











MODULI DI BASE (Tot. 200 ore)

Area socio-culturale e legislativo	ORE
Elementi di legislazione nazionale e regionale a contenuto socio-assistenziale e previdenziale	10
Normativa specifica OSS (profilo e ruolo dell'Operatore Socio Sanitario)	10
Elementi di diritto del lavoro: diritti, doveri, responsabilità	10
TOTALE ORE	30

Etica professionale e bisogni delle persone	ORE
Elementi di etica e di deontologia. Codice di comportamento del personale sanitario	10
Concetto di bisogno, salute, malattia, disagio	10
Elementi di psicologia e sociologia	20
Concetto di approccio assistenziale alla persona e ai suoi bisogni	10
TOTALE ORE	50

Area istituzionale e organizzativa dei servizi e informatica di base	ORE
Organizzazione aziendale dei servizi: le principali figure di riferimento	10
Il lavoro di equipe presenti nelle strutture operative socio-assistenziali, socio-sanitarie e sanitarie	10
Informatica di base	50
TOTALE ORE	70

Principi di igiene e sicurezza sul lavoro	ORE
Sicurezza negli ambienti di lavoro (D. Lgs. 81/08): il quadro normativo, il sistema di prevenzione e protezione.	16
Concetto di infortunio e malattia professionale. I DPI (conoscenza e corretto uso in ambito socio-sanitario). La movimentazione manuale dei carichi	14
Corso Addetto Antincendio (<i>rischio basso</i>)	8
Elementi di igiene, epidemiologia delle malattie infettive e delle infezioni ospedaliere.	12
TOTALE ORE	50













MODULI PROFESSIONALIZZANTI (Tot. 350 ore)

Area psicologica e sociale

La comunicazione e la relazione di gruppo	ORE
Elementi di base della comunicazione interpersonale e di gruppo	10
Tecniche e strumenti per una comunicazione efficace	10
La comunicazione nella relazione di aiuto: empatia, capacità di ascolto e comunicazione non verbale	20
TOTALE ORE	40

Attività di socializzazione e di animazione	ORE
Programmazione e attuazione di attività di socializzazione e animazione	10
Individuazione dei bisogni di assistenza sociale dell'utente e della famiglia	10
La relazione di aiuto alla persona con disturbi, alla persona anziana, al disabile, al malato terminale e alla sua famiglia	15
TOTALE ORE	35













Area igienico-sanitaria e area tecnico-operativa

La raccolta dati, i piani di intervento e i piani di lavoro	ORE
Tipologia di utenti presi in carico nei diversi contesti assistenziali	10
Modalità di rilevazione dei dati: schede di osservazione e altri modelli in uso	10
Pianificazione del lavoro. Definizione del PAI. Verifica periodica dei piani di intervento individuali	20
TOTALE ORE	40

Accoglienza e presa in carico degli utenti e operazioni in collaborazione con il personale preposto	ORE
Presa in carico e accoglienza della persona all'interno della struttura	8
Elementi di fisiologia dell'apparato cardio-respiratorio. Riconoscimento dei parametri vitali e loro rilevazione.	10
Elementi di primo soccorso, gestione delle emergenze (corso Addetto Primo Soccorso)	16
Corso BLSD	6
Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato genito-urinario	10
Collaborazione con altri operatori per l'assunzione di farmaci e l'utilizzo di apparecchi medicali	10
TOTALE ORE	60

Cura e igiene degli ambienti, apparecchiature e strumenti	ORE
Pulizia e sanificazione degli ambienti. Disinfezione, metodo e materiale	10
Decontaminazione e sterilizzazione degli strumenti e dei presidi sanitari	20
TOTALE ORE	35

Assistenza dell'utente nella mobilità	ORE
Cenni di anatomia e fisiologia dell'apparato locomotorio	5
Elementi di riabilitazione e mobilizzazione	10
La prevenzione delle sindromi da allettamento	10
Modalità e tecniche per favorire la mobilizzazione della persona allettata: strumenti e tecniche	15
L'aiuto alla deambulazione: tecniche e trasporto con strumenti	10
TOTALE ORE	50













Assistenza nella preparazione e assunzione dei cibi	ORE
Cenni di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente e metabolismo	5
Principi nutritivi, assunzione adeguata dei nutrienti	10
Formazione personale alimentarista (HACCP)	4
Elementi di conoscenza della terapia nutrizionale artificiale	10
Tecniche di preparazione dei cibi. Prevenzione della contaminazione degli alimenti. Aiuto alla somministrazione dei cibi.	11
TOTALE ORE	40

Assistenza nell'igiene personale	ORE
Assistenza alla persona nelle cure igieniche	10
Tecniche per la pulizia parziale e totale dell'utente	10
La pulizia della cute in preparazione di interventi	10
Il rifacimento dell'unità del paziente	5
Tecniche e modalità di vestizione	10
Aiuto nella composizione della salma	5
TOTALE ORE	50