

# Sommaire

## BIOLOGIE

THÈME 1	L'ORGANISATION GÉNÉRALE DU CORPS HUMAIN	
<b>TD 1</b>	<b>Organisation générale du corps humain</b> . . . . .	1
THÈME 2	LE SYSTÈME NERVEUX ET L'ACTIVITÉ SENSORIELLE	
<b>TD 2</b>	<b>Organisation du système nerveux, activité réflexe, activité volontaire</b> . . . .	3
<b>TD 3</b>	<b>Activité sensorielle - Audition</b> . . . . .	7
<b>TD 4</b>	<b>Activité sensorielle - Vision</b> . . . . .	11
THÈME 3	LE SYSTÈME LOCOMOTEUR ET LA LOCOMOTION	
<b>TD 5</b>	<b>Organisation générale de l'appareil locomoteur</b> . . . . .	15
<b>TD 6</b>	<b>Croissance de l'appareil locomoteur</b> . . . . .	19
<b>TD 7</b>	<b>Hygiène de l'appareil locomoteur</b> . . . . .	23
THÈME 4	LA PEAU	
<b>TD 8</b>	<b>La peau</b> . . . . .	25
THÈME 5	LES FONCTIONS DE NUTRITION	
<b>TD 9</b>	<b>Fonctions de nutrition</b> . . . . .	29
THÈME 6	LE MAINTIEN DE L'INTÉGRITÉ DANS L'ORGANISME	
<b>TD 10</b>	<b>Origine des contaminations</b> . . . . .	35
<b>TD 11</b>	<b>Pouvoir pathogène des micro-organismes</b> . . . . .	39
<b>TD 12</b>	<b>Résistance de l'organisme à l'infection microbienne</b> . . . . .	43

## NUTRITION-ALIMENTATION

THÈME 1	LES BESOINS NUTRITIONNELS DE L'ENFANT ET LES APPORTS CONSEILLÉS	
<b>TD 13</b>	<b>Besoins nutritionnels de l'enfant et apports conseillés</b> . . . . .	47
THÈME 2	L'APPAREIL DIGESTIF DU NOURRISSON ET DU JEUNE ENFANT	
<b>TD 14</b>	<b>Appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant</b> . . . . .	49
THÈME 3	L'HYGIÈNE DE LA DIGESTION	
<b>TD 15</b>	<b>Hygiène de la digestion</b> . . . . .	53
THÈME 4	LES ALIMENTS	
<b>TD 16</b>	<b>Classification des aliments par groupe</b> . . . . .	55
<b>TD 17</b>	<b>Propriétés des constituants alimentaires</b> . . . . .	59
THÈME 5	L'ALIMENTATION DE L'ENFANT	
<b>TD 18</b>	<b>Alimentation lactée</b> . . . . .	61

<b>TD 19</b>	<b>Alimentation diversifiée</b> . . . . .	63
THÈME 6	LES RÉGIMES ALIMENTAIRES	
<b>TD 20</b>	<b>Régimes alimentaires</b> . . . . .	65
THÈME 7	L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE L'ENFANT	
<b>TD 21</b>	<b>Éducation alimentaire de l'enfant</b> . . . . .	67
THÈME 8	LA PRÉVENTION DES INFECTIONS ALIMENTAIRES	
<b>TD 22</b>	<b>Prévention des infections alimentaires</b> . . . . .	69

## TECHNOLOGIES ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

THÈME 1	L'HYGIÈNE ET LE CONFORT DU LOGEMENT POUR LE BIEN-ÊTRE DE L'ENFANT	
<b>TD 23</b>	<b>Chauffage et confort thermique</b> . . . . .	71
<b>TD 24</b>	<b>Aération et ventilation</b> . . . . .	73
<b>TD 25</b>	<b>Confort acoustique</b> . . . . .	75
<b>TD 26</b>	<b>Confort visuel</b> . . . . .	77
THÈME 2	L'AMÉNAGEMENT SPÉCIFIQUE DES LOCAUX	
<b>TD 27</b>	<b>Espace de repos</b> . . . . .	79
<b>TD 28</b>	<b>Espace de repas</b> . . . . .	81
<b>TD 29</b>	<b>Espace de jeux et d'activités</b> . . . . .	83
<b>TD 30</b>	<b>Espace sanitaire</b> . . . . .	85
THÈME 3	LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES CHEZ L'ENFANT	
<b>TD 31</b>	<b>Risques liés à l'alimentation en électricité et au gaz</b> . . . . .	87
<b>TD 32</b>	<b>Risques liés à l'utilisation de l'eau</b> . . . . .	91
<b>TD 33</b>	<b>Risques liés aux produits à usage familial</b> . . . . .	95
THÈME 4	LES MATÉRIELS ET PRODUITS LIÉS AUX SOINS D'HYGIÈNE CORPORELLE ET AU CONFORT DE L'ENFANT	
<b>TD 34</b>	<b>Matériels et produits liés aux soins d'hygiène corporelle et au confort de l'enfant</b> . . . . .	97
THÈME 5	LES MATÉRIELS ET PRODUITS LIÉS AUX ACTIVITÉS DE JEUX ET DE LOISIRS	
<b>TD 35</b>	<b>Matériels et produits liés aux activités de jeux et de loisirs</b> . . . . .	99
THÈME 6	LES PRODUITS ALIMENTAIRES	
<b>TD 36</b>	<b>Commercialisation des produits alimentaires</b> . . . . .	101
<b>TD 37</b>	<b>Étude technologique des produits alimentaires</b> . . . . .	103
<b>TD 38</b>	<b>Réglementation spécifique des aliments pour le jeune enfant</b> . . . . .	107