

Silvano Rodato

ALIMENTAZIONE TURISMO E AMBIENTE

Seconda edizione

Zanichelli

INNOVAZIONI SCIENTIFICHE E DIDATTICHE DI QUESTA EDIZIONE

Innovazione	Tipo di innovazione	Dove si trova	Perché è necessaria
Testo riscritto (circa 30%)	Didattica	In tutte le Unità	Riscritture lungo tutto il testo per rendere la teoria più scorrevole e aggiornata dove necessario.
Esercizi rinnovati e per competenze	Didattica	Nella sezione “verso le competenze” a fine Unità: - completa la mappa; - rispondi ai quesiti; - un compito di realtà; - un mini-cruciverba; - un esercizio sulle competenze digitali; - un esercizio CLIL in inglese.	Per avere strumenti di valutazione sempre più aggiornati.
Aggiornato	Scientifica.	Ad esempio: - le varie diete; - la filiera agroalimentare; - la qualità degli alimenti.	Per consentire allo studente uno sguardo aggiornato sui contenuti teorici disciplinari e sulle tecniche innovative del settore alimentare.
Nuova sezione Impara con metodo	Didattica	Alla fine di ciascuna Lezione. Proposta di verifiche ed esercitazioni ad alta leggibilità ed inclusive	Per fissare i contenuti base della disciplina.
Compiti di realtà	Didattica.	Alla fine di ogni Unità. Proposta di esercitazioni con compiti di realtà in materia di alimentazione/nutrizione e turismo.	Lo studente ha l’opportunità di esercitarsi con compiti di realtà e di sviluppare competenze nell’uso delle nuove tecnologie informatiche.
Nuovi Video	Didattica.	Nell’eBook: Video esplicativi e di approfondimento dei contenuti.	Lo studente ha l’opportunità di approfondire i contenuti in modo più coinvolgente e attraverso prospettive diverse.
Nuova app <i>Guarda!</i>		Tutti i video e sono accessibili anche dallo smartphone con la nuova app <i>Guarda!</i>	I video vengono visti più facilmente anche dagli studenti meno motivati.