

COMPONENTE CURRICULAR: Informática Aplicada	
Código:	TGAS 307
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 30h / CH Prática: 10h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	-
Nível:	Técnico
EMENTA	
História da Computação. Componentes básicos do computador, entrada e saída. Uso do computador pessoal, sistemas operacionais, ferramentas para internet, aplicativos de escritório. Tecnologias e aplicações de computadores na gastronomia.	
OBJETIVOS	
• Operar softwares aplicativos e utilitários, despertando para o uso da informática na sociedade; • Identificar os componentes básicos de um computador: entrada, processamento, saída e armazenamento; • Conhecer o histórico e as aplicações do computador; • Obter informações usando a Internet, aprender a utilizar as ferramentas de escritório como editor de texto, editor de planilha, de slides, confecção de layout para cardápio, fichas técnicas, comandas, dentre outros para uso gastronômico.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - HISTÓRIA DA COMPUTAÇÃO • Conhecendo o computador; • Componentes externos e internos de um computador; • Software e hardware. UNIDADE II- USO DO COMPUTADOR PESSOAL • Sistemas operacionais; • Serviço e ferramentas da internet. UNIDADE III- APLICATIVOS USADOS EM ESCRITÓRIO E RESTAURANTE • Digitação; • Editor de textos; • Editor de slides; • Editor de planilhas;	

- Produção do layout de cardápios, fichas técnicas, comandas, Procedimentos
- Operacionais Padronizados (POP)

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Elaboração de fichas técnicas operacionais e gerenciais, conforme alinhado na disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custo;
- Produção do layout de cardápios, alinhado a disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custo;
- Confeção de etiquetas, conforme explicado na disciplina Higiene e Manipulação de Alimentos;
- Criação de fichas sensoriais, tabulação de dados, criação de histograma e gráficos, para realizar a prática e apresentar os resultados da disciplina Análise Sensorial Aplicada em Alimentos e Bebidas.
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, dialogadas e participativas. Aulas práticas em laboratório. Atividades individuais e em dupla. Pesquisa e estudo dirigido. As teorias e práticas serão realizadas e acompanhadas no laboratório de informática, onde o objetivo de tais práticas e/ou atividades que simule o ambiente real de trabalho.

Atividades não presenciais:

- Elaboração de quadros comparativos digitais;
- Criação de quizzes ou jogos educativos digitais elaborados pelos próprios alunos;
- Resolução de situações-problema reais ou simuladas.

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;
- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Cooperação de disciplinas usando situações problemas e aspectos multidisciplinares de disciplinas como: Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Internacional I e II, Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos, dentre outras.
- Dentre outros.

AValiação

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de

spectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios de fixação e avaliações práticas, trabalhos extras seja individual e/ou dupla, dentre outros.

O processo de avaliação pode incluir atividades não presenciais, mas o controle de frequência limita-se às aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BROOKSHEAR, J.G. **Ciência da computação: uma visão abrangente**. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

MANZANO, A.L.N.G.; MANZANO, M.I. N.G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7. ed. São Paulo: Érica, 2007.

NORTON, P. **Introdução à informática**. São Paulo: Makron Books, 2005

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JOÃO, B.N. **Informática Aplicada**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2019. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

JUNIOR, C.C.; WILDAUER, E.W. **Informática Instrumental**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2013. (Disponível na Biblioteca Virtual Universitária).

PANNAIN, R.; BEHRENS, F.H.; PIVA, JR. D. **Organização básica de computadores e linguagem de montagem**. Rio de Janeiro: Campus, 2012.

SILBERSCHATZ; GALVIN; GAGNE. **Fundamentos de sistemas operacionais: princípios básicos**. São Paulo: LTC, 2013.

VELLOSO, F.C. **Informática: conceitos básicos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso

