



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E SAÚDE

Assistência Técnica de Educação e Cultura

Dr. Anísio Teixeira:

De ordem do Sr. Ministro, solicito
o obséquo de oferecer parecer sôbre o traba-
lho anexo, a fim de ser submetido à A.T.A.C.

Agradece o


Guilherme Canedo de Magalhães
Coordenador

/nor.

Ficaria, por certo, incompleto, qualquer estudo dos problemas pedagógicos nacionais que não se ocupasse, de modo especial, da educação feminina.

A legislação do ensino secundário em vigor recomenda que a educação das mulheres se faça, de preferência, em classes exclusivamente femininas e, ainda, que a orientação metodológica dos programas tenha em mira a natureza da personalidade feminina bem como a missão da mulher no lar.

Tais dispositivos, entretanto, não foram suficientes para que os educadores tivessem o entendimento exato do alcance da medida e a prova está em que jamais aquelas recomendações foram observadas, com seu verdadeiro sentido. Era vago o texto legal e as disciplinas do currículo secundário continuaram a ser ministradas às meninas com a mesma orientação metodológica das aulas dadas aos rapazes.

Contudo, a falta de um curso secundário especialmente destinado à mulher, para educá-la segundo as peculiaridades psicológicas do sexo, vem agravando, de uma para outra geração, o problema da formação da personalidade feminina.

A mulher é um ser diferente do homem. Às diferenças de ordem física correspondem dissemelhanças espirituais e morais.

Como pois, formar, nos mesmos moldes, mentalidades que, pela sua natureza e pelo seu destino, devem ser diferentes?

De um sistema educacional assim defeituoso podem resultar sejam as personalidades deformadas, das mulheres que se masculinizam sejam as jovens futeis, umas e outras desinteressadas dos assuntos peculiares ao sexo, e, portanto, desajustadas ao meio social.

Ao contrário, porém, educada segundo as suas tendências específicas, a mulher terá deante de si novas e inúmeras oportunidades de se tornar útil ao lar e à sociedade, habilitando-se, ainda o exercício de cargos e funções remuneradas.

Assim, um curso feminino deverá visar a três objeti

vos principais :

- Proporcionar às educandas a aquisição de conhecimentos gerais suficientes a servirem de base a estudos especializados a que pretendam dedicar-se segundo suas preferências pessoais.
- Preparar a mulher para a missão que lhe destina a natureza — esposa e mãe.
- Habilitar a mulher ao desempenho de trabalhos de ordem geral que lhe possibilitem, em caso de necessidade, prover à própria subsistência ou concorrer para a manutenção da casa.

Assim, a educação feminina deve compreender : educação intelectual, moral, artística, técnica doméstica, e física.

a) a educação intelectual procurará interessar a mulher, antes em instruir-se do que em parecer erudita.

Compreenderá formação literária e científica.

1. A formação literária consistirá no aperfeiçoamento das linguas portuguesa, francesa e inglesa e no estudo da literatura nacional e da estrangeira.

Nas aulas de língua pátria, dar-se-á especial atenção à correspondência social, comercial e oficial. Com relação às linguas estrangeiras cuidar-se-á, particularmente, da conversação. Para leitura e tradução devem ser preferidas as obras modernas nas quais se encontrem o vocabulário e a construção correntes.

Da literatura brasileira e portuguesa será feito um estudo minucioso. Para o conhecimento da literatura universal será suficiente a leitura comentada de trechos das obras mais famosas dos grandes autores, acompanhadas de notas biográficas e bibliográficas.

2. A educação científica constará do ensino da matemática, das ciências naturais, de geografia e história, de psicologia, de puericultura e de noções de direito.

O programa de matemática consistirá na revisão da A-

ritmética e no ensino de escrituração mercantil, principalmente na parte aplicável à contabilidade doméstica.

