

PIANO DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO A.S. 2021/2022Articolazione [*specificare*]

Indirizzo [servizi socio sanitari] vello Classe [IV]

Prof. Kissopoulos Emanuele**Disciplina: Anatomia _ cultura medico-sanitaria**

Periodi di svolgimento

periodo	I	II	III	
lezione	8 Ottobre 31 Gennaio	1 Febbraio 31 Marzo	1 Aprile 31 Maggio	
verifica finale	<i>SI</i>	<i>SI</i>	<i>SI</i>	

Quadro riassuntivo

UDA n.	Titolo	ore aula	ore fad	totale ore	periodo di svolgimento
1	Lo stato di salute, lo sviluppo evolutivo, l'epidemiologia.	44		44	I
2	Problematiche sanitarie di interesse sociale e profilassi	23		23	II
3	Igiene dell'alimentazione;	22		22	III
	totale ore (comprensivo di 10 ore di accoglienza)	99		99	

Quadri di dettaglio

UDA N. 1 – [Lo stato di salute, lo sviluppo evolutivo, l'epidemiologia.]	
Competenze da acquisire	Saper interloquire-interagire con altre figure professionali in ambito sanitario
Abilità	Riconoscere le caratteristiche multifattoriali e multidimensionali della condizione di benessere psico-fisico-sociale. Riconoscere le più frequenti patologie del minore e dell'anziano. Individuare le caratteristiche principali dello sviluppo fisico del minore. Identificare metodi, mezzi, scopi di azioni rivolte all'igiene di ambienti e persone.
Conoscenze	Caratteristiche multifattoriali e multidimensionali della condizione di benessere psico-fisico sociale. Concetti di salute e di malattia, malattie acute e cronicodegenerative. Epidemiologia, eziologia e quadro clinico di: morbillo, varicella, rosolia, pertosse, tetano, difterite, influenza . Fasi di sviluppo fisico dell'età evolutiva.
Contenuti disciplinari minimi	Caratteristiche multifattoriali e multidimensionali della condizione di benessere psico-fisico sociale. Epidemiologia, eziologia delle malattie a maggiore impatto sociale. Principali interventi di educazione alla salute rivolti agli utenti e ai loro familiari.
Prerequisiti necessari	
Attività didattiche e	Libro di testo

strumenti consigliati	
Discipline coinvolte	Anatomia,fisiologia patologia igiene
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	<p>Verifiche in itinere: prove orali o strutturate e/o semistrutturate .</p> <p>Verifica finale: prova orale o strutturata e/o semistrutturata</p> <p>Le prove in itinere e la verifica finale concorrono rispettivamente al 40% e al 60% del voto finale.</p> <p>In assenza di prove in itinere il voto finale è determinato dall'esito della verifica finale.</p>

UDA N. 2 – [Problematiche sanitarie di interesse sociale e profilassi]	
Competenze da acquisire	Saper interloquire-interagire con altre figure professionali in ambito sanitario e sociale.
Abilità	<p>Riconoscere i bisogni e le problematiche specifiche del minore, dell'anziano, della persona con disabilità, della persona con disagio psichico, dei nuclei familiari in difficoltà.</p> <p>Distinguere i metodi di profilassi diretta e indiretta.</p>
Conoscenze	<p>Problematiche sanitarie specifiche del minore, dell'anziano, della persona con disabilità.</p> <p>Cenni sul sistema immunitario, i vaccini.</p> <p>Metodi di profilassi.</p>
Contenuti disciplinari minimi	<p>Problematiche sanitarie specifiche del minore, dell'anziano, della persona con disabilità.</p> <p>Metodi di profilassi.</p>
Prerequisiti necessari	
Attività didattiche e strumenti consigliati	Libro di testo
Discipline coinvolte	Anatomia,fisiologia patologia igiene
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	<p>Verifiche in itinere: prove orali o strutturate e/o semistrutturate .</p> <p>Verifica finale: prova orale o strutturata e/o semistrutturata.</p> <p>Le prove in itinere e la verifica finale concorrono rispettivamente al 40% e al 60% del voto finale.</p> <p>In assenza di prove in itinere il voto finale è determinato dall'esito della verifica finale.</p>

UDA N 3 -[igiene dell'alimentazione, Lo stato di salute funzionale]	
Competenze da acquisire	Capacità di inquadramento e di elaborazione di varie problematiche igienico sanitarie con particolare riguardo agli aspetti dell' alimentazione, dello stato di salute e alla disabilità, capacità di gestione delle stesse in maniera coordinata con altre professionalità e in vari ambiti istituzionali .
Abilità	<p>Identificare caratteristiche e funzioni degli alimenti.</p> <p>Riconoscere i comportamenti a rischio negli stili alimentari.</p> <p>Individuare i parametri di valutazione dello stato di salute funzionale.</p> <p>Riconoscere i fattori eziologici delle malattie che portano a disabilità.</p> <p>Individuare le strategie e gli strumenti più opportuni ai fini della prevenzione.</p>

Conoscenze	Classificazione, funzioni e principi nutritivi degli alimenti. Fattori che influenzano lo stile alimentare. Stato di salute funzionale. Aspetti psicobiologici di alcune tipologie di disabili. Aspetti fondamentali della prevenzione.
Contenuti disciplinari minimi	Classificazione, funzioni e principi nutritivi degli alimenti Fattori che influenzano lo stile alimentare
Prerequisiti necessari	
Attività didattiche e strumenti consigliati	Libro di testo
Discipline coinvolte	Anatomia, fisiologia patologia igiene
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	Verifiche in itinere: prove orali o strutturate e/o semistrutturate . Verifica finale: prova orale o strutturata e/o semistrutturata. Le prove in itinere e la verifica finale concorrono rispettivamente al 40% e al 60% del voto finale. In assenza di prove in itinere il voto finale è determinato dall'esito della verifica finale.

EDUCAZIONE CIVICA .

In relazione allo svolgimento di questa materia verranno riservate tre ore del secondo periodo e trattati i seguenti argomenti :

Eziologia, quadro clinico, terapia e profilassi delle malattie infettive ad alto impatto sociale: AIDS e Covid19.

I suddetti argomenti saranno sottoposti a verifica.

31/10/2021

Kissopoulos Emanuele