

AUTORI: Carlo Alberto Rossetti

TITOLO: QUALITÀ IN CUCINA

Corso di enogastronomia per il Primo Biennio

EDITORE: TRECCANI Giunti TVP

VERSIONE MISTA di tipo B: vers. cartacea e digitale + contenuti digitali integrativi + piattaforma Treccani Scuola

QUALITÀ IN CUCINA Corso di enogastronomia per il Primo Biennio	pp. 384	€ 24,00	ISBN per l'adozione 9788809966772
--	---------	---------	---

PROPOSTA DI ADOZIONE

Si propone di adottare **Qualità in Cucina** perché il testo è stato progettato con una **struttura innovativa** che porta alunni ed alunne ad essere **protagonisti** nel proprio percorso di apprendimento. Si propone una **metodica didattica di tipo in-duttivo** che conduce gli studenti attraverso *case history*, esercitazioni e ragionamento a fissare le conoscenze e nello stesso tempo a sviluppare abilità e competenze: da subito, vengono portati, mediante l'utilizzo di strumenti, quali brainstorming e discussioni collettive, a mettersi in gioco nell'affrontare un caso concreto. L'idea guida è di **mettere al centro chi studia** portandolo all'acquisizione di conoscenze e allo sviluppo di abilità e competenze attraverso il ragionamento e il confronto, sviluppando le capacità d'analisi; quindi, non un nozionismo fine a stesso ma potenziamento di competenze personali e professionali necessarie per un adeguato inserimento nel mondo del lavoro e per un eventuale proseguimento degli studi.

Il testo è stato realizzato al fine di favorire l'**apprendimento inclusivo** e **partecipativo** grazie all'utilizzo di schemi, immagini di immediata comprensione, contenuti proposti con un linguaggio attento al target di riferimento.

La didattica per competenze qui proposta comporta, inoltre, una integrazione tra apprendimenti dell'area generale e apprendimenti dell'area di indirizzo e maggiori opportunità di progettazione collegiale. Il docente, grazie alla particolare struttura del testo, può sviluppare e **personalizzare la propria lezione** modificando l'ordine sequenziale, può anche aggiungere ulteriori esercitazioni o strumenti inclusivi.

Nelle varie unità, **interdisciplinari**, vengono affrontate tematiche connesse allo sviluppo sostenibile (con espliciti riferimenti all'**Agenda 2030**): vengono affrontati temi quali sicurezza alimentare e agricoltura sostenibile, salute e benessere per tutti, disponibilità e gestione sostenibile dell'acqua, modelli sostenibili di produzione e consumo, riduzione dello spreco alimentare ecc.

All'interno delle unità, nelle rubriche "**In laboratorio**", si affrontano le "**best practices**" da adottare durante le attività di laboratorio afferenti agli argomenti trattati: ricette base, tecniche di lavorazione e di conservazione, uso degli strumenti, indicazioni per l'igiene ecc.

Importante il contributo, in pagine speciali, della **Fondazione Qualivita**, che da più di vent'anni persegue l'obiettivo di valorizzare e tutelare le produzioni agroalimentari italiane ed europee di qualità, diventando punto **di riferimento autorevole** per i produttori e per i consumatori. Una guida sicura per i **futuri professionisti di domani** all'insegna della qualità e della sostenibilità.

Qualità in Cucina propone anche

- **Strumenti per fare scuola** (volume e contenuti digitali per il docente).
- **Accesso gratuito a edulia Treccani Scuola** la nuova piattaforma Treccani per la scuola
- **Saperi fondamentali** per le esigenze di studenti con BES e DSA su mydbook.it in versione digitale accessibile
- Ricche le risorse aggiuntive in digitale: Videoricette, Audioletture delle sintesi delle UDA, Tavole interattive, Test interattivi, Link di approfondimento al sito di Qualivita, Percorsi brevi in PowerPoint