O programa de ciências naturais versará, especialmente, sobre os assuntos de interesse imediato para as finalidades do curso. Em Zoologia estudar-se-ão o homem, os mamíferos e aves domésticas, os peixes, os crustáceos, os insectos, os vermes, etc.; a parte de Botânica será dedicada ao estudo dos vegetais úteis, ornamentais e tóxicos: o programa de química compreenderá aulas teóricas constituindo em elementos da química geral e da orgânica, e uma parte prática dedicada às partes químicas mais próximas e diretamente relacionadas com a vida doméstica.

O ensino da História e da Geografia devem ser fontes de energia, optimismo e idealismo, desenvolvendo-se, dessa forma, nas educandas, uma justa compreensão dos problemas sociais e económicos. Essas cadeiras, no curso feminino, serão denominadas, respectivamente, História da Civilização e Antropografia, a fim de melhor definir o sentido que se deseja imprimir ao seu estudo.

O ensino da Puericultura - ciência que estuda o desenvolvimento infantil e ensina os cuidados necessários à criança e à gestante - procurará formar jovens moral e tecnicamente aptas para desempenhar os deveres maternos. Este ensino envolve, além disso, uma intensa colaboração em benefício de um maior aperfeiçoamento físico e moral das gerações futuras.

O ensino da Psicologia e de Elementos de Pedagogia impõe-se num curso feminino, visto como a mulher é, por natureza uma educadora, nem que o seja apenas, dos próprios filhos. Além disso é ela a responsável pela harmonia do lar, é o eixo em torno do qual gravitam a família, os amigos, os empregados.

As noções de Direito dar-lhe-ão a conhecer as nossas instituições e compreenderão o estudo da legislação mais corrente do direito público e privado do país e que toda a pessoa culta tem a obrigação de conhecer a fim de atuar na vida social, fazendo o devido uso dos seus direitos e praticando os deveres prescritos pelas leis.

b) Em se tratando de um curso feminino, a instrução moral e religiosa impõe-se, não somente como uma diretriz de conduta no lar e na sociedade, como em nome das tradições da família brasileira em que os princípios morais e a prática da religião sem -

4. 

pre foram elementos basilares. Se é verdade que tais princípios e tais práticas resultam de sentimentos íntimos, cumpre, não obstante, ao educador sistematizá-los e dosá-los, não só em proveito das educandas, como também para que possam, as que venham a ser mães, transmiti-los com sistema e oportunidade aos seus filhos.

c) A educação artística, independente da técnica da arte, terá por fim despertar, aperfeiçoar e desenvolver nas educandas o sentimento do belo. Este sentimento, de alguma sorte imamente na mulher, deve ser educado e encaminhado, desde os cuidados do vestuário fugindo ao mais gosto e ao ridículo, até o adorno artístico do lar, tornando-o agradável e desejável. A educação estética resulta, assim, da ação simultânea de todas as matérias do curso. Para a educação de gosto artístico podem concorrer tanto as lições de literatura, história e ciências naturais, como as de desenho e os exercícios físicos. Seu programa específico consistirá no estudo de estilos de arquitetura, de mobiliário, tapeçaria e nas aulas práticas em visitas a museus e exposições, aulas de dicção, de etiqueta, boas maneiras e arte de receber.

d) Educação Técnica — A mulher pode ser educada para simples esposa, mãe de família, dona de casa, senhora de sociedade, mas sempre no pressuposto de vir a precisar trabalhar para manter-se. Isso a tornará, não independente do homem, mas, sim, livre da contingência de aceitar o casamento como uma solução, a única que lhe oferece a sociedade como garantia da sua vida futura. Assim, além das aplicações práticas das várias disciplinas do curso, concorrerão para a formação profissional das educandas, o aprendizado da datilografia e da taquigrafia.

