

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | *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 LAVORO ANNUALE DEL DOCENTE A.S. 2023/24**

|  |  |
| --- | --- |
| Nome e cognome del docente Maria Palumbo |  |
| Disciplina insegnata: Igiene e cultura medico-sanitaria |  |
| Libro/i di testo in uso Igiene e cultura medico-sanitaria – VOL A/ A. BEDENDO/ ED.POSEIDONIA SCUOLA |  |
| Classe e Sezione3I | Indirizzo di studio SSAS |
| 1. Obiettivi trasversali indicati nel documento di programmazione di classe e individuati dal dipartimento

*Obiettivi indicati dal CdC.*

|  |
| --- |
| **COMPETENZE ED OBIETTIVI TRASVERSALI PROGRAMMATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE**Tali competenze e obiettivi sono stati individuati tenendo conto delle generali finalità educative e formative del nostro Istituto e delle decisioni dei Dipartimenti, dopo una attenta valutazione della situazione di partenza della classe e in continuità con il lavoro degli anni precedenti. Il C.d.C. ritiene che gli studenti debbano acquisire le competenze chiave di cittadinanza europee.Le competenze saranno articolate facendo riferimento agli obiettivi relativi ai principali assi culturali.***Competenze e Obiettivi relazionali e comportamentali**** Competenza personale – obiettivi:
	+ riflettere sui propri stati emotivi;
	+ saper descrivere i propri stati emotivi;
	+ osservare il proprio linguaggio non verbale;
	+ sviluppare pensiero critico.
* Competenza sociale – obiettivi:
	+ sviluppare empatia;
	+ comprendere la fragilità altrui e saper includere;
	+ osservare il linguaggio non verbale altrui;
	+ imparare a lavorare in gruppo.
* Capacità di imparare a imparare – obiettivi:
	+ conoscere il proprio stile di apprendimento;
	+ saper descrivere il proprio metodo di studio;
	+ osservare i propri errori e comprenderli;
	+ saper organizzare gli impegni scolastici.

***Competenze e Obiettivi cognitivi**** Competenza alfabetica funzionale – obiettivi
	+ saper comunicare, sia in forma orale che scritta, nella propria lingua, adattando il proprio registro ai contesti e alle situazioni.
* Competenza multilinguistica – obiettivi:
	+ conoscere il vocabolario di lingue diverse dalla propria;
	+ comunicare sia oralmente che in forma scritta.
* Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria – obiettivi:
	+ usare il pensiero matematico per risolvere i problemi legati alla quotidianità;
	+ saper identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti comprovati;
	+ comprendere le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra;
	+ comprendere i cambiamenti determinati dall’attività umana.
* Competenza digitale – obiettivi:
	+ saper utilizzare con spirito critico le nuove tecnologie, con finalità di istruzione, formazione e lavoro.

**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 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
 |  |
| 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** Conoscenze: La cellula eucariote animale, cenni generali di Istologia e funzioni specializzate dei 4 tessuti fondamentali e dei diversi sottotipi. Introduzione al concetto di specializzazione funzionale.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 dell’apparato locomotore e saper riconoscere le principali anomalie (osteoporosi e rachitismo). Spiegare il meccanismo della contrazione muscolare.**UDA 4****L’apparato cardio - circolatorio e il sistema linfatico**Conoscenze: Il sangue e i suoi componenti. I gruppi sanguigni. Cenni di anatomia e funzioni dell’apparato cardio-circolatorio. Il sistema linfatico: rete linfatica e funzioni principali. Relazione con il sistema con il sistema immunitario (difese primarie e difese secondarie).Abilità: Descrivere piccola e grande circolazione, frequenza cardiaca, pressione arteriosa e modalità di misurazione della PA. Saper identificare le caratteristiche dei gruppi sanguigni.Competenze: Saper mettere in relazione la circolazione sanguigna con il tessuto osseo (funzione emopoietica).Comprendere la compatibilità tra i gruppi AB0, Rh. Individuare i principali parametri vitali, manovre di primo soccorso e sapere leggere i valori delle principali analisi cliniche di laboratorio (glicemia, colesterolo (HDL; LDL), trigliceridi, immunoglobuline ecc..)**UDA 5****L’apparato respiratorio** Conoscenze: Identificare gli organi dell’apparato respiratorio e le relative funzioni. Abilità: Spiegare il meccanismo dell’inspirazione e dell’espirazione. 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** **Le difese dell’organismo**Conoscenze: Descrivere i principali meccanismi di difesa dell’organismo: difese immunitarie naturali, primarie e secondarie.Abilità: Descrivere il meccanismo d’azione del sistema immunitario e la formazione degli anticorpi.Cenni su vaccini e sieri.Competenze: definire il concetto di immunità. Immunità attiva e passiva.**UDA 7****Nutrizione, digestione e assorbimento (\*dietetica OSS UD3)**Conoscenze:Cenni generali su anatomia, istologia e funzioni delle vie digerenti. I nutrienti e gli alimenti: il loro ruolo nella dieta. Cenni sulla composizione corporea: massa magra e massa grassa. Introduzione al concetto di metabolismo. Cenni sulle principali anomalie digestive (intolleranza al lattosio, celiachia).Abilità:Indicare le principali funzioni dell’apparato digerente, fisiologia e anomalia nella formazione delle feci, cenni sulle principali emergenze gastroenteriche: stipsi, vomito e diarrea.Competenze:Saper argomentare sulle tappe della digestione, l’assorbimento dei nutrienti e sulle basi della corretta alimentazione.**UDA8****L’apparato genito-urinario** Conoscenze: Cenni generali di anatomia e istologia di organi e strutture e delle principali funzioni; formazione eliminazione e caratteristiche dell’urina; bilancio idrico, elettroliti, equilibrio acido-base.Funzioni riproduttive, gonadi e ciclo di fertilità femminile.Abilità: Riconoscere le principali strutture anatomiche e comprenderne le funzioni.Competenze: Saper leggere i valori delle analisi cliniche e comprendere le modificazioni mensili della parete uterina.**UDA 9****Dal neonato all’infanzia**Conoscenze: Cenni generali sulla fisiologia e patologia del neonato e del bambino. Definizione delle figure professionali in relazione a età e fasi evolutive. Abilità:Riconoscere le principali necessità del bambinoCompetenze:Saper far fronte alle principali emergenze che possono verificarsi in età infantile e saper riconoscere situazioni di benessere e malessere.**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)*** 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  |  |
| 1. Attività o moduli didattici concordati nel CdC a livello interdisciplinare - Educazione civica
* Educazione alla salute/sessualità consapevole e malattie sessualmente trasmissibili.
 |  |
| 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)** 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)
 |  |
| 1. Criteri per le valutazioni in caso di eventuale ed improvvisa didattica a distanza *(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 frontale, 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. |  |

Pisa 28/11/23 Maria Palumbo