelles et technologie associée en Ergo-Soins)***Services à l’usager :**1.4.2 Matériel remise en température 2.4 Techniques de service des repas : Modes de distribution : service à table - au litAide à la prise des repas - Prévention des fausses routes- de la déshydratation, de la dénutrition s -matériel d’aide à la prise repas.**Nutrition :** 2.3 Alimentation des adultes (Personnes âgées -état pathologique : diarrhées, ostéoporose…): proposer une adaptation aux besoins spécifiques des personnes dans une situation donnée- justifier le choix des aliments… 3.1 Régime hyperprotéinéRégime sans résidu4.1 Eléments intervenant dans l’appétit.5. Qualité sanitaire des aliments : critères de qualité sanitaire, Règle des 5M- TIAC | idem |
|  |