e) A educação doméstica procurará desenvolver nos estudantes qualidades psíquicas e técnicas que lhes permitam assumir, no momento dado, a responsabilidade da saúde e bem estar da família e do equilíbrio econômico do lar. Assim, o curso compreenderá lições teóricas e práticas, incluindo a enfermagem e o preparo dos alimentos. Os termos teóricos, finalidade imediata da base científica deste curso, devem fundamentar-se, dentro do possível, nos conhecimentos adquiridos pelas educandas em outras aulas, especialmente em Ciências Naturais e Higiene. Ser-lhes-ão ensinados os cuidados a serem dispensados às crianças, seja com referência

ao desenvolvimento físico — puericultura — quer se refira a sua educação intelectual, moral e social — psicologia e ciência da educação.

f) A Educação Física — deve ser baseada nas leis da fisiologia e compreenderá a higiêne individual, familiar e social, a ginástica, os jogos desportivos, a dança, etc. Exercícios físicos especializados procurarão desenvolver na mulher, a par da saúde e da destreza, a graça natural e a elegância do sexo.

Para a execução dêste programa de educação feminina , não há necessidade de uma diferenciação no curso ginásial.

O ensino de humanidades ministrado no 1º ciclo do curso secundário forma lastro indispensavel a uma cultura geral . Além disso, a menina atravessa, nesse período de vida, uma fase de adaptação; é a puberdade com tôdas as suas desordens orgânicas , refletindo-se sôbre as funções mentais. É um período de instabilidade psicofisiológica, em que a adolescente não manifesta, ainda, tendências e interesses definidos.

É preciso, por outro lado, harmonizar o programa traçado com a legislação do ensino em vigor. Algumas jovens desejam, realmente, fazer estudos superiores cujo acesso se dá através do curso secundário.

A diferenciação dos programas far-se-á , então, a partir do 2º ciclo do curso secundário, criando-se um terceiro ramo colegial, o curso feminino.

O curso feminino será de três anos, obedecida a seguinte seriação :

Primeira série : 1) Português; 2) Francês; 3) Inglês; 4) Matemática; 5) Ciências; 6) História da Civilização; 7) Antropogeografia; 8) História da Arte; 9) Economia Doméstica; 10) Instrução Moral e Religiosa; 11) Desenho; 12) Trabalhos Manuais ; 13) Música e Canto; 14) Datilografia; 15) Educação Física.

Segunda série : 1) Literatura Luso-Brasileira; 2) Francês; 3) Inglês; 4) Ciências Naturais; 5) História da Civilização; 6) Antropogeografia; 7) Noções de Direito; 8) História da Arte; 9) Economia Doméstica; 10) Instrução Moral e Religiosa; 11)

Desenho; 12) Trabalhos Manuais; 13) Música e Canto; 14) Taquigrafia; 15) Enfermagem; 16) Educação Física.

Terceira série : 1) Literatura Universal; 2) Francês ; 3) Inglês; 4) História da Civilização; 5) Noções de Direito; 6) Psicologia; 7) Pedagogia; 8) Economia Doméstica; 9) Puericultura; 10) Dietética; 11) Instrução Moral e Religiosa; 12) Desenho; 13) Trabalhos Manuais; 14) Música e Canto; 15) Educação Física.

O número de aulas semanais de cada disciplina ou prática educativa será o do quadro a seguir :

Disciplinas	1ª S.	2ª S.	3ª S.
Português	3	-	-
Francês	2	2	2
Inglês	2	2	2
Literatura Luso-Brasileira	-	2	-
Literatura Universal	-	-	2
Matemática	2	-	-
Ciências Naturais	2	2	-
História da Civilização	2	2	2
Antropogeografia	2	2	-
Noções de Direito	-	2	2
História da Arte	1	2	-
Psicologia	-	-	2
Pedagogia	-	-	2
Economia Doméstica	2	3	3
Puericultura	-	-	2
Dietética	-	-	2
Instrução Moral e Religiosa	1	1	1
Desenho	2	2	2
Trabalhos Manuais	2	2	2
Música e Canto Orfeônico	2	2	2
Datilografia	1	-	-
Enfermagem	-	1	-
Educação Física	2	2	2
TOTAL	28	30	30

Observações : 1. Os cursos de Taquigrafia e Enfermagem poderão ser ministrados intensivamente, com duas horas semanais, uma das práticas no 1º período letivo, a outra no 2º período.

