

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 –  
0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec:  
tois04200n@pec.istruzione.it  
www.istitutogiolitti.gov.it



## PROGRAMMAZIONE INIZIALE

**Docente:** prof.ssa Antonella Mazzuca, prof.ssa Daniela Freda Richiardi e prof. Mattia Lusetti.

**Classe:** 4 ENOGASTRONOMIA - 4 TECNICO TURISTICO

**Materia:** Insegnamento della Religione Cattolica.

**Libro di testo adottato:** *Confronti 2.0* di M. Contadini - A. Marcuccini - A. P. Cardinali, Eureka Edizioni, Torino;

### Obiettivi

#### **Conoscenze:**

comprendere gli assi fondamentali dell'etica cristiana in relazione alle proposte etiche contemporanee;

- conoscere i termini oggettivi, la legislazione vigente e l'antropologia sottesa ai diversi punti di vista per le diverse questioni etiche analizzate.

#### • **Competenze:**

- prendere coscienza della propria libertà e del proprio processo di maturazione;
- accostare criticamente e senza pregiudizi le principali questioni etiche attuali.

#### • **Capacità:**

- operare criticamente un confronto tra i diversi punti di vista che si possono assumere su questioni etiche;
- formulare un giudizio autonomo e obiettivo sulle principali questioni etiche.

**Metodologie didattiche adottate:** lezioni frontali, analisi critica di fatti dell'attualità e di esperienze proprie della vita quotidiana, cineforum, lettura esegetica guidata di testi sacri, brainstorming, dialogo educativo di classe, ricerche di gruppo.

**Mezzi e strumenti di lavoro:** materiale audiovisivo, lettura guidata di articoli di giornale, di saggi e di immagini proposti dal docente mediante supporto multimediale.

### **Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

I criteri di valutazione sono quelli individuati in sede di Dipartimento:

- livello raggiunto nell'apprendimento dei contenuti trattati;
- capacità di lettura critica e autonoma del fenomeno religioso;
- capacità di dialogo e confronto;
- curiosità culturale.

### **Tipologia e n. di verifiche effettuate**

Le valutazioni scaturiscono da:

- breve intervento da posto;
- contributo offerto nei momenti di confronto collettivo;
- elaborazione periodica (trimestre e pentamestre) di un breve saggio di critica personale sui temi affrontati a lezione.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 –  
0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec:  
tois04200n@pec.istruzione.it  
www.istitutogiolitti.gov.it



**PIANO DI LAVORO INDIVIDUALE**  
*(PROGRAMMAZIONE DIDATTICA) – a.s. 2019/20*

Prof.: - Materia: **Religione Cattolica**

Classe: 4 ENOGASTRONOMIA – 4 TECNICO TURISTICO

**INDICE DEI CONTENUTI**

***MODULO 1 (Primo trimestre): la libertà e la coscienza morale.***

- Lutero: Riforma e Controriforma
- La coscienza morale: definizione, sviluppo secondo lo studio di Kohlberg, rischi e difficoltà nella crescita verso la maturità.
- La creazione e il concetto di Bene.
- Origine e la questione ontologica del male.
- Le etiche contemporanee: liberista, utilitarista, tecnico-scientifica, ecologista e personalista.
- L'etica cristiana come etica personalista fondata in Dio: linee di antropologia biblica.

***MODULO 2 (Secondo pentamestre): questioni etiche attuali.***

- Definizione di anima – coscienza
- Bioetica: definizione ontologica - sostanziale e operativo
- La collaborazione tra scienza e fede per un sapere integrato
- Aborto
- Eutanasia.
- Fecondazione assistita.
- Clonazione
- OGM ed ingegneria genetica.
- Pace e giustizia sociale: il principio della destinazione universale dei beni.
- Ecologia.

Torino, 12-11-2019

Prof.ssa Antonella Mazzuca, Prof.ssa Daniela Richiardi e Prof. Mattia Lusetti

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 –  
0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec:  
tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.gov.it](http://www.istitutogiolitti.gov.it)

