

PLANO DE ENSINO		
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR		
DISCIPLINA: Introdução à Informática		
Curso Técnico em Restaurante e Bar		
Período: 1º Semestre		
Carga Horária: 40 h.a 33 h.r		
Docente Responsável: Pedro Henrique Tolentino		
EMENTA		
Introdução à informática. Hardware. Software. Sistemas Operacionais. Redes de Computadores. Redes Sociais.		
OBJETIVOS		
GERAL		
Capacitar o aluno a compreender conceitos básicos de informática, componentes do computador e elementos básicos da rede.		
ESPECÍFICOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos básicos de informática; • Identificar os tipos de dispositivos existentes em um computador; • Entender processos e rotinas de funcionamento em um computador. 		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
I	Informática e a sociedade; História da computação.	10

II	Hadware; Software.	10
III	Sistemas operacionais	10
IV	Redes de computadores; Redes sociais.	10

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com uso de projetor e quadro branco; estudos de casos e atividades práticas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação contínua durante a disciplina;
- Atividades individuais e em grupos (estudo dirigido, pesquisas e avaliação escrita);
- Avaliação escrita.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Como recursos didáticos serão utilizados data show, vídeos e artigos de jornais e revistas especializadas na área de bebidas e alimentos, além dos equipamentos do laboratório de informática.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

CAPRON, H. L. (et al); Introdução a Informática; 8a ed.; São Paulo; Pearson; 2011; 350p.

NORTON, P. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 2008.

ANTONIO, João; Informática para concursos; 4 a ed.; Rio de Janeiro; Elsevier; 2009; 731p.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

BROOKSHEAR, J. G. Ciência da Computação Uma Visão Abrangente. 7ª edição. Editora Bookman (Artmed), 2005.

MANZANO, M.I.N.G. Informática básica. São Paulo: Editora Ática, 2008.

SILVA, M. G. Informática: terminologia básica. Rio de Janeiro: Editora Érica, 2008. São Paulo: Atlas, 2014.

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: Serviços de Salão

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Período: 1º Semestre

Carga Horária: 80 h.a 67 h.r

Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira

EMENTA

Hospitalidade. Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de sala. Equipamentos e utensílios utilizados em sala. Noções de decoração e ambientação de restaurantes. Tipologia de restaurantes e de serviços. Sistemas de serviços. Cargos e funções; Regras de etiqueta à mesa. Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes. Planejamento operacional: escalas, planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.

OBJETIVOS

GERAL

Compreender a questão de organização de salão do bar e restaurante e supervisionar a dinâmica da qualidade no atendimento.