

Operatore-trice socio-assistenziale

Istruzioni per i candidati su come rispondere alle domande d'esame di conoscenza professionale (CP)

Queste informazioni sono riportate sulla prima pagina dell'esame CP. Gli esempi riportati sono volutamente semplificati e rappresentano una traccia di risposta alle domande d'esame. Viene indicata solo la forma delle risposte.

Domande di conoscenza: riproduca ciò che ha imparato.

- **Menzionare**: Risposta il più breve possibile, preferibilmente in una parola.

Esempio: menzioni i tre dolci che preferisce :

Risposta:

- o Cioccolato
- o Marzapane
- o Biscotti
- Valore: 0,5 punti per ciascuna risposta corretta.
- **Barrare**: indichi la risposta con una crocetta.
Valore: 0,5 punti per ciascuna risposta corretta.

- **Descrivere**: risponda con una o più frasi

Esempio: Descriva due aspetti che caratterizzano il cioccolato :

Risposta:

- o *Il cioccolato è marrone e ha un sapore dolce.*
- Valore: 1 punto per ciascuna risposta corretta.

Domande di comprensione: Spieghi, ad esempio, un termine, una formula, una situazione o un dispositivo.

- **Spiegare/illustrare**: risponda con una o più frasi .

Esempio: Illustra qual è il tuo modo preferito di mangiare il cioccolato:

Risposta:

- o *Mi piace mangiare il cioccolato con il pane. Mi taglio una fetta di pane e ci spalmo sopra il cioccolato.*
- Valore: 1 punto per ciascuna risposta corretta.

Domande applicative: Applichi qualcosa che ha imparato a una nuova situazione.

- **Formulare/giustificare**: risponda con una o più frasi, applicando le conoscenze teoriche.

Esempio: Formulì un'argomentazione a favore del consumo di cioccolato:

Risposta:

- o *Il cioccolato contiene diverse sostanze nutritive, come ferro e flavonoli, che hanno un buon effetto sull'organismo.*
- Valore: 2 punti per ciascuna risposta corretta.

Domande analitiche: integri e interpreti i fatti grazie alle sue conoscenze relative a un determinato contesto (teoria, modello, norma, legge, contesto funzionale).

- **Presentare/Analizzare**: risposta in più frasi, applicazione di conoscenze teoriche.

Esempio: la crema di cacao che Evelyne ha preparato contiene grumi. Presenti le fasi della preparazione della crema di cacao senza grumi secondo la teoria della signora Ovo Maltine.

Risposta :

- o *Per evitare la formazione di grumi, verso il latte (freddo o caldo) sul cacao in polvere preparato e misurato in una tazza. Una volta aggiunto il liquido, mescolo in cerchio con un cucchiaino. Secondo la signora Maltine, questa è la tecnica più efficace per preparare la crema di cacao.*
- Valore: 3 punti per ciascuna risposta corretta.