



Istituto Istruzione Superiore Enzo Ferrari - SUSA
Istituto Tecnico - Liceo scientifico – Istituto Professionale
Corso Couvert, 21 – 10059 SUSA (To)

Telef. 0122.622.381 - Fax 0122.622.984 – C.F. 96006300014
e-mail tois017001@istruzione.it - pec: tois017001@pec.istruzione.it - web: www.ferrarisusa.it

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER U. di A.	
MATERIA	IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA
DOCENTE	SERRANO' ANNA
A.S.	2025/2026
CLASSE	IV AS
INDIRIZZO	SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE
N. ORE SETT.LI	5

FONTI NORMATIVE

DECRETO 24 maggio 2018, n. **92**.

Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera *d*), della legge 13 luglio 2015, n. 107.

1. Finalità generali della disciplina

L'insegnamento di Igiene e cultura medico sanitaria concorre a far consentire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità
- Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Fonte rilevazione dati

- ☐ questionari conoscitivi
- ☐ prove d'ingresso
- ☒ osservazione diretta in situazione
- ☒ colloqui con gli alunni
- ☒ colloqui con le famiglie
- ☐ colloqui con gli insegnanti della scuola secondaria di I grado
- ☐ esame della documentazione didattica- educativa anni scolastici precedenti

UdA n.	1	Titolo:	APPARATO RIPRODUTTORE	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base dei bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi	
APPARATO RIPRODUTTORE + ED. CIVICA	-Apparato genitale femminile: organi esterni ed interni -Ciclo sessuale femminile -La pillola anticoncezionale -Apparato genitale maschile -Fecondazione assistita: tecniche e impatto a livello emotivo e relazionale -Utero in affitto	Programmare azioni per soddisfare bisogni e favorire condizioni di benessere del bambino.	20 ore + 5 ore Ed. Civica	
Insegnamenti coinvolti	Anatomia, fisiologia			
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Analisi casi clinici			
Modalità didattiche	Didattica in presenza: Lezione trasmissiva, partecipata, didattica inclusiva DDI: Gsuite			
Materiali e strumenti	Didattica in presenza: Libro di testo. Lavagna touch screen, video DDI: Gsuite			
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) Questionari a risposta aperta			
Rubrica di valutazione	Vedi rubriche di valutazione Allegati 1,2			
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta e di ogni interrogazione orale. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi			

UdA n.	2	Titolo:	ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE
Competenze attese a livello di U.d.A.			
Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base dei bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.			
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi
ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE	-Bocca -Faringe, esofago, stomaco -Intestino -Fegato e pancreas -Digestione dei nutrienti -Celiachia -Morbo di Crohn	Individuare le funzioni principali del corpo umano. Rilevare elementi dello stato di salute psico-fisica e del grado di autonomia dell'utente.	15 ore
Insegnamenti coinvolti	Anatomia, fisiologia		
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Analisi casi clinici		
Modalità didattiche	Didattica in presenza: Lezione trasmissiva, partecipata, didattica inclusiva DDI: Gsuite		
Materiali e strumenti	Didattica in presenza: Libro di testo. Lavagna touch screen, video DDI: Gsuite		
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) Questionari a risposta aperta		
Rubrica di valutazione	Vedi rubriche di valutazione Allegati 1,2,		
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta e di ogni interrogazione orale. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi		

UdA n.	3	Titolo:	EDUCAZIONE ALIMENTARE	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base dei bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi	
EDUCAZIONE ALIMENTARE	-Proteine, lipidi e carboidrati: struttura chimica, fabbisogno giornaliero e disturbi correlati -Metabolismo -Vitamine liposolubili e idrosolubili e sindromi carenziali -Acqua nel corpo umano e bilancio idrico -La piramide alimentare -Dieta mediterranea, chetogenica, vegetariana e vegana -Obesità e sovrappeso -Anoressia e bulimia -Saper leggere una etichetta -Allergie ed intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio -Gastrite ed ulcera peptica	Rilevare elementi dello stato di salute psico-fisica e del grado di autonomia dell'utente. Riconoscere le specifiche dietoterapie per la preparazione dei cibi	25 ore	
Insegnamenti coinvolti	Fisiologia, patologia			
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Analisi casi clinici			
Modalità didattiche	Didattica in presenza: Lezione trasmissiva, partecipata, didattica inclusiva DDI: Gsuite			
Materiali e strumenti	Didattica in presenza: Libro di testo. Lavagna touch screen, video DDI: Gsuite			
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) Questionari a risposta aperta			