2. As aulas de Instrução Moral e Religiosa poderão ser ministradas por meio de conferências, às alunas de todas as séries simultaneamente.

3. As aulas de trabalhos manuais do 2º e 3º anos poderão ser dadas em uma só sessão semanal, de duas horas.

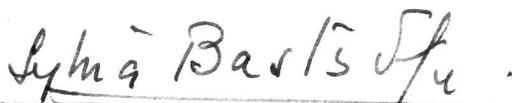
4. As aulas de Economia Doméstica do 2º e 3º anos serão assim distribuídas : 1 aula teórica, de 1 hora e 1 aula prática, de 2 horas.

5. As aulas de Música e Canto Orfeônico de todas as séries constarão de uma sessão teórica de Música e História da Música e de uma sessão prática de Canto Orfeônico.

O presente estudo constitui modesta contribuição para o plano geral de educação da mulher brasileira, dentro do critério estabelecido de elevar-lhe o nível intelectual sem a perda dos seus atributos de feminilidade. Possivelmente serão encontrados neste despretencioso trabalho, várias falhas e imperfeições. Mas o assunto é novo, entre nós, e muito escassa é a literatura estrangeira a respeito. Aliás, este, como todo problema educacional, apresenta inúmeras características locais e fazia-se mister resolvê-lo de conformidade com as tendências e necessidades peculiares ao nosso meio social e econômico. De muito pouco nos valeria, nesse caso, a experiência de outros povos.

À falta de erudição e autoridade para discorrer sobre assunto tão complexo e de tanta importância — como seja o da educação da mulher — guiou-me na elaboração do presente plano o conhecimento da matéria, adquirido através da observação e da experiência própria nascida do contáto pessoal com os diversos problemas femininos, de ordem social, profissional e doméstica.

Seguem-se os programas de algumas das disciplinas específicas do curso, a fim de melhor definir as suas características.



(Sylvania Bastos Tigre)
Assessor Técnico.

8. 

PROGRAMA DE DIETÉTICA

O ensino da Dietética tem por fim ministrar às educandas os conhecimentos fundamentais da alimentação racional, habilitando-as a dirigir convenientemente os serviços da cozinha e a cumprir as prescrições médicas referentes aos regimes dietéticos.

O programa compreende, assim, o estudo dos alimentos, sua classificação e valor nutritivo, a combinação, escolha e conservação dos mesmos, o reconhecimento dos artigos deteriorados e dos indícios de fraude, a indicação das doenças de origem alimentar, e os meios de evitá-las.

A parte prática do programa é realizada no laboratório e na cozinha (em harmonia com as aulas de culinária), conforme o exija a natureza da demonstração.

I - 1. Alimentação e nutrição. 2. Importância do problema para o indivíduo. 3. Sua influência sobre o organismo humano. 4. O problema econômico e social da alimentação.

II - 1. Alimentos. 2. Os princípios nutritivos dos alimentos. 3. Divisão dos alimentos. 4. Associações de alimentos. 5. Calorias.

III - 1.- Alimentos proteicos; definição e composição. 2. Função das proteínas na economia animal. 3. Proteínas animais e vegetais e sua ocorrência. 4. Digestão dos proteicos.

IV - 1. Os alimentos hidrocarbonados; definição e composição. 2. Sua função no organismo. 3. Os açúcares; papel do açúcar na alimentação; vantagens e inconvenientes. 4. Os feculentos; seu valor nutritivo; inconvenientes do seu abuso na alimentação. 4. A digestão dos hidratos de carbono.

