

DELPHINE DESMET PORTFOLIO





Conception digitale

Exemple de production

16 Les agents infectieux

17 Les agents infectieux

18 Les agents infectieux

Outils marqueur | Présentateur | Ressources

Graphique étiqueté

Le soignant

La flore hospitalière peut provenir du soignant. La plus grande source de micro-organismes est le soignant lui-même. Le

Accordéon

Des bactéries

Dans la famille des bactéries on distingue

- Des bactéries Gram + comme les Cocci Gram + : Staphylocoque, Streptocoque, et les BacilleGram + : Listeria, Corynebacterie, Clostridium)
- Des bactéries Gram - (Cocci Gram - : Méningocoque et Bacille Gram - : Bacteroides, Entérobactéries)
- Des mycobactéries : bacille de Koch
- Des formes sporulées : Clostridium

Des virus

Des parasites

Des champignons

< PRÉCÉDENT

SUIVANT >

Nom du projet : Formation de 12H00 sur l'Hygiène des mains

Type de projet : 4 Modules autoformatifs de 20 à 30 minutes (ici exemple du module 1)

Public cible : personnels de santé

Méthode de conception : ADDIE

Conception détaillée : synopsis, storyboard

Réalisation sous outils Auteur Ispring

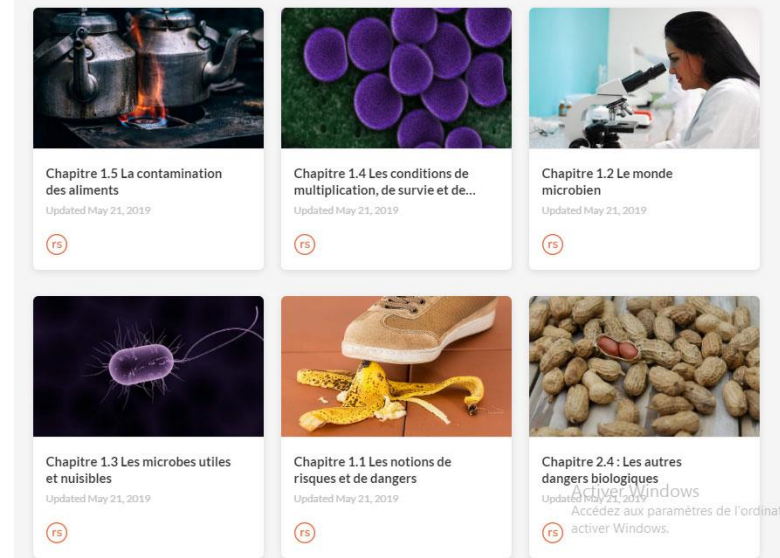
Déploiement sur la plateforme Moodle

Exemple de production

Modules	Chapitres	Objectifs
M1 La microbiologie des aliments	C1.1 Les notions de risques et de dangers	Savoir identifier les dangers et les risques
	C1.2 Le monde microbien	Savoir identifier les différents éléments du monde microbiens
	C1.3 Les microbes utiles et nuisibles	Savoir identifier les microbes utiles et nuisibles dans l'alimentation
	C1.4 Les conditions de multiplication, de survie et de destruction	Connaître les conditions de multiplication, de survie et de destruction
	C1.5 La contamination des aliments	Savoir comment les aliments sont contaminés
	C1.6 Conseils	
M2 Les dangers dans l'alimentation (microbiologiques, biologiques, physiques et chimiques)	C2.1 Les dangers microbiologiques (Les intoxications alimentaires)	Savoir l'origine des intoxications alimentaires et les implications pour les restaurateurs
	C2.2 Les dangers microbiologiques (Les TIACS)	Savoir les causes et les conséquences des TIACS
	C2.3 Les dangers chimiques	Savoir identifier et prévenir les dangers chimiques
	C2.4 Les dangers physiques	Savoir identifier et prévenir les dangers physiques
	C2.5 Les dangers biologiques, conséquences sur la santé	Savoir identifier et prévenir les dangers biologiques
	C2.6 Conseils	
M3 Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques	C3.1 La prévention des dangers	Savoir prévenir les dangers
	C3.2 La matière première	Savoir identifier la qualité des matières premières
	C3.3 La main d'oeuvre	Savoir mettre en oeuvre les conditions pour avoir un personnel respectant les règles d'hygiène
	C3.4 La méthode	Savoir appliquer des méthodes pour prévenir les dangers microbiologiques
	C3.5 Le matériel	Savoir prévenir les dangers d'hygiène provenant du matériel



