

PIANO DI LAVORO ANNUALE DEL DOCENTE A.S. 2021/22

Nome e cognome del docente Agnese Muscarello	
Disciplina insegnata: Igiene e cultura medico-sanitaria	
Libro/i di testo in uso Igiene e cultura medico-sanitaria – S. Barbone - Franco Lucisano Editore	
Classe e Sezione 3H	Indirizzo di studio SASS
<p>1. Obiettivi trasversali indicati nel documento di programmazione di classe e individuati dal dipartimento <i>Obiettivi indicati dal CdC.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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</p> <p>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.</p>	
<p>2. 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):</p>	

- 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 struttura anatomica degli apparati, sistemi e organi del corpo umano
- conoscere le funzioni delle strutture anatomiche

Abilità minime

- Riconoscere gli elementi di base di anatomia e saperli mettere in relazione
- Riconoscere le caratteristiche multifattoriali della condizione di benessere psico-fisico-sociale

3. 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

Conoscenze:

La cellula eucariote animale, tessuti animali, organi, apparati, sistemi.

Abilità:

Individuare i piani anatomici di riferimento. Elencare le caratteristiche principali dei diversi tessuti, sistemi e apparati.

Competenze:

distinguere i diversi livelli di organizzazione strutturale del corpo umano.

UdA 2

Apparato tegumentario: La pelle, mucose e annessi cutanei

Conoscenze:

descrivere struttura e funzione della pelle, degli annessi cutanei e delle mucose.

Abilità:

Saper riconoscere le principali funzioni dell'apparato tegumentario.

Competenze:

Saper utilizzare strategie per il mantenimento, l'igiene e la protezione della pelle e delle mucose.

UdA 3

Sostegno e movimento. L'apparato locomotore.

Conoscenze:

Identificare gli elementi costitutivi dell'apparato locomotore (ossa, articolazioni, muscoli).

Abilità:

Descrivere la struttura delle ossa e dei muscoli e riconoscerle sulle tavole anatomiche.

Competenze:

Mettere in relazione struttura e funzioni degli organi dell'apparato locomotore. Spiegare il meccanismo della contrazione muscolare.

UdA 4

L'apparato cardio - circolatorio

Conoscenze:

Anatomia e funzioni dell'apparato cardio-circolatorio. Il sangue e le sue componenti. I gruppi sanguigni.

Abilità:

Descrivere piccola e grande circolazione. Saper identificare le caratteristiche dei gruppi sanguigni.

Competenze:

Saper mettere in relazione l'apparato cardio-circolatorio con il sistema scheletrico per la produzione della parte corpuscolata del sangue.

Orientarsi nell'ereditarietà dei gruppi sanguigni, comprendere la compatibilità tra i gruppi AB0, Rh

UdA 5

L'apparato respiratorio

Conoscenze:

Identificare gli organi dell'apparato respiratorio e le relative funzioni.

Abilità:

Spiegare il meccanismo dell'inspirazione e dell'espiazione. Saper descrivere la piccola circolazione.

Competenze:

descrivere la composizione dell'aria e lo scambio dei gas a livello alveolare; mettere in relazione l'apparato respiratorio con quello cardio-circolatorio

UdA 6

Nutrizione, digestione e assorbimento (*dietetica OSS UD3)

Conoscenze:

descrivere le strutture principali dell'apparato digerente. Conoscere i nutrienti e il loro ruolo nella dieta.

Abilità:

indicare le principali funzioni dell'apparato digerente

Competenze:

Saper argomentare sulle tappe della digestione, l'assorbimento dei nutrienti e sulle basi della corretta alimentazione.

MODULO OSS

Argomenti da affrontare tra il terzo e il quarto anno

Anatomia e fisiologia UD1 (prima parte inclusa nelle conoscenze per la qualifica AAB/diploma SSAS)

Gli argomenti svolti sono evidenziati in giallo

- Organizzazione e struttura generale del corpo; cellule, tessuti, organi, sistemi; omeostasi.
- Metabolismo; catabolismo, anabolismo; proteine, lipidi, carboidrati; controllo della temperatura corporea.
- Apparato tegumentario; strutture e funzioni; cute, sottocute, annessi, ghiandole.
- Struttura e funzioni dello scheletro (sostegno, protezione, movimento); articolazioni; principali ossa del corpo.
- Sistema linfatico; organi, strutture e funzioni; linfa, linfonodi, timo, milza. (**dopo apparato cardio-circolatorio*)
- Sistema riproduttivo maschile e femminile; organi, strutture e funzioni; ovaie, testicoli. (**dopo sistema endocrino 4 anno*)
- Sistema immunitario; organi, strutture e funzioni; anticorpi.
- I sensi: vista, olfatto, udito, gusto, tatto. (**dopo sistema nervoso 3- 4 anno*)

Anatomia e fisiologia UD1 (seconda parte da certificare per il conseguimento della qualifica OSS 14H)

- Sistema muscolo-scheletrico.
- Struttura e tono muscolare, funzioni (movimento, posture); contrazione muscolare; principali muscoli del corpo.
- 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.
- Sistema urinario; organi, strutture e funzioni; formazione eliminazione e caratteristiche dell'urina; bilancio idrico, elettroliti, equilibrio acido-base
- Sistema nervoso; organi, strutture e funzioni; midollo spinale, meningi, nervi, liquido cerebrospinale; sistema nervoso autonomo. (** 3-4 anno*)

Dietetica UD3 (inclusa nelle conoscenze per la qualifica AAB/diploma SSAS UD7*)

Terzo anno

L'alimentazione e il suo significato nella vita dell'uomo. I principi nutritivi.

Il fabbisogno energetico.

L'alimentazione equilibrata e i principali errori nutrizionali.

Cenni di dietoterapia in alcune patologie dell'adulto: - diabete -dislipidemie – ipertensione – patologie renali – patologie croniche gastrointestinali.

Quarto anno

Igiene degli alimenti: le principali tecniche di manipolazione, cottura e conservazione degli alimenti.

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

4. Attività o moduli didattici concordati nel CdC a livello interdisciplinare - Educazione civica:

- Educazione alimentare Obiettivo2-3 Agenda 2030

5. 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)

- Prove orali
- Prove miste (discussione orale di un lavoro scritto)

- Prove pratiche (creazione di lavori multimediali)
- Verifiche scritte non strutturate, semistrutturate e strutturate (solo percorso OSS)

6. 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.

7. 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 frontale e dialogata, ove possibile saranno attivate strategie cooperative.

Flipped classroom: sarà fornito materiale liberamente consultabile su classroom per favorire la lezione dialogata e chiarire le misconoscenze.

Verranno utilizzati il libro di testo, presentazioni power point, video e dispense, lim.