

## PIANO DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

Articolazione [*specificare*]

Li

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	1Aprile 31Maggio	
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

<b>UDA N. 1 – [Lo stato di salute, lo sviluppo evolutivo,l'epidemiologia.]</b>	
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. Epidemiologia, eziologia e quadro clinico delle malattie a maggiore impatto sociale. 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 strutturate e/o semistrutturate – colloquio</p> <p>Verifica finale: prove strutturate e/o semistrutturate</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>

<b>UDA N. 2 – [Problematiche sanitarie di interesse sociale e profilassi]</b>	
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 strutturate e/o semistrutturate – colloquio</p> <p>Verifica finale: prove strutturate e/o semistrutturate</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>

<b>UDAN 3 -[igiene dell'alimentazione, Lo stato di salute funzionale]</b>	
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	<p>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.</p>
Contenuti disciplinari minimi	<p>Classificazione, funzioni e principi nutritivi degli alimenti  Fattori che influenzano lo stile alimentare</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 strutturate e/o semistrutturate – colloquio  Verifica finale: prove strutturate e/o semistrutturate</p> <p>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.</p>