

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Equipamento multimídia • Laboratório de Gastronomia • Lousa e pincel atômico
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010. 2. SEBESS, M. G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: Senac, 2007. 3. WRIGHT, J., TREUILLE, E. Le CordonBleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: MARCO ZERO, 1998.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. Cardápio: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998. 2. KÖVESI, B., SIFFERT, C., CREMA, C., MARTINOLI, G. Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007. 3. MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 4. SILVA, S. C.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 5. TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Informática Aplicada
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 1º Período - MÓDULO II
Carga Horária: 40 h.a. - 33 h.r.
Docente Responsável: Pedro Luis Araújo Silva
EMENTA
<p>O componente curricular Informática Aplicada fornece aos alunos os conhecimentos básicos sobre como elaborar apresentação de slides, documentos de texto e planilhas eletrônicas, voltados para a área gastronômica, além de</p>

oferecer noções sobre a confecção de mídias, bem como a sua divulgação por meio de redes sociais e por outras ferramentas.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

- Fornecer uma visão holística do uso da informática na área gastronômica, nas etapas de planejamento, execução, gestão e divulgação de um empreendimento.

Específicos

- Caracterizar um modelo de negócio gastronômico na forma de apresentação de slides;
- Editar cardápios, receitas e outros documentos pertinentes à área em ferramentas para tal fim;
- Elaborar planilhas eletrônicas que auxiliem no controle de estoques e/ou na análise das finanças de um empreendimento gastronômico;
- Utilizar ferramentas para a produção de mídia que sirvam para a divulgação de um estabelecimento e dos seus produtos e serviços;
- Gerenciar e interagir em redes sociais e em outros meios que objetivem a divulgação de uma ideia e/ou negócio na área de gastronomia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Informática no planejamento
 - Ferramentas para apresentação de slides;
 - Apresentação para negócios gastronômicos.
- Informática na execução
 - Ferramentas para edição de texto;
 - Formatação de documentos: cardápios, receitas dentre outros.
- Informática na gestão
 - Ferramentas para planilha eletrônica;
 - Planilhas para controle de estoque e finanças de estabelecimentos.
- Informática na divulgação
 - Ferramentas para produção de mídia;
 - Redes sociais e outros meios de divulgação de negócios.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas dialógicas, orientadas pela interação entre professor, alunos e conhecimentos, enriquecidas com a utilização de recursos audiovisuais e complementadas com atividades de leitura individual, discussões em grupo, pesquisas, análise de situações problema (estudos de caso) e dinâmicas.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações serão contínuas, baseadas nas competências e habilidades de cada aluno, associadas a provas escritas, trabalhos de pesquisa, seminários e interpelações orais.

RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Quadro branco, pincéis atômicos, computador e projetor multimídia.

BIBLIOGRAFIA

Básica

1. CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à Informática**. 8 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
2. MANZANO, André Luiz N. G; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo Dirigido de Informática Básica**. 7 ed. São Paulo: Ed. Érica, 2007.
3. VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Complementar

1. AKABAME, Getúlio K. **Gestão Estratégica da Tecnologia da Informação: conceitos, metodologias, planejamento e avaliação**. São Paulo: Atlas, 2012.
2. CAIÇARA JÚNIOR, Cícero. **Informática, internet e aplicativos**. Curitiba: IBPEX, 2007.
3. CARVALHO, João Antônio. **Noções de informática para concursos: teoria e questões**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
4. MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática: conceitos e aplicações**. 5. ed. São Paulo: Érica, 2005.
5. NORTON, Peter. **Introdução à informática**. 8. ed. São Paulo: Makron Books, 2004.