[Lien de démonstration](#)



Nom du projet : Formation de 14H00 en hygiène alimentaire HACCP (ici extrait du module 1)
 Type de projet : parcours de formation e-learning divisé en 5 module
 Public cible : Personnel s'installant en restauration commerciale

Méthode de conception : SAM
 Modularisation de la formation
 Conception détaillée : synopsis, storyboard
 Réalisation avec Articulate Rise
 Déploiement sur la plateforme Moodle

Exemple de production



[Lien sur le jeu](#)

Nom du projet : L'explorateur des métiers – travail sur les représentations des métiers artisanaux

Type de projet : Serious Game en collaboration avec l'ONISEP

Public cible : Collégiens

Participation à la conception

Rédaction des contenus

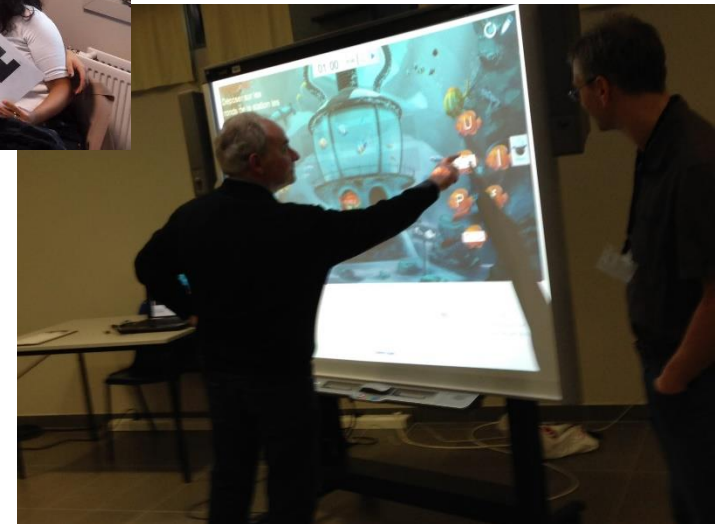
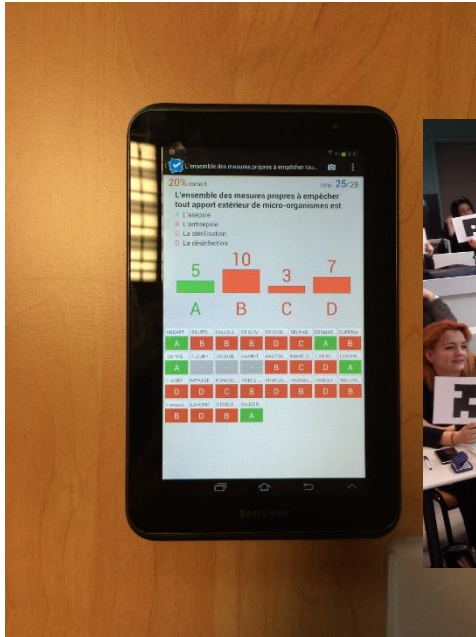
Formation des équipes conseillers dans le scénario d'utilisation

Version 2 prévue en 2020



Formation et
accompagnement
des équipes
enseignantes

Formation à l'appropriation des outils TICE



Formation à la prise en main
Accompagnement dans l'utilisation en classe
Petit déj de découverte
Ateliers de sensibilisation

Outils :
Vote en réalité augmentée Plickers, Votar,
Wooclap, Aurasma
VDI TBI