Rubrica di valutazione	Vedi rubriche di valutazione Allegati 1,2
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta e di ogni interrogazione orale. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi

UdA n.	4	Titolo:	APPARATO CARDIOVASCOLARE	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Saper elaborare schemi esplicativi e riassuntivi di quanto appreso, classificare un organo o un sistema conoscendone gli elementi descrittivi.				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)		Abilità (microcompetenze)	Tempi
APPARATO CARDIOVASCOLARE	-Il sangue - Emostasi e gruppi sanguigni -Anatomia del cuore, ciclo cardiaco ed elettrocardiogramma - Vasi e pressione sanguigna -Circolazione del sangue -Circolazione linfatica -Ipertensione arteriosa -Ipercolesterolemia		Individuare le funzioni principali de corpo umano. Rilevare elementi dello stato di salute psico-fisica e del grado di autonomia dell'utente.	25 ore
Insegnamenti coinvolti	Anatomia, fisiologia			
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Analisi casi clinici			
Modalità didattiche	Didattica in presenza: Lezione trasmissiva, partecipata, didattica inclusiva DDI: Gsuite			
Materiali e strumenti	Didattica in presenza: Libro di testo. Lavagna touch screen, video DDI: Gsuite			
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso). Questionari a risposta aperta			
Rubrica di valutazione	Vedi rubriche di valutazione Allegati 1,2			
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta e di ogni interrogazione orale. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi			

UdA n.	5	Titolo:	MALATTIE A DIFFUSIONE SOCIALE	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e dell'autonomia nel proprio ambiente di vita.				
Realizzare azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi	
MALATTIE A DIFFUSIONE SOCIALE	Malattie sociali e loro prevenzione. Tumori: prevenzione e importanza della dieta. Diabete mellito: terapia Ipertensione arteriosa e prevenzione Ipercolesterolemia, arteriosclerosi e loro prevenzione. Allergie e loro prevenzione Malattie professionali. Nuove patologie da crisi economiche. Caratteristiche dei detergenti, disinfettanti, antisettici. Tecniche di intervento rivolte a soggetti multiproblematici e svantaggiati.	Distinguere i principali stati patologici. Adottare procedure di sicurezza prevenzione del rischio negli ambienti di vita e domestici. Identificare le procedure di igienizzazione e pulizia. Riconoscere i principali quadri clinici delle malattie cronico degenerative ed infettive	21 ore	
Insegnamenti coinvolti	Anatomia, fisiologia			
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Analisi casi clinici			
Modalità didattiche	Didattica in presenza: Lezione trasmissiva, partecipata, didattica inclusiva DDI: Gsuite			
Materiali e strumenti	Didattica in presenza: Libro di testo. Lavagna touch screen, video DDI: Gsuite			
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso)Questionari a risposta aperta			
Rubrica di valutazione	Vedi rubriche di valutazione Allegati 1,2			
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta e di ogni interrogazione orale. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi			

UdA n.	6	Titolo:	APPARATO RESPIRATORIO ED ORGANI EMUNTORI	
Competenze attese a livello di U.d.A.				
Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni dei bambini, persone con disabilità, anziani e nell' espletamento delle più comuni attività quotidiane.				
Argomenti	Conoscenze (contenuti)		Abilità (microcompetenze)	Tempi
APPARATO RESPIRATORIO ED ORGANI EMUNTORI	-Organi dell'apparato respiratorio -Fisiologia della respirazione -Danni causati dal fumo -Apparato escretore -Attività renale		Individuare le funzioni principali de corpo umano. Rilevare elementi dello stato di salute psico-fisica e del grado di autonomia dell'utente.	20 ore
Insegnamenti coinvolti	Anatomia, fisiologia			
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Analisi casi clinici			
Modalità didattiche	Didattica in presenza: Lezione trasmissiva, partecipata, didattica inclusiva DDI: Gsuite			
Materiali e strumenti	Didattica in presenza: Libro di testo. Lavagna touch screen, video DDI: Gsuite			
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso: Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso)Questionari a risposta aperta			
Rubrica di valutazione	Vedi rubriche di valutazione Allegati 1,2			
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta e di ogni interrogazione orale. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi			

