**PROPOSTA DI ADOZIONE**

Si propone per l’adozione nelle classi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ il seguente testo:

**Massimo Montanari**

**LA STORIA È SERVITA**

**Dal Medioevo a oggi**

**Vol. 3. 1000-1650**

+ Cibo Gastronomia Ospitalità 3

pp. 330 circa + 110 circa - Euro 24,90 – ISBN 978-88-421-1878-7

**Vol. 4. 1650-1900**

+ Cibo Gastronomia Ospitalità 4

pp. 360 circa + 120 circa - Euro 24,90 – ISBN 978-88-421-1879-4

**Vol. 5. 1900-Oggi**

+ Cibo Gastronomia Ospitalità 5

pp. 380 circa + 130 circa - Euro 26,90 – ISBN 978-88-421-1880-0

**MOTIVAZIONE** *La storia è servita. Dal Medioevo a oggi* è un nuovo manuale per il Triennio degli Istituti Professionali, che coniuga un racconto della Storia agile e completo, esposto in modo chiaro per la comprensione di tutti, e un kit didattico di supporto al lavoro per UdA dei docenti e alla preparazione all’Esame di Stato degli studenti.

Dell’Autore, Massimo Montanari, storico dell’alimentazione tra i più autorevoli, sono anche i fascicoli Cibo Gastronomia Ospitalità e le videolezioni su temi chiave di Storia per la DDI.

Nei capitoli, lo studio è facilitato da strumenti infografici differenziati: cronologie, carte, ricostruzioni, mappe e tabelle. Oltre alle sintesi di fine capitolo, alla fine dei Moduli c’è una selezione di esercizi per Sviluppare le competenze.

Per approfondire la disciplina storica, ci sono la rubrica didattica Documenti, nel capitolo, e, alla fine di ogni Modulo, La discussione storiografica con proposte di lavoro mirate e tracce di flipped classroom, debate, compiti di realtà per l’apprendimento cooperativo.

Le schede infracapitolo puntellano il racconto esplicitandone le possibili aperture interdisciplinari: con la scheda Vie della Cittadinanza, sui temi trasversali di Educazione civica, e con Il Mondo della Tecnica e Innovazioni e Invenzioni, su temi comuni all’Asse scientifico-tecnologico-professionale.

Compiti di realtà interdisciplinari corredano il manuale, favorendo concretamente il coinvolgimento delle altre discipline e preparando la classe alle UdA in dotazione al docente. Propedeutica all’Esame di Stato è invece la rubrica La Prima Prova dell’Esame di Stato Tipologia B e C, con prove guidate che favoriscono l’apprendimento graduale del metodo e prove da svolgere nei tre anni.

Dedicati alla Storia dell’alimentazione e del turismo, i tre fascicoli Cibo Gastronomia Ospitalità sono ricchi di rubriche storiche sulle ricette, i prodotti, la cultura del cibo e dell’ospitalità, e riservano agli italiani in cucina i paragrafi speciali l’Identità italiana. Altri paragrafi speciali nei fascicoli sono quelli di Professione-Cittadinanza, dedicati ai temi di Educazione civica fondanti per le professioni dell’indirizzo. Ogni fascicolo è completato dal kit di compiti di realtà interdisciplinari.

I Materiali per la didattica e la verifica offrono, oltre all’introduzione alle caratteristiche chiave del manuale e al progetto didattico:

* proposte di UdA interdisciplinari per i tre anni;
* una programmazione per UdA che coinvolge il Consiglio di Classe (anche online, in formato Word);
* una programmazione disciplinare per il docente di Storia (anche online, in formato Word);
* prove d’ingresso (anche ad alta leggibilità);
* verifiche sommative (anche ad alta leggibilità);
* griglia per la valutazione delle competenze;
* soluzioni per le prove e gli esercizi del corso (Volumi e Fascicoli).

I contenuti digitali integrativi, disponibili sul sito [www.laterzalibropiuinternet.it](http://www.laterzalibropiuinternet.it/), sono richiamati nel testo a stampa e direttamente raggiungibili dal manuale digitale.