

UNIVERSIDADE RURAL DO SUL

*Elise*

CURSO SUPERIOR DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS

Currículo

*Por isso  
fazer*

- DESCRIÇÃO SUCINTA DOS CURSOS -

M A T E R I A S      G E R A I S

1. - QUÍMICA ANALÍTICA QUALITATIVA - S1 3T + 3P  
Espectroscopia com vistas a identificação de alcalinos e alcalinotérreos. Reações de identificação de cátions e ânions de interesse na nutrição e têxteis.
2. - QUÍMICA ANALÍTICA QUANTITATIVA - S2 3T + 3P  
Pesagem. Gravimetria. Volumetria de neutralização, precipitação e formação de complexos e de oxidação-redução.
3. - QUÍMICA ORGÂNICA - S3 3T + 3P  
Introdução ao estudo da química orgânica. Hidrocarbonetos saturados e não saturados. Funções. Alcoóis. Éteres. Aldeídos. Cetonas. Ácidos / carboxílicos. Esteres. Aminas. Amidas. Compostos nitrogenados. Estequiometria.
4. - QUÍMICA ORGÂNICA - S4 3T + 3P  
Glícidios. Fermentações. Lipídios. Sabões. Aminoácidos. Proteínas. Óleos essenciais. Pigmentos. Alcalóides. Substâncias corantes. Vitaminas. Hormônios.
5. - FÍSICA - S1 S2 2TP + 2TP  
Generalidades. Mecânica e pêso. Propriedades gerais da matéria. Calor e temperatura. Acústica. Ótica. Eletricidade.
6. - MATEMÁTICA - S1 S2 2T + 2P  
Revisão da Álgebra e trigonometria. Complementos de Geometria. Geometria analítica no plano. Cálculo diferencial e integral.
7. - MICROBIOLOGIA - S3 2T + 3P  
Introdução à microbiologia. Isolamento, cultura, crescimento, estrutura, funções, hereditariedade, identificação, classificação e ecologia dos microorganismos. Seu papel em a natureza e significação para o homem.
8. - MICROBIOLOGIA - S4 2T + 3P  
Microbiologia dos alimentos. Deterioração, preservação e processamento dos alimentos. Fermentação. Intoxicações alimentares causadas por microorganismos.
9. - ANATOMIA E FISIOLOGIA HUMANAS - S3 1T + 2P  
Fundamentos da fisiologia humana. Sistema e aparelhos. Sistema nervoso central e autônomo. Sistema muscular. Circulação. Respiração. Reprodução. Metabolismo. Órgãos sensoriais.

10. PSICOLOGIA - S3 3T + OP  
Princípios fundamentais de psicologia. Personalidade. Inteligência. Emoções. Percepção. Aprendizagem. Memória. Raciocínio. Noções de psicologia infantil, características e necessidades da criança do nascimento à adolescência. Desenvolvimento mental, linguagem e reações nas diferentes idades.
11. - SOCIOLOGIA - S6 3T + OP  
Conceitos fundamentais. Estrutura e funções dos grupos sociais. Cultura. Processo social. Estratificação social. Interrelações. Mobilidade social. Instituições sociais.
12. - ECONOMIA - S5 3T + OP S6 2T + 2TP  
Conceitos fundamentais. Produção e seus elementos. O processo econômico. Renda nacional. Economia rural.

- DEPARTAMENTOS -

I. ADMINISTRAÇÃO DO LAR -

1. - EQUIPAMENTOS - S5 1T + 3P  
Seleção, uso e cuidado dos equipamentos e utensílios domésticos baseando-se na aplicação de princípios científicos. Educação do consumidor.
2. - ADMINISTRAÇÃO DO LAR I - S6 3T + OP  
Utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros na administração do lar. Racionalização do trabalho. Uso eficiente do tempo e energia na execução do trabalho diário. Orçamento e contabilidade do lar.
3. - ADMINISTRAÇÃO DO LAR II - (com estágio) S7 2T  
Aplicação dos princípios de administração do lar. Estágio em casa de prática. Diversificação e distribuição das responsabilidades e funções em todas as áreas de trabalho dentro da casa.

II. ARTE E DECORAÇÃO DO LAR -

1. - ARTE E DESENHO - S1 1T + 5P S2 1T + 6P  
Elementos de arte: Linha. Forma. Espaço. Textura. Claro e Escuro. Cor. Princípios de Arte: Harmonia. Unidade. Proporção. Equilíbrio. Ênfase. Ritmo.  
Aplicação dos elementos e princípios de arte em composições.
2. - HABITAÇÃO - S3 2T + 2P  
Estudo físico, social e econômico da habitação. Aspectos funcionais na organização de espaços na moradia.