V - 1. Os corpos gordurosos e oleosos empregados na alimentação. 2. Sua função no organismo. 3. A digestão das gorduras. 4. Adulterações e falsificações mais comuns.

VI - 1. Sais minerais; 2. Papel dos sais minerais na alimentação. 3. Principais fontes dos mesmos para a alimentação. 4. Sua função no organismo.

VII - 1 Vitaminas; definição; histórico. 2. Classificação das vitaminas. 4. Sua difusão pela natureza. 5. Estados carenciais.

VIII - 1. Os líquidos na alimentação. 2. O abuso dos líquidos e seus inconvenientes. 3. A água como alimento. 4. As águas de diversas procedências. 5. Tratamento da água. 6. Doenças transmitidas pela água.

IX - 1. As bebidas estimulantes : o café; o chá; o mate. 2. Vantagens e inconvenientes do seu emprêgo. 3. O chocolate; seu valor nutritivo.

X - 1. As bebidas alcoolicas. 2. Principios gerais da sua fabricação. 3. Percentagem de álcool nas diferentes espécies de bebidas. 4. A intoxicação alcoólica. 5. As bebidas gasosas. 6. As falsificações e adulterações mais comuns nas bebidas.

XI - 1. O leite. 2. Valor nutritivo do leite. 3. Cuidados na conservação do leite. 4. Adulterações do leite. 5. Subprodutos do leite.

XII - 1. A carne. 2. Valor nutritivo e grau de digestibilidade das diversas espécies de carne (gado, galinha, peixe, crustáceos, etc.). 3. Processos de reconhecimento das carnes deterioradas; perigos que as mesmas oferecem. 4. Carnes conservadas e conservação da carne.

XIII. 1. Os cereais : arroz, trigo, centeio, cevada, aveia, milho; seu valor nutritivo. 2. O pão; pão branco e pão integral. 3. Os tubérculos e as raízes alimentícias : as batatas doce e inglesa, a cenoura, a mandioca, o nabo, a beterraba, etc. 4. Reconhecimento da batata deteriorada e perigo que oferece o seu uso.

XIV - 1. As verduras. 2. O regime vegetariano; suas vantagens e inconvenientes.

XV - 1. As frutas; variedades; valor nutritivo. 2. Os frutos oleaginosos : castanha do Pará, avelã, etc.

XVI - 1. Os condimentos. 2. Perigos que o abuso dos mesmos oferecem. 3. O sal e seu emprêgo em culinária; perigo que oferece o sal impuro ou mal refinado.

XVII - 1. O número de refeições diárias e constituição das mesmas. 2. Combinação dos pratos pelo seu valor nutritivo e pelo seu paladar. 3. As doenças de origem alimentar : magreza, anemia, raquitismo, acidose, obesidade, gota, diabete, etc.; cuidados preventivos; seu tratamento dietético.

PUERICULTURA

A Puericultura é a ciência que estuda o desenvolvimento infantil e ensina os cuidados necessários à criança e à gestante.

O seu estudo procura formar jovens moral e tecnicamente aptas para a constituição e direção de um lar, com a compreensão exata dos deveres a êle inerentes. Este ensino envolve, além disso, uma intensa colaboração em benefício de um maior aperfeiçoamento físico e moral das gerações futuras.

Quanto ao desenvolvimento do programa, as aulas serão divididas em teóricas e práticas.

I - 1. Objeto e utilidade do ensino da puericultura. 2. Definição de puericultura; Divisões.

II - 1. Direitos da gestante. 2. Higiêne pré-natal.

III - 1. Puericultura post-natal. 2. Descrição do recém-nascido; Fisiologia (funções digestiva, circulatória e têrmica); 3. Asseio e cuidados com o recém-nascido. 4. Necessidades alimentícias. 5. Meio em que deve viver. 6. Peso e altura; Curva do peso. 7. O enxoval e sua confecção.

