

Prova pratica (da proporsi dalla Commissione).

Per estrazione a sorte, rimarrà stabilito se la prova debba vertere sulla sartoria o sulla biancheria; tale prova consisterà nella semi-confezione di un capo su tema estratto a sorte fra i tre che la Commissione avrà preventivamente stabiliti, con esecuzione di motivi decorativi sulla base dei programmi delle classi seconda, terza, quarta, quinta.

INDIRIZZO SPECIALIZZATO PER ECONOME-DIETISTE

Prove di esame.

Materie	Prove	Voti
Italiano	scritta orale	1
Storia ed educazione civica	orale	
Lingua straniera	scritta orale	1
Diritto e legislazione sociale	orale	
Contabilità, matematica finanziaria e statistica	scritta orale	1
Dattilografia ed esercitazioni di calcolo meccanico	pratica	
Trasformazione e conservazione degli alimenti	orale	1
Chimica degli alimenti ed esercitazioni	orale pratica	
Scienza dell'alimentazione ed esercitazione	orale pratica	1
Igiene ed esercitazioni	orale	
Economia domestica	orale	1
Esercitazioni di economia domestica	pratica	
Educazione fisica	pratica	1

PROGRAMMI DI ESAME

LINGUA STRANIERA

Prova scritta.

Svolgimento nella lingua straniera di un tema su argomento di carattere professionale.

Prova orale.

Il colloquio verte sul programma d'insegnamento della quinta classe.

DIRITTO, ECONOMIA E LEGISLAZIONE SOCIALE

Prova orale.

Il colloquio verte sul programma d'insegnamento della quinta classe e sui seguenti argomenti:

- la famiglia;
- lo Stato;
- la Costituzione.

CONTABILITÀ, MATEMATICA FINANZIARIA E STATISTICA

Prova scritta.

La prova verte su uno o più argomenti compresi nel programma della prova orale.

Prova orale.

Il colloquio verte sul programma d'insegnamento della quinta classe e sui seguenti argomenti:

- cenni sui fondi pubblici e privati;
- concetto di azienda e di amministrazione;
- patrimonio e suoi componenti.

DATTILOGRAFIA ED ESERCITAZIONI DI CALCOLO MECCANICO

Prova pratica.

La prova pratica consiste in una esercitazione di dattilografia e in una esercitazione di calcolo meccanico, della durata massima complessiva di trenta minuti, su uno o più argomenti compresi nel programma della quinta classe.

TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Prova orale

Il colloquio verte sul programma d'insegnamento della quinta classe.

CHIMICA DEGLI ALIMENTI ED ESERCITAZIONI

Prova orale.

Il colloquio verte sul programma d'insegnamento della quinta classe e sui seguenti argomenti:
composizione degli alimenti;
principali metodi analitici.

Prova pratica.

La prova, ad integrazione del colloquio, consiste nella esecuzione di uno o più esperimenti su campioni alimentari. La prova, che sarà sorteggiata da ciascuna candidata, verterà su uno dei seguenti argomenti compresi nei programmi d'insegnamento dell'intero corso:

- riconoscimento degli zuccheri riducenti (tempo a disposizione 1/2 ora);
- riconoscimento microscopico degli amidi (1 ora);
- determinazione del glutine nelle farine (1 ora);
- determinazione del peso specifico dei cereali (bilancia pesa-grani) (1 ora);
- riconoscimento delle sostanze proteiche mediante reazioni colorate (ad es. reazione Xantoproteica, del biureto, di Sakaguchi) (1/2 ora);
- determinazione del grado termosolfurico di un olio (1 ora);
- determinazione del grasso nel latte (ad es. metodo di Marchand) (1 ora);
- determinazione del grado alcoolico di un vino (ad es. metodo ebullioscopico di Malligand) (1 ora);
- determinazione dei limiti di gessatura di un vino (1/2 ora);
- determinazione della densità dei liquidi (areometri, bilancia di Mohr-Westphal) (1 ora);
- saggi sommari di potabilità di un'acqua (ad es. ricerca dell'ammoniaca, dei nitriti, delle sostanze organiche) (1/2 ora);
- determinazione della durezza di un'acqua (metodo idrotimetrico di Boutron Boudet) facoltativo (2 ore).

N.B. — Gli argomenti sorteggiati giornalmente non saranno eliminati dai sorteggi successivi.

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE ED ESERCITAZIONI

Prova orale

Il colloquio verte sul programma d'insegnamento della quinta classe e sui seguenti argomenti:

- bisogni nutritivi;
- concetto di energia e di metabolismo;
- bilancio energetico.

Prova pratica.

La prova consiste in una esercitazione, di durata non superiore ad un'ora, che, ad integrazione del colloquio, verterà su uno dei seguenti argomenti, da estrarre a sorte, compresi nei programmi d'insegnamento dell'intero corso:

- valutazione del contenuto in protidi di una razione alimentare;
- valutazione del contenuto in glicidi di una razione alimentare;
- valutazione del contenuto in lipidi di una razione alimentare;
- calcolo del valore calorico di una razione alimentare;
- determinazione del contenuto di alcune vitamine (A, B₁, B₂, C) in una razione alimentare;
- calcolo del contenuto di alcuni minerali (Ca, P, Fe) in una razione alimentare;
- esercizi d'integrazione di diete carenti;
- tecniche di esecuzione di inchieste alimentari;
- rilevamento di semplici dati antropometrici (uso di bilancia, altimetro, compassi e plicometri).

N.B. — Gli argomenti sorteggiati giornalmente non saranno eliminati dai sorteggi successivi.

IGIENE ED ESERCITAZIONI

Prova orale.

Il colloquio verte sul programma d'insegnamento della quinta classe e sui seguenti argomenti:

- la profilassi diretta e indiretta;
- nozioni di epidemiologia generale e speciale;
- le malattie di origine alimentare;
- cenni sulle principali malattie sociali e professionali.

N.B. — Nel corso del colloquio d'igiene il commissario accerterà l'esperienza acquisita dalla candidata attraverso le esercitazioni d'igiene compiute.