

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | *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 ANNUALE DEL 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 Sezione3°I | Indirizzo di studioSASS |
| 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. Differenze principali tra circolazione arteriosa e circolazione venosa. Cosa è la frequenza cardiaca e come si misura. Pressione arteriosa. Cenni sul ciclo cardiaco ( significato di sistole e diastole).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. Cosa sono i vaccini e le principali tipologie di vaccini.UdA 7**Nutrizione, digestione e assorbimento**Competenze:indicare le principali funzioni dell’apparato digerenteConoscenze:descrivere le strutture principali dell’apparato digerente.Abilità:distinguere la digestione meccanica da quella chimica. Cosa sono gli enzimi digestivi. Alcune patologie gastroenterologiche (intolleranze al lattosio, celiachia, stipsi; malattie croniche infiammatorie intestinali e neoplasie intestinali ); resezioni chirurgiche intestinali ( significato di ileo e colostomie). UdA 8**Controllo e regolazione: il sistema nervoso**Competenze:indicare le principali funzioni del sistema nervosoConoscenze:descrivere le principali strutture del sistema nervosoAbilità: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