ESAME di STATO 2019 II PROVA

- per un'alimentazione sana et equilibrata

Scienza e Cultura dell'Alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici – Settore Cucina



le bevande? ... alimentil un habitat tra funzionalità e arte

Scienza e Cultura dell'Alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita



il dolce ... a metà stracla tra chimica e arte tra salute e gusto

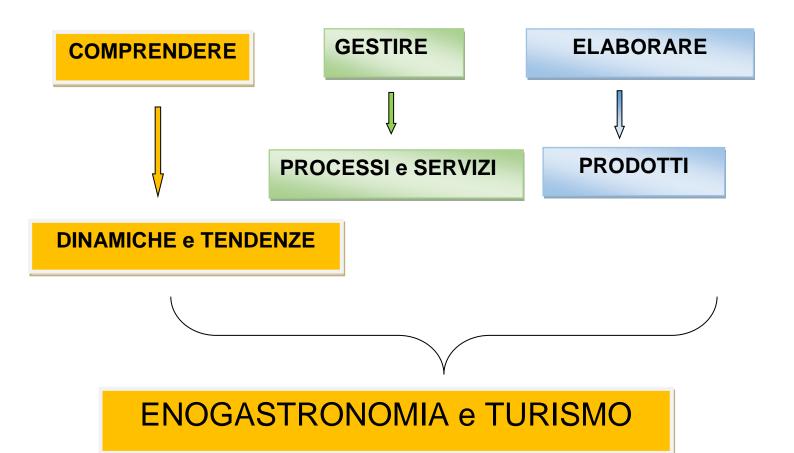
Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Pasticceria



2^{Prova – il FORMAT}

(il modello – base di costruzione della prova)



Quali **TIPOLOGIE**

(il FOCUS della PROVA)

TIPOLOGIA A

COMPRENSIONE

DOCUMENTI che danno informazioni

CONOSCENZE

funzionali allo sviluppo dell'elaborato



PÉRCORSO dell'ELABORATO

- strutturato
- semistrutturato

CONTRIBUTI INNOVATIVI

con riferimento alle "esperienze"

TIPOLOGIA B



TIPOLOGIA C

OBIETTIVI da conseguire

- intermedi
- finale

Analisi

del CONTESTO

TARGET

i soggetti di destinazione

STAKEHOLDERS

i soggetti che intervengono e collaborano

ATTIVITA'

proporre e promuovere

PROGETTO

Individuazione delle RISORSE

umane, tecniche e finanziarie

definizione degli **STEPS**

Monitoraggio

dell'esecuzione

(Diagramma di Gantt)

RISULTATI INNOVAZIONE

Cosa cambia per i prodotti e/o per il servizio