UdA n.	7	Titolo:	SISTEMA NERVOSO
Competenze attese a livello di U.d.A.			
Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni dei bambini, persone con disabilità, anziani e nell' espletamento delle più comuni attività quotidiane.			
Argomenti	Conoscenze (contenuti)	Abilità (microcompetenze)	Tempi
SISTEMA NERVOSO	-Funzioni ed organizzazione del Sistema Nervoso -SNC, SNP e SNA -Tatto e sensazioni dolorifiche -Gusto ed olfatto -L'occhio e la visione -L'orecchio e l'udito	Individuare le funzioni principali del corpo umano. Rilevare elementi dello stato di salute psico-fisica e del grado di autonomia dell'utente.	25 ore
Insegnamenti coinvolti	Anatomia, fisiologia		
Compito autentico/di realtà di riferimento e prodotti	Analisi casi clinici		
Modalità didattiche	Didattica in presenza: Lezione trasmissiva, partecipata, didattica inclusiva DDI: Gsuite		
Materiali e strumenti	Didattica in presenza: Libro di testo. Lavagna touch screen, video DDI: Gsuite		
Valutazione (per certificazione competenze)	Valutazione delle competenze attraverso Interrogazioni individuali Prove strutturate a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) Questionari a risposta aperta		
Rubrica di valutazione	Vedi rubriche di valutazione Allegati 1,2		
Attività di recupero	Attività di ripasso prima di ogni verifica scritta e di ogni interrogazione orale. Correzione in classe di ogni verifica scritta. Recupero in itinere per piccoli gruppi		

Allegato 1

RUBRICA DI VALUTAZIONE

LIVELLI/ DIMENSIONI	AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	INIZIALE
COMPRENSIONE DELL' UNITA' DIDATTICA	Mette a fuoco l'argomento dell'unità didattica e prefigura il risultato atteso trovando soluzioni originali.	Mette a fuoco l'argomento dell'unità didattica e prefigura il risultato atteso in modo autonomo	Mette a fuoco l'argomento dell'unità didattica e prefigura il risultato atteso in base alle indicazioni date	Mette a fuoco l'argomento dell'unità didattica e prefigura il risultato atteso solo con il sostegno dell'insegnante
PIANIFICAZIONE DELLE STRATEGIE, RICONOSCIMENT O E GESTIONE DELL'ERRORE	Elabora, attua e monitora in itinere un piano d'azione in piena autonomia e in modo originale, riadattandolo in funzione dello scopo.	Elabora, attua e monitora in itinere un piano d'azione in piena autonomia, lo riadatta in funzione dello scopo seguendo le indicazioni date.	Elabora, attua e monitora in itinere un piano d'azione sulla base di alcune linee guida	Elabora, attua e monitora in itinere un piano d'azione rispettando le indicazioni specifiche fornite
INTERAZIONE SOCIALE PER LAVORO DI GRUPPO	Interagisce con gli altri in modo funzionale e propositivo	Interagisce con gli altri in modo funzionale, rispettando i ruoli e le situazioni	Interagisce con gli altri in modo funzionale/ pertinente	Interagisce con gli altri in modo funzionale, seguendo le indicazioni fornite
AUTONOMIA	È capace di reperire da solo il materiale e usarlo in modo efficace e consapevole	È capace di operare scelte in modo consapevole e con padronanza	È capace di operare in modo relativamente autonomo, dimostrando una basilare consapevolezza delle conoscenze	È capace di affrontare i compiti, recuperare le conoscenze e abilità essenziali con il supporto dell'insegnante
USO DELLE CONOSCENZE	Ha saputo selezionare tutte le informazioni utili alla comprensione ed ha inserito qualche approfondimento.	Ha selezionato una gran parte delle informazioni utili alla comprensione dell'argomento	Ha selezionato una quantità essenziale di informazioni per la trattazione dell'argomento	Ha selezionato una quantità di informazioni inadeguate alla trattazione dell'argomento
RISPETTO E GESTIONE DEL TEMPO	Ha realizzato il lavoro nel tempo previsto.	Ha realizzato il lavoro nel tempo previsto con limitato scarto	Nel tempo previsto ha realizzato una sufficiente parte del lavoro.	Nel tempo previsto ha realizzato una insufficiente parte del lavoro.
CURA DEL PRODOTTO	Ha lavorato in modo molto ordinato, preciso ed il prodotto è	Ha lavorato in modo ordinato ed il prodotto è comprensibile	Ha lavorato in modo sufficiente, ordinato ed il prodotto è abbastanza	Ha lavorato in modo disordinato ed il prodotto non è sempre

	pienamente comprensibile		comprensibile	comprensibile
--	-----------------------------	--	---------------	---------------

Allegato 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE RIEPILOGATIVA CLASSE_____INDIRIZZO_____

[illegible]