

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  | |  |
|  | *agraria agroalimentare agroindustria | chimica, materiali e biotecnologie | costruzioni, ambiente e territorio | sistema moda | servizi socio-sanitari | servizi per la sanità e l'assistenza sociale | corso operatore del benessere | agenzia formativa Regione Toscana IS0059 – ISO9001* | | | | |
|  | **www.e-santoni.edu.it** | e-mail: **piis003007@istruzione.it** | | PEC: **piis003007@pec.istruzione.it** | |

**PIANO DI ATTIVIT SVOLTA DAL DOCENTE A.S. 2020/21**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nome e cognome del docente Viviana Guadagni- Alessandra Salvadorini | |  |
| Disciplina insegnata Igiene e Anatomia | |  |
| Libro/i di testo in uso Igiene e cultura medico-sanitaria – S. Barbone - Franco Lucisano Editore | |  |
| Classe e Sezione 3H | Indirizzo di studio SASS | |
| 1. Obiettivi trasversali indicati nel documento di programmazione di classe e individuati dal dipartimento   *Obiettivi indicati dal CdC.*   * comunicazione nella madrelingua; * comunicazione nelle lingue straniere; * competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia; * competenza digitale; * imparare a imparare; acquisire un metodo di studio, progettare,risolvere problemi * competenze sociali e civiche; collaborare e partecipare * spirito di iniziativa e imprenditorialità; agire in modo autonomo e responsabile * consapevolezza ed espressione culturale, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare informazioni      |  | | --- | | **Competenze tecnico-professionali**  Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche e della sicurezza, della corretta alimentazione, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone  **Obiettivi del CdC**  Rispettare i tempi e curare la forma della conversazione.  Interagire in gruppo imparando a confrontarsi e ad accettare le diversità e a gestire le eventuali conflittualità  Potenziare le capacità di osservazione del reale organizzare il proprio lavoro autonomamente, fare domande pertinenti  Saper organizzare le informazioni ricevute in diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi  Acquisire e potenziare un metodo di studio e di lavoro individuale  Potenziare la personalità attraverso un approfondimento della conoscenza di sé e delle proprie capacità.  Sviluppare le capacità relazionali  Iniziare a individuare, raccogliere e validare dati e fonti  Individuare collegamenti tra fenomeni, eventi e concetti diversi. | | |  |
| 1. Indicare le competenze che si intende sviluppare o i traguardi di competenza   **Competenze di cittadinanza**  **Competenza professionale prevista per la classe terza** dal Dipartimento (livello di base):   * Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela della salute e del benessere delle persone   **Conoscenze minime**   * conoscere le principali norme riguardo la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute * conoscere struttura e funzioni di organi e apparati trattati * conoscere le modalità di insorgenza delle malattie * conoscere le principali strategie di prevenzione delle malattie   **Abilità minime**   * osservare le norme riguardanti la sicurezza nell'ambiente di lavoro * utilizzare comportamenti a tutela della salute della persona e della collettività * Riconoscere le più frequenti patologie del minore e dell'anziano * Riconoscere gli elementi di base di anatomia e fisiologia del corpo umano * Individuare le strategie e gli strumenti più opportuni ai fini della prevenzione | |  |
| 1. Descrizione di conoscenze e abilità, evidenziando quelle essenziali o minime e elencando eventualmente la sequenza di unità didattiche   UdA 1  **Organizzazione strutturale e funzionale del corpo umano**  Competenze:  distinguere i diversi livelli di organizzazione strutturale del corpo umano.  Conoscenze:  definire i termini cellula, tessuto, organo, apparato, sistema.  Abilità:  individuare i piani anatomici di riferimento. Elencare le caratteristiche principali dei diversi tessuti e sistemi e apparati.  UdA 2  **La pelle e le mucose**  Competenze:  spiegare il ruolo della pelle nella termoregolazione  Conoscenze:  descrivere struttura e funzione della pelle e degli annessi cutanei e delle diverse mucose.  Abilità:  indicare le misure più idonee per mantenere una corretta igiene della pelle.  UdA 3  **Sostegno e movimento. L’apparato locomotore**  Competenze:  indicare le funzioni dello scheletro. Spiegare il meccanismo della contrazione muscolare  Conoscenze:  riconoscere gli elementi costitutivi dell’apparato locomotore (ossa, articolazioni, muscoli). Descrivere la struttura delle ossa  Abilità:  riconoscere su un disegno le principali ossa e muscoli del corpo umano  UdA 4  **L’apparato respiratorio**  Competenze:  descrivere le funzioni dell’apparato respiratorio; descrivere lo scambio dei gas dall’interno all’esterno del corpo e viceversa.  