6. - RELAÇÕES HUMANAS NA FAMÍLIA - S8 2T + 2P  
Interrelações humanas nas diversas fases do ciclo vital-infância, adolescência, idade adulta e velhice. Namoro, noivado e casamento. Relações entre pais e filhos. Relações entre irmãos.
7. - METODOLOGIA DO ENSINO - S7 3T + 3P  
Dinâmica de aprendizagem. Modernas técnicas de ensino. Prática de ensino de Economia Doméstica em nível secundário.

IV. NUTRIÇÃO E ALIMENTOS -

1. - PRODUÇÃO DE ALIMENTOS - S1 1T + 3P  
Produção caseira de alimentos. Práticas culturais, variedades, condições climáticas relacionadas com horta e pomar domésticos.
2. - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I - S3 3P + 0P  
Introdução à nutrição humana. Elementos nutritivos e alimentos. Aplicação dos princípios de nutrição, à alimentação do indivíduo nas diversas fases da vida.
3. - PREPARO DE ALIMENTOS - S3 S4 1T + 4P  
Princípios científicos e técnicas de preparo e conservação de alimentos.
4. - PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES - S5 1T + 5P  
Planejamento e preparo de refeições racionais. Cálculo de porções. - Serviços comuns de refeições. Etiqueta à mesa. Acessórios para o arranjo da mesa. Seleção e compra de produtos alimentícios, industrializados ou não. Destaque no uso de tempo, energia e dinheiro.
5. - BIOQUÍMICA - (opção) S5 3T + 3P  
Proteínas. Amino-ácidos como unidade estruturais. Enzimas e coenzimas. Hidratos de carbono. Glicólise e fermentação. Lipídios e fosfolipídios. Metabolismo intermediário das proteínas, hidratos de carbono e ácidos graxos. Esteróis. Sais minerais. Vitaminas.
6. - COZÇÃO EXPERIMENTAL - (opção) S6 2T + 6P  
Estudo mais aprofundado dos alimentos e suas propriedades químicas, físicas e organolépticas. Aplicação de princípios científicos e técnicos experimentais aos processos de preparo de alimentos.
7. - COZÇÃO EM QUANTIDADE - (opção) S6 1T + 5P  
Planejamento, preparo e serviço de refeições para maior número de pessoas. Problemas de seleção, armazenagem, manipulação e rendimento. Orçamento. Equipamento.
8. - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II - (opção) S7 S8 3T + 3P  
Estudo mais aprofundado dos princípios nutritivos e sua absorção pelo organismo humano. Metabolismo intermediário das proteínas, hidratos de carbono e gorduras. Método de cálculo dietético. Técnica de análise da composição dos alimentos e avaliação do estado nutricional do indivíduo.

V. PUERICULTURA E ENFERMAGEM -

1. - HIGIENE - S4 1T + 2P  
Higiene pessoal e do meio ambiente. Agentes morbígenos. Doenças transmissíveis e contagiosas. Parasitoses e verminoses. Etiologia. Profilaxia.
2. - ENFERMAGEM DO LAR - S/ S3 1T + 2P  
Esterilização. Desinfecção. Injeções. Temperatura, pulso e pressão arterial. Primeiros socorros. Cuidados com o doente em casa. Vacinação.
3. - PUERICULTURA - S7 S8 1T + 2P  
Puericultura pré-natal e post-natal. Mortalidade infantil e materna. O recém-nascido. Cuidados. Alimentação natural e artificial. Períodos da infância. Doenças mais comuns à infância. Vacinação. Desenvolvimento físico e mental da criança.

