

**AUTORI:** Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurilio Tallone

**TITOLO: PROTAGONISTI IN CUCINA 1 EDIZIONI: Giunti T.V.P. editori – Slow Food Ed.**

**VERSIONI MISTE tipo B:** versione cartacea + vers. digitale per tablet e computer + contenuti digitali integrativi

<b>CORSO DI ENOGASTRONOMIA 1° BIENNIO + ricettario</b>	pp. 360 + 96	€ 26,00	<b>ISBN per l'adozione</b> <b>9788809878129</b>
--	--------------	---------	--

### Proposta di adozione

#### PROPOSTA DI ADOZIONE

Questo corso, rispondente alle normative vigenti in materia, in particolare **a seguito della Riforma degli Istituti professionali**, ha numerosi aspetti che ne privilegiano la scelta:

- **percorso SU DOPPIO BINARIO:**

un percorso per lo studio (dove gli argomenti sono trattati a diversi livelli di approfondimento per consentire una **didattica personalizzata**);

il percorso **Imparo facile**, per l'inclusione e il ripasso, che presenta i contenuti completi dell'unità in forma di sintesi e mappe, proposti in carattere **ad alta leggibilità (con audiolettura)**.

- **percorso ALIMENTIAMOCI**, utile per le ore di **compresenza**;

- **pagine SLOW FOOD**, per la valorizzazione del **Made in Italy**;

- **unità didattiche** divise in **capitoli** e **paragrafi**, nei quali si affrontano in modo compiuto tutti gli aspetti di un tema: la titolazione su più livelli permette una lettura veloce ed efficace, mentre le **domande primer**, a inizio di ciascun capitolo, suggeriscono l'argomento fondante affrontato dal testo che segue;

- particolare attenzione al **linguaggio: adeguato ai ragazzi**, rende facile l'accesso alle informazioni, mentre l'attenzione alla **microlingua** apre loro le porte al mercato internazionale, abituantoli all'uso dei principali termini in inglese, francese, spagnolo e tedesco;

- ricco corredo di **immagini**, che alleggeriscono la lettura aiutando la memorizzazione, e di numerose **sequenze fotografiche** che visualizzano le attività del laboratorio;

- **approfondimenti** con dettagli, curiosità, informazioni storiche, legislative o tecniche;

- **esercitazioni** a fine unità che mettono i ragazzi alla prova con domande aperte, test a risposta chiusa, vero/falso e di abbinamento, e i **compiti di realtà**;

- il **ricettario**, con un'ampia scelta di ricette originali, amplia le proposte che integrano le lavorazioni di base.

*Protagonisti in cucina, come previsto dalle vigenti direttive ministeriali, è un libro in versione mista (modalità B prevista dal decreto ministeriale n. 781/2013) composto da: versione cartacea + versione digitale per tablet e computer + contenuti digitali integrativi*

- La **versione digitale del libro (myDbook.it)**, insieme alla **app di lettura QR code (DbApp!)** sono il vero strumento compensativo del corso: supportano il testo con una rete di risorse digitali pensata per facilitare la didattica e l'apprendimento.

**DbApp!** l'app di lettura Qr code, consente di consultare i contenuti digitali correlati (audio, video, oggetti interattivi) direttamente dal libro cartaceo inquadrando con smartphone o tablet i Qr code presenti nel volume.

**myDbook.it** è:

- *multidevice*, si adatta a ogni dispositivo (computer, tablet e smartphone);

- *sfogliabile*, si sfoglia, si ingrandiscono immagini e testi;

- *accessibile*, il testo del volume può essere personalizzato, e letto con l'audiolettura;

- *integrato*, myDbook.it propone un ricco catalogo di risorse digitali, fruibili direttamente dalle pagine del libro, o consultabili nel pannello generale dei contenuti extra.

I **contenuti integrativi correlati** sono organizzati e ricercabili per funzioni (lo studio e il ripasso, l'esercitazione e la preparazione alle verifiche), per tipologia di oggetto interattivo e per argomento. Il catalogo comprende: dispense per la LIM, videoricette, tavole interattive, vocabolario multilingue dei termini specifici, schede di approfondimento, test interattivi auto correttivi.