

Per l’anno scolastico\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nella classe \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ si propone l’adozione del testo:



**A. Machado**

**Scienza e cultura dell’alimentazione 3° anno**

***Per il 3° anno degli Istituti Professionali - Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera***

***Poseidonia***

**Configurazione:**

Volume 3° anno, pp. 432 + Fascicolo Prodotti dolciari e di panificazione, 9788848265171

pp. 96 + Libro digitale + Contenuti Digitali Integrativi

Euro 29,80

Volume 3° anno, pp. 432 + Libro digitale + Contenuti Digitali Integrativi 9788848265584

Euro 25,80

Volume 4° anno, pp. 360 + Libro digitale + Contenuti Digitali Integrativi 9788848265263

Euro 24,80

Volume 2° biennio, pp. 432+240 + Libro digitale + Contenuti Digitali Integrativi 9788848266451

Euro in preparazione

*Guida docente 3° anno*, pp. 320, 9788848266062

*Guida docente 4° anno*, pp. 320 9788848265300

In sostituzione del testo in uso\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ per i seguenti motivi:

Il corso è conforme alle linee guida previste dalla riforma per il terzo anno e ai profili d’uscita del quinquennio, e fornisce un’assistenza completa per le proposte di didattica innovativa e la progettazione interdisciplinare. Il corso consente quindi una programmazione didattica conforme a tutte le istanze della riforma.

Il volume è strutturato in 5 Unità di apprendimento, che consentono di sperimentare metodologie di tipo induttivo attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi. Le UDA sono a loro volta divise in Sezioni autoconsistenti, per consentire il massimo della flessibilità nella progettazione interdisciplinare. In apertura di Sezione, sono presenti proposte per l’apprendimento attivo attraverso il *Laboratorio sensoriale*, e attività di lavoro cooperativo (in coppia oppure in gruppi) per le attività interdisciplinari. Ulteriori suggerimenti per le compresenze e la progettazione interdisciplinare, con esempi e griglie per la valutazione del prodotto, sono offerte nella Guida per il docente.

Le Unità di apprendimento sono costruite perfasce di livello, per la gestione del progetto formativo individuale. In ogni pagina della teoria il box *Impara facile* propone un percorso parallelo facilitato (contenuti minimi) con esercizi dedicati, audio del testo italiano e traduzioni in inglese. A fine Sezione, la pagina *Prepara la tua interrogazione passo passo*, che indica per ogni domanda il paragrafo di riferimento, offre un valido supporto per lo studio a casa. Di ogni Sezione è inoltre disponibile il percorso semplificato per l’inclusione in PowerPoint.

Ogni UDA si conclude con *Il mio bilancio delle competenze*, che consente la narrazione di sé da parte dell’alunno, per integrare il quadro valutativo del docente ai fini della personalizzazione del percorso di apprendimento.

In conformità alle nuove norme sui Traguardi intermedi, ogni Sezione del volume contiene una scheda HACCP per gli alimenti trattati, utile per la formazione di concrete competenze professionali. Il tema delle eccellenze del made in Italy attraversa tutta l’opera, ed è declinato anche in uno speciale inserto di Educazione civica, che enfatizza le eccellenze territoriali e agroalimentari.

Molto ricco l’apparato digitale del volume: sono offerti video con esperienze di laboratorio, tutorial su pericoli biologici e sicurezza alimentare (*Food safety*), i test interattivi e autocorrettivi e strumenti compensativi per la didattica inclusiva, come gli audio degli *Impara facile* e i PowerPoint personalizzabili per il percorso semplificato. Sono offerte inoltre 2 APP per il calcolo calorico e il fabbisogno energetico, entrambe funzionanti su Android e iOS.

Il testo è un “libro misto”, costituito da un testo in versione cartacea accompagnato da Contenuti Digitali Integrativi (DM 781/2013; convertito in legge con DL 104/2013), ed è in linea con quanto previsto dalla normativa ministeriale.