

ATTIVITA' SVOLTE DAL DOCENTE A.S. 2023/24

Nome e cognome della docente: Lea Rosalia

Disciplina insegnata: Anatomia

Libro di testo in uso: L'igiene, l'anatomia, e la fisiologia. Editrice San Marco.

Classe e Sezione 2P

Indirizzo di studio: Operatore del benessere – estetista

1. Competenze ed Obiettivi relazionali e comportamentali

- **Comunicare:** capacità di individuare, comprendere, esprimere concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo;
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare ed elaborare collegamenti e relazioni tra concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze;
- **Competenza digitale:** interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo per apprendere, lavorare e partecipare alla società;
- **Imparare ad imparare:** capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento;
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive;
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti;

- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** saper acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

2. Descrizione di conoscenze e abilità, suddivise in percorsi didattici, evidenziando per ognuna quelle essenziali o minime

Percorso 1: Conoscenza dei Tessuti ed Apparato circolatorio e linfatico;

Attività svolta in presenza con l'insegnante di Massaggio.

Conoscenze:

- Tessuti: struttura e funzione;
- anatomia dell'apparato cardiocircolatorio;
- struttura del cuore e dei vasi sanguigni;
- fisiologia della circolazione sanguigna;
- anatomia del sistema linfatico: struttura e funzione;
- fisiologia della circolazione linfatica;
- principali malattie del sistema cardiocircolatorio.

Abilità:

- saper riconoscere le caratteristiche e le funzioni dei tessuti, dell'apparato cardiocircolatorio e linfatico;
- comprendere le relazioni tra corretto funzionamento dell'apparato circolatorio e l'insorgenza di malattie;
- rispettare le indicazioni e le controindicazioni allo svolgimento di alcuni trattamenti estetici.

Competenze:

Pianificare e realizzare trattamenti estetici al corpo che non implicano prestazioni a carattere medico o curativo.

Obiettivi minimi:

- conoscere struttura e funzione dei tessuti;
- conoscere la struttura del cuore e la circolazione sanguigna;
- cenni di patologia del sistema cardiocircolatorio;
- conoscere la struttura e la funzione del sistema linfatico;
- capire i principali fattori che determinano il drenaggio dei liquidi dai tessuti periferici.

Percorso 2: Apparato digerente ed Alimentazione.

Conoscenze:

- struttura e le funzioni dell'apparato digerente;
- principi di una sana ed equilibrata alimentazione;

Abilità:

- saper riconoscere le caratteristiche e le funzioni degli organi dell'apparato digerente;
- saper riconoscere i principali errori alimentari;
- comprendere l'importanza delle abitudini alimentari nell'insorgenza delle malattie;

Competenze:

- attuare comportamenti alimentari idonei a prevenire le principali malattie metaboliche;
- comprendere come avviene la digestione dei vari nutrienti (proteine, carboidrati, grassi) e dove vengono assorbiti.

Obiettivi Minimi:

- conoscere la struttura anatomica e la fisiologia dell'apparato digerente;
- Gli alimenti, i principi nutritivi e le loro funzioni;
- linee guida per una corretta alimentazione;

Percorso 3: Anatomia, fisiologia e biochimica dell'apparato tegumentario**Conoscenze:**

- struttura dell'apparato tegumentario
- caratteristiche e funzioni dell'epidermide, del derma e dell'ipoderma
- strati della cute e caratteristiche delle cellule che li compongono;
- sistema sensoriale cutaneo;
- struttura degli annessi cutanei: i peli, le ghiandole sudoripare e sebacee, le unghie;
- radiazioni, fototipi e protezioni;
- tipologie di prodotti solari: respingenti ed assorbenti;
- invecchiamento cutaneo cronologico e foto-indotto;
- consigli per una corretta esposizione al sole.

Abilità:

- utilizzare linguaggio tecnico-scientifico appropriato;
- saper descrivere le principali strutture anatomiche dell'apparato tegumentario;
- saper individuare i tessuti che caratterizzano l'apparato tegumentario;
- conoscere i diversi fototipi ed il tipo di protezione in commercio;
- conoscere il significato di SPF e PAO;
- adottare comportamenti idonei per una corretta esposizione al sole;
- fornire indicazioni sulla base del fototipo, per prevenire il danno solare.

Competenze:

- saper mettere in relazione struttura e funzione dell'apparato tegumentario;
- conoscere le caratteristiche della cute e degli annessi cutanei;
- riconoscere i diversi fototipi ed il tipo di protezione necessaria;
- saper dare consigli per una corretta esposizione al sole.

Obiettivi minimi:

- saper descrivere con linguaggio scientifico la struttura della cute e le sue funzioni;
- conoscere la struttura degli annessi cutanei;
- caratteristiche del foto-invecchiamento e del crono invecchiamento;
- riconoscere i fototipi ed i vari fattori di protezione.

3. Attività o percorsi didattici concordati nel CdC a livello interdisciplinare - Educazione civica.

Progetto: **Lo Spreco Alimentare**

Area: Sostenibilità e cittadinanza

Durata in ore: 4

Periodo di massima di svolgimento: Secondo quadrimestre

Descrizione del modulo:

- Breve intervista sullo spreco alimentare dopo la visione di un breve filmato;
- Riflessioni sui filmati "Basta allo spreco alimentare ed "Affamati di Spreco";
- Consigli utili per la corretta conservazione del cibo in ambiente domestico e per ridurre lo spreco.

4. Tipologie di verifica, elaborati ed esercitazioni

Verifiche formative: test, esercizi, questionari, domande dal posto, correzione dei compiti assegnati a casa, esercizi in classe, mappe, etc.

Verifiche sommative: prove scritte strutturate, semi strutturate ed aperte e prove orali.

5. Criteri per le valutazioni

I criteri di valutazione fanno riferimento alle dinamiche di partecipazione, all'impegno, al comportamento in termini di attenzione, al rispetto dimostrato per le regole base della vita scolastica, al grado di socializzazione ed alle conoscenze, competenze e capacità acquisite:

- possesso delle conoscenze relative ai contenuti;
- comprensione di testi con linguaggio scientifico;
- saper collegare ed argomentare gli apprendimenti mostrando padronanza nel linguaggio.

6. Metodi e strategie didattiche

Attivazione delle preconoscenze e ripasso degli argomenti trattati mediante Quiz game con kahoot. Presentazione dell'unità formativa mediante lezione partecipata. Utilizzo della lavagna tradizionale e della LIM. Sviluppo di mappe concettuali mediante uso di coggle, per facilitare l'apprendimento. Guida nell'utilizzo del libro di testo, nella lettura e nella comprensione del linguaggio scientifico. Correzione collettiva dei compiti.

Utilizzo di programmi di anatomia interattivi (Zygote body 3D) per le attività di laboratorio.

Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo. Utilizzo del cooperativo learning, peer tutoring e flipped classroom.

Nel corso dell'anno sono state svolte tre ore di accompagnamento individuale, durante le quali sono stati predisposti interventi di recupero e consolidamento con test, prove, mappe, articoli, questionari ed approfondimenti.

La docente

Prof.ssa Lea Rosalia