Conoscenze:  elencare gli organi dell’apparato respiratorio e le relative funzioni. Spiegare come avvengono l’inspirazione e l’espirazione.  Abilità:  capire perché il fumo fa male. Definizione di pneumopatia e di infiammazione mucosale. Infiammazione acuta e cronica.  Uda 5  **La circolazione**  Competenze:  indicare le principali funzioni dell’apparato circolatorio  Conoscenze:  distinguere le varie componenti del sangue, individuandone le funzioni. Descrivere la struttura e le funzioni del cuore.  Abilità:  distinguere arterie, vene e capillari. Principali differenze tra circolazione arteriosa e venosa.  UdA 6  **Le difese dell’organismo**  Competenze:  definire il concetto di immunità. Immunità innata e acquisita.  Conoscenze:  descrivere i principali meccanismi di difesa dell’organismo  Abilità:  descrivere il meccanismo di formazione degli anticorpi. Vaccini e tipologie di vaccini.  UdA 7  **Nutrizione, digestione e assorbimento**  Competenze:  indicare le principali funzioni dell’apparato digerente  Conoscenze:  descrivere le strutture principali dell’apparato digerente.  Abilità:  distinguere la digestione meccanica da quella chimica. Cosa sono gli enzimi digestivi. Principali patologie dell’ apparato digerente ( intolleranza al lattosio, celiachia, stipsi; malattie croniche infiammatorie intestinali; reflusso gastroesofageo e neoplasie). Cosa sono le ileo e colonstomie.  UdA 8  **Controllo e regolazione: il sistema nervoso**  Competenze:  indicare le principali funzioni del sistema nervoso  Conoscenze:  descrivere le principali strutture del sistema nervoso  Abilità:  distinguere l’organizzazione strutturale e funzionale del sistema nervoso. Cosa sono i neurotrasmettitori.  **UdA per la qualifica OSS (14 ore)**  **Conoscenze minime**  Sistema muscolo-scheletrico.  Struttura e tono muscolare, funzioni (movimento, posture); contrazione muscolare; principali muscoli del corpo.  Sistema nervoso; organi, strutture e funzioni; midollo spinale, meningi, nervi, liquido cerebrospinale; sistema nervoso autonomo.  Sistema cardio-vascolare; organi, strutture e funzioni; vasi sanguigni, ciclo cardiaco, frequenza cardiaca, pressione arteriosa; caratteristiche del sangue.  Sistema respiratorio; organi, strutture e funzioni; tipi di respirazione, frequenza respiratoria.  **Abilità minime**  Riconoscere gli elementi di base di anatomia e fisiologia del corpo umano  Riconoscere le caratteristiche multifattoriali della condizione di benessere psico-fisico-sociale | |  |
| 1. Attività o moduli didattici concordati nel CdC a livello interdisciplinare - Educazione civica   Nell’ambito dell’educazione civica saranno affrontati i seguenti argomenti: la sicurezza sul luogo di lavoro (DL 81/2008) con particolare riferimento all’igiene e ai DPI da usare in ambito sanitario. Cenni ai microorganismi. | |  |
| 1. Tipologie di verifica, elaborati ed esercitazioni   *(Indicare un eventuale orientamento personale diverso da quello inserito nel PTOF e specificare quali hanno carattere formativo e quale sommativo; esplicitare se previste le tipologie di verifica legate ad ADID o attività di DDI)*  Verifiche orali sia formative che sommative, sia individuali che di gruppo.  Verifiche scritte sia strutturate che semistrutturate. | |  |
| 1. Criteri per le valutazioni *(fare riferimento anche ai criteri di valutazione delle ADID, delibera CD 28/05/2020)*   *(se differiscono rispetto a quanto inserito nel PTOF)*  La valutazione terrà conto della conoscenza e comprensione degli argomenti, della capacità di comunicare con linguaggio adeguato le informazioni acquisite, di analizzare e sintetizzare i contenuti.  La valutazione terrà inoltre conto dell’interesse e della partecipazione attiva alle lezioni, della puntualità nell’eseguire i compiti a casa, del senso di responsabilità dimostrato durante tutte le attività proposte, anche quelle di alternanza scuola lavoro.  Saranno tenuti in considerazione anche l’impegno nel recuperare le lacune e i progressi fatti dall’alunno rispetto alla sua situazione di partenza. | |  |
| 1. Metodi e strategie didattiche   *(in particolare indicare quelle finalizzate a mantenere l’interesse, a sviluppare la motivazione all’apprendimento, al recupero di conoscenze e abilità, al raggiungimento di obiettivi di competenza)*  Le lezioni verranno affrontate con modalità in parte frontale (sia in presenza che DDI), fornendo schemi di lavoro e metodologie per affrontare lo studio della materia, in parte con modalità di lezioni partecipate.  Verranno utilizzati il libro di testo, presentazioni power point, video e dispense. | |  |

Pisa 25/06/2021 Alessandra Salvadorini

Viviana Guadagni