IV - 1. O lactente. 2. Higiêne física e mental; Necessidade de ar e luz; o choro; frio e calor; passeios e divertimentos. 3. Lactancia natural, artificial e mixta. 4. Aleitamento materno e sua importância; cuidados com a nutriz. 5. Alimentação mercenária; suas indicações e inconvenientes. 6. Alimentação artificial; alimentos indicados; técnica do seu preparo; higiene dos bicos e mamadeiras. 7. O desmame. 8. A dentição; Combate às idéias errôneas sôbre o assunto.

V - 1. Vacinação. 2. Defesa das moléstias infecto-contagiosas. 3. Higiene da habitação. 4. Influência do meio ambiente para o desenvolvimento normal da criança.

VI - 1. Sintomas gerais das enfermidades mais frequentes na criança (febre, vômitos, diarréas, tosse, inapetência, etc.). 2. Profilaxia. 3. Primeiros cuidados com a criança enferma; a mãe como auxiliar do médico. 4. Medicina caseira.

VII - 1. Mortalidade e morbidade : Dados estatísticos; suas causas; fatores hereditários, ignorância, miséria. 2. Combate à mortalidade infantil.

VIII - 1. Psicologia e educação da criança. 2. Cuidados com a criança em idade pré-escolar.

IX - 1. Os direitos da criança. 2. Defesa e proteção. 3. Ideias gerais sobre a proteção da criança indigente.

PROGRAMA DE ECONOMIA DOMÉSTICA

O ensino de Economia Doméstica tem por fim desenvolver nas educandas qualidades psíquicas e técnicas que lhes permitam assumir, no momento dado, a responsabilidade de saúde e bem estar da família e do equilíbrio econômico do lar.

A Economia Doméstica não é uma disciplina independente; o desenvolvimento do seu programa está condicionado ao de outras matérias do curso : Ciências Naturais, Matemática, Arte, Desenho, Dietética, etc. Assim, na primeira série, as unidades IV e V do programa relacionam-se com as aulas de Arte; as unidades VIII e IX prendem-se ao assunto das lições de Matemática; as unidades X e XI contêm muitos pontos ligados às Ciências Naturais .

Na 1ª série não se incluem questões de culinária e as aulas práticas dessa parte do curso poderão ser dadas por meio de gravuras organizando as alunas cadernos ilustrados.

Na 2ª série terão início as aulas de prática de cozinha. Não será necessário exercitar as alunas no preparo de receitas difíceis nem dispendiosas, devendo o curso ser orientado de forma a dar-lhes os conhecimentos básicos que as tornarão aptas a, eventualmente, preparar qualquer prato. O desenvolvimento a ser dado às aulas práticas e à escolha da receita fica a critério da professora, dependendo das possibilidades do estabelecimento.

1ª Série

- I - A importância da economia doméstica.
- II - A dona de casa; suas atividades dentro do lar .
2. Importância do trabalho da mulher no lar. 3. Cooperação econômica da mulher para o orçamento doméstico. 4. Qualidades essenciais da mulher dentro e fora do lar; meios de exercitar essas virtudes.
- III - 1. Empregadas domésticas. 2. Deveres recíprocos entre empregadas e patrões.
- IV - A casa; sua construção. 2. Planta estrutural e de ornamentação da casa. 3. O mobiliário. 4. A Decoração : corti

nas, tapetes, quadros, sua escolha e conservação.

V - 1. O problema do vestuário e do adorno. 2. O adorno individual, o das crianças e o da roupa de casa. 3. Os aspectos psicológicos social e econômico do vestuário para a família relacionados com os problemas práticos.

VI - Livro-inventário para o registro de todos os bens do lar; roupas, talheres, louças, cristais, etc.

VII - 1. Economia e previsão. 2. Despesas indispensáveis e gastos superfluos.

VIII - 1. Orçamentos e gastos mensais. 2. Orçamento mensal relativo à renda. 3. Organização de vários orçamentos segundo rendimentos diversos. 4. Reserva possível dentro de cada orçamento. 5. Emprêgo das reservas.

