

## ARTICULATION DE LA CO-INTERVENTION DANS LA FILIERE ASSP (Accompagnement Soins et Service à la Personne)

Enseignants concernés :

Choix de la période de la co-intervention : **1 heure /semaine**

Salles et espaces de travail souhaité :

Modalités d'organisation matérielle :

### Mise en parallèle des référentiels.

<b>Durée indicative</b>	<b>Enseignement professionnel pôle 3 : service à l'utilisateur ; nutrition et alimentation.</b>	<b>Mathématiques/ physique et chimie.</b>
3 h	Conversions (pesée des denrées alimentaires, dosage des produits d'entretien), recette des madeleines aux pépites de chocolat.	<b>Automatismes :</b> Conversions.
1h	Pictogrammes des produits d'entretien utilisés.	<b>Sécurité : comment travailler en toute sécurité ?</b> Identifier un pictogramme sur l'étiquette d'un produit chimique de laboratoire ou d'usage domestique.
3 h	pH des différents produits d'entretien utilisés. pH des aliments. Dilution des produits d'entretien.	<b>Chimie : comment caractériser une solution ?</b> Savoir qu'une solution acide a un pH inférieur à 7 et une solution basique a un pH supérieur à 7. Connaître les effets de la dilution sur la valeur du pH.
1 h	Posologie (médicaments, produits).	<b>Calculs commerciaux et financiers :</b> Pourcentages, coefficient multiplicateur.
2 h	Sécurité du matériel électrique utilisé.	<b>Sécurité : comment travailler en toute sécurité ?</b> Connaître les principaux dispositifs de protection présents dans une installation électrique et leur rôle. <b>Electricité : comment caractériser et exploiter un signal électrique ?</b> Connaître les unités de mesure de tension et d'intensité.
3 h	Constituants alimentaires (protides, glucides, lipides, éléments minéraux, vitamines, eau). Constituants alimentaires : eau de source et eau minérale.	<b>Chimie : comment caractériser une solution ?</b> Connaître la différence entre ion, molécule et atome. Tests d'identifications d'ions dans les eaux minérales.
2 h	Fiche de stock. Bon de commande.	<b>Calculs commerciaux et financiers/Automatismes:</b> Pourcentages, coefficient multiplicateur ; formation des prix.

1 h	Calcul de la ration lactée journalière. La règle d'Appert.	<b>Fonctions/Algorithmique et Programmation :</b> Fonction affine.
2 h	Indice de Masse Corporelle, courbe de poids, de taille de l'enfant. Croissance des bactéries en milieu nutritif non renouvelé.	<b>Fonctions/Algorithmique et Programmation :</b> Courbe représentative d'une fonction f. Fonction croissante et décroissante sur un intervalle.
3 h	Besoins nutritionnels et apports recommandés.	<b>Statistiques à une variable :</b> Représentation d'une série statistique par un diagramme. Indicateurs de position : moyenne et médiane.
2 h	Besoins énergétiques (tableau de composition des aliments).	<b>Fonctions/Algorithmique et Programmation :</b> Systèmes à 2 équations du premier degré à 2 inconnues.
2 h	Adaptation des recettes. Equivalences alimentaires. Adaptations aux différents besoins alimentaires.	<b>Fonctions/Algorithmique et Programmation :</b> Proportionnalité et fonction linéaire.
2 h	Agencement des locaux.	<b>Géométrie :</b> Formule de l'aire d'un triangle, d'un carré, d'un rectangle, d'un disque.
2 h	Confort acoustique.	<b>Acoustique : comment caractériser et exploiter un signal lumineux ?</b> Savoir qu'un son se caractérise par sa fréquence et son niveau d'intensité exprimé en décibels. Connaitre les seuils de dangerosité et de douleur pour l'oreille humaine. Savoir que les isolants phoniques sont des matériaux qui absorbent une grande partie de l'énergie véhiculée par les ondes sonores.
1 h	Confort thermique.	<b>Thermique : comment caractériser les échanges d'énergie sous forme thermique ?</b> Connaitre différents types de thermomètres ; Savoir que l'élévation (diminution) de température d'un corps nécessite un apport (une perte) d'énergie.
1 h	Confort lumineux.	<b>Optique : comment caractériser et exploiter un signal lumineux ?</b> Réflexion et réfraction de la lumière.