VI. VESTUÁRIO E TÊXTEIS

1. - VESTUÁRIO I - S1 2T + 3P S2 1T + 6P  
Aspectos estéticos na seleção do vestuário pessoal: - cores, linha, textura e padronagem de acordo com o tipo físico. Planejamento de guarda-roupa, orçamento. Maquilagem. Princípios fundamentais de costura. Equipamento e utensílios de costura. Cuidados e conservação do vestuário.
2. - VESTUÁRIO II - S3 2T + 3P S4 1T + 5P  
Problemas e técnicas na confecção de roupas utilizando diversos tipos de fibras. Molde básico. Alterações do molde básico. Interpretação de modelos.
3. - TÊXTEIS - S4 2T + 3P  
Fibras têxteis naturais e sintéticas. Propriedades. Tecidos. Fiação, tecelagem, entrelaçamento, malharia e feltragem. Acabamentos e tratamentos. Corantes e sua aplicação. Seleção de tecidos e sua aplicação.
4. - QUÍMICA DE TÊXTEIS - (opção) S5 S6 1T + 3P  
Composição química e estrutura das fibras têxteis em relação às suas propriedades e aplicação em tecidos.
5. - VESTUÁRIO III - (opção) S5 S6 0T + 6P  
Seleção e estudo de dois cortes e aplicação dos mesmos na confecção de peças do vestuário. Princípios de alfaiataria. Análise e comparação de outros cortes. Construção de molde na figura humana e sua aplicação em uma peça de vestuário.
6. - PROBLEMAS ESPECIAIS - (opção) S7 1T + 3P  
Pesquisa bibliográfica ou de campo em têxteis e/ou vestuário. Problemas individuais em confecção ou traçado de moldes.
7. - VESTUÁRIO NO CAMPO COMERCIAL - (opção) S8 1T + 3P  
Vitrinismo. Desfiles. A moda e sua tendência.



<u>2º Semestre</u> - S4	<u>Horas por semana</u>	
	Teóricas	Práticas-
Química Orgânica	1 + 1 + 1	3
Preparo de Alimentos	1	2 + 2
Têxteis	1 + 1	3
Vestuário II	1	2 + 3
Higiene	1	2
Arranjo do Lar	1 + 1	2
Microbiologia	1 + 1	3
Totais parciais	12	27
T o t a l-		34

3º Ano -

<u>1º Semestre</u> - S5		
Planejamento de Refeições	1	2 + 3
Economia	1 + 1 + 1	0
Equipamentos	1	3
Filosofia da Educação	1 + 1 + 1	0
Metodologia da Pesquisa	1	2
Psicologia	1 + 1 + 1	0
Totais parciais-	12	10
T o t a l-		22

Áreas de Opção-

Nutrição e Alimentos

Bioquímica	1 + 1 + 1	3
Totais parciais-	3	3
T o t a l-		28

Vestuário e Têxteis

Química de Têxteis	1	3
Vestuário III	0	3 + 3
Totais parciais-	1	9
T o t a l-		32

Arte e Decoração

Estilos	1 + 1	2
Composição Decorativa	0	2 + 2
Totais parciais-	2	6
T o t a l-		30

<u>2º Semestre</u> - S6	<u>Horas por semana</u>	
	Teóricas	Práticas-
Economia	1 + 1	2
Administração do Lar I	1 + 1 + 1	0
Psicologia da Educação	1 + 1 + 1	0
Metodologia da Pesquisa	1	2
Sociologia	1 + 1 + 1	0
<b>Totais Parciais</b>	<u>12</u>	<u>4</u>
<b>T o t a l-</b>		16

Áreas de Opção-

Nutrição e Alimentos

Cocção Experimental	1 + 1	3 + 3
Cocção em Quantidade	1	2 + 3
<b>Totais parciais-</b>	<u>3</u>	<u>11</u>
<b>T o t a l-</b>		30

Vestuário e Têxteis-

Química de Têxteis	1	3
Vestuário III	0	3 + 3
<b>Totais parciais-</b>	<u>1</u>	<u>9</u>
<b>T o t a l-</b>		26

Arte e Decoração-

História da Arte	1 + 1	0
Composição de Interiores I	1	3 + 3 + 3
<b>Totais parciais-</b>	<u>3</u>	<u>9</u>
<b>T o t a l-</b>		28

4º Ano -

<u>1º Semestre</u> - S7	<u>Horas por semana</u>	
	Teóricas	Práticas-
Metodologia do Ensino	1 + 1 + 1	3
Enfermagem do Lar	1	2
Puericultura	1	2
Administração do Lar II (com estágio)	2	4
Extensão	1 + 1	3
Totais parciais-	9	10
T o t a l-		19

+ Aulas práticas dadas sob a forma de estágio de duração mínima de 1 mês com 3 horas diárias previstas para planejamento, execução e avaliação do trabalho.

Áreas de Opção-

Nutrição e Alimentos

Nutrição e Dietética II	1 + 1 + 1	3
Totais parciais-	3	3
T o t a l-		25

Vestuário e Têxteis

Problemas Especiais	1	3
Totais parciais-	1	3
T o t a l-		23

Arte e Decoração

Apreciação da Arte	1 + 1 + 1	0
Composição de Interiores II	1	3 + 3 + 3
Totais parciais-	4	9
T o t a l-		32

2º Semestre - S8

Enfermagem do Lar	1	2
Puericultura	1	2
Relações Humanas na Família	1 + 1	2
Extensão	1 + 1	3
Totais parciais-	6	9
T o t a l-		15