IX - 1. Assentamentos das despesas diárias. 2. Contas do Pessoal doméstico. 3. Registro da receita mensal; registro das despesas e dos pagamentos efetuados. 4. Balanço mensal. 5). Cadernetas de fornecedores; vantagens e inconvenientes; sua fiscalização.

X - 1. A importância da ordem e do asseio em todo o trabalho doméstico. 2. Distribuição do tempo nas atividades do lar. 3. Asseio da casa e suas dependências. 4. Meios de combater traças, baratas, ratos, formigas, etc.

XI - 1. A roupa de casa; sua escolha e conservação. 2. Estudo dos tecidos mais empregados em sua confecção. 3. Os armários de roupa; seu arrajo. 4. O rol de roupa. 5. O ferro de passar, elétrico e a carvão; seu manejo.

2ª Série

I - 1. A sala de estar; sua disposição e decoração.

II - 1. O quarto de dormir. 2. Higiêne e estética dos dormitórios. 3. O toucador. 4. O quarto das crianças.

III - 1. O quarto de banho; seu asseio. 2. O armário de remédios.

IV - 1. A sala de jantar; seu asseio e disposição. 2. A louça; seu asseio e conservação. 3. Os cristais. 4. A mesa do diário e ornamentação simples. 5. A mesa de cerimônia. 6. Urbanidade na permanência na sala de jantar.

V - 1. A cozinha; aspecto higiênico, econômico e estético da cozinha. 2. O fogão; manejo dos principais aparelhos

de lenha, gás, óleo, eletricidade, carvão, gasolina, etc. 3. O forno e sua graduação. 4. Bateria de cozinha e matérias empregadas em sua confecção; asseio e conservação.

VI - 1. Os aparelhos elétricos de uso doméstico; geladeira, aspirador de pó, enceradeira, etc.

VII - 1. Serviços em bandejas; café, licores, refrescos, sorvetes e aperitivos. 2. Seu preparo. 3. Cerimonial do serviço.

VIII - 1. Chá e chocolate. 2. Bolos simples. 3. Biscoitos. 4. Pães. 5. Preparo da mesa.

IX - 1. Chás sociais. 2. Ornamentação de mesa. 3. Preparo de salgados e doces apropriados. 4. Custo de cada receita e orçamento do menú completo.

X - 1. As frutas; escolha e apresentação. 2. Frutas cristalizadas.

XI - 1. As sobremesas. 2. Doces em caldas. 3. Marmeladas. 4. Geléias e gelatinas. 5. Cremes e pudins.

XII - 1. O leite. 2. Sua conservação. 3. Seu emprego em doces e mingáus.

3ª Série

I - 1. O mercado. 2. As feiras livres. 3. Escolha das provisões. 4. Orçamento.

II - 1. Conhecimento geral de carnes; suas qualidades. 2. Carnes de aves, de peixe, de caças, de gado. 3. Demonstração dos diversos pedaços. 4. Modos de cortá-los segundo a aplicação. 5. Trinchar.

III - 1. O toucinho e a banha; seu conhecimento. 2. Modo econômico de derretê-los e purificá-los. 3. A manteiga. 4. Oleos vegetais.

IV - 1. Os artifícios culinários; cozer, fritar, assar, grelhar, estufar. 2. Diferentes formas de cocção dos alimentos. 3. Investigação individual da duração de cozimento de alguns alimentos. 4. Métodos práticos de conservação dos mesmos.

V - 1. Técnica do preparo de uma carne assada, frita, cozida, estufada e crúa. 2. Técnica do preparo do suco da carne.

VI - 1. Técnica do preparo de um caldo. 2. As sopas. 3. Canja.

VII - 1. Os miudos; sua escolha. 2. Técnica do seu pre -

paro.

VIII - 1. Feijão, ervilha e lentilhas. 2. Seu emprêgo em pratos variados.

IX - 1. O arroz; sua escolha. 2. Técnica do seu preparo. 3. Utilização do arroz em pratos variados.

X - 1. Ovos e sua escolha; reconhecimento de ovos estragados. 2. Preparos culinários.

XI - 1. Os feculentos na alimentação (batatas, mandioca, cara, etc.). 2. Técnica do preparo dos mesmos.

XII - 1. Verduras e legumes. 2. Escolha e lavagem dos mesmos. 3. Técnica de cortá-los e prepara-los.

XIII - 1. Charcuteira. 2. Conservas.

XIV - Cardápios adaptáveis a almoços e jantares; organização de fichários. 2. Serviços simples e de cerimônia. 3. Vinhos. 4. Princípios gerais dos regimes dietéticos.

NOÇÕES DE DIREITO

O programa de Noções de Direito compreenderá o estudo da legislação mais usual, dando às estudantes a oportunidade de conhecer as nossas principais instituições, permitindo-lhes, assim, fazer o devido uso dos seus direitos e praticar os seus deveres prescritos pelas leis.

Tratando-se de noções, apenas, não deverá o professor sobrecarregar o curso, descendo a minúcias de legislação, mas limitar-se ao essencial e principalmente aos assuntos que visem aos interesses imediatos das educandas e que se prestarem a lhes dar uma conveniente orientação civico-moral.

1ª Série :

I - 1. O indivíduo e a sociedade. 2. As ciências sociais. 3. O direito e a moral. 4. Divisões do Direito.

II - 1. Família : Clan; Tribu; Nação; Estado. 2. Formas de Estado. 3. Governo; Principais formas de governo.

III - 1. Lei; Conceito de Lei; Espécies de Lei: 2. : Constituição. 3. Evolução constitucional brasileira.

IV - Nacionalidade. 2. Aquisição e perda da nacionalidade. 3. Cidadania. 4. Aquisição e perda da cidadania.

V - 1. A declaração dos direitos do homem. 2. O Estado e o cidadão. 3. Garantias e direitos individuais. 4. O serviço militar; Recrutamento.

VI - 1. O Presidente da República. 2. Os Ministros de Estado. 3. O Departamento Administrativo do Serviço Público. 4. A organização administrativa.

VII - 1. Divisão política do País. 2. Os governadores. 3. Divisão administrativa. 4. As Secretarias de Estado e serviços que delas dependem. 5. O Município; Organização e atribuições das municipalidades. 6. O Distrito Federal. 7. Os Territórios.

VIII - 1. O Poder Judiciário; suas funções. 2. Prerrogativas dos membros do poder judiciário. 3. Os Tribunais de Justiça; Supremo Tribunal Federal; Tribunal de Apelação; Tribunal Federal de Recursos; Tribunais Militares.

IX - 1. O Delinquente. 2. Fundamentos do Direito Penal. 2. O delito; O deliquente; A pena; 3. Crime e Contravenção. 4. Circunstâncias que modificam a responsabilidade. 5. Delinquênçia infantil; Legislação de Menores.

2ª Série :

I - 1. Trabalho. 2. Garantias concedidas ao trabalhador. 3. Justiça do Trabalho.

II - 1. O Direito Civil. 2. Código Civil Brasileiro. 3. A personalidade no Direito Civil. 4. Pessoas naturais e pessoas jurídicas; Capacidade jurídica. 5. O Estado Civil.

III - 1. A Família. 2. O matrimônio. 3. O parentesco. 4. A adoção. 5. Casos de dissolução e anulação do casamento. 6. O registro civil.

IV - Tutela e Curatela. 2. Direitos do tutelado e obrigações do tutor.

V - Conceito de propriedade. 2. Os bens e sua classificação.

VI - 1. A sucessão; Idéias gerais das sucessões. 2. Sucessão legítima e testamentária. 3. Os testamentos.

VII - Idéias gerais de Obrigações. 2. Contratos; os principais contratos.
