



FACULDADE SENAI FATESG

Curso Superior de: ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS

Componente Curricular: **Matemática e Estatística**

Docente: **Ujeverson Tavares Sampaio**

Aluno: _____

Data: 2019 - 1

Turma:

Tipo: Atividades

Nota:

Visto Professor:

SITUAÇÃO DE APRENDIZAGEM

CONTEXTUALIZAÇÃO:

O bolo no pote virou uma sensação e está longe de sair de moda, diversas pessoas estão começando seu próprio negócio com eles.

Começar a pôr a mão na massa não vai te exigir nem muito investimento nem sacrifício. Muitas receitas de bolos no pote não gastam mais do que R\$ 30 para fazer uma receita para 15 unidades.

E essa é uma das maiores vantagens em começar a vender bolos no pote. Inclusive, com a chegada do natal, você pode até mesmo apostar em bolos para essa época do ano!

Assim, foram reunidas três de receitas de coberturas, de bolos no pote.

Para a massa do bolo:

Ingredientes:

- 300 g de açúcar
- 300 g de margarina gelada
- 4 ovos médios
- 300 g de farinha de trigo com fermento

Recheios e Coberturas:

1. Leite ninho com morangos:

- 2 latas de leite condensado (300 gramas cada)
- 2 latas de creme de leite (300 gramas cada)
- 6 colheres (de sopa) de leite ninho (100 gramas cada)
- 20 morangos

2. Dois amores:

- 2 latas de leite condensado (300 gramas cada)
- 2 latas de creme de leite (300 gramas cada)
- 6 colheres de chocolate em pó (100 gramas cada)

3. Maracujá:

- 2 xícaras de suco de maracujá (240 ml)
- 4 colheres de amido de milho (5 gramas cada)
- 6 gemas
- 1 xícara de água (250 ml)
- 1 e 1/2 xícara de açúcar (200 gramas)

- 200 ml de leite
- 1 colher (de sopa) de manteiga. (50 gramas)

Potes:

- Potes de 220 ml.

DESAFIO

Desenvolver um software que ao digitar os valores dos ingredientes com suas respectivas medidas, devolva para o usuário qual/quais receita(s) ele poderá fazer dentro do limite de gasto proposto na contextualização.

RESULTADOS/ENTREGAS ESPERADOS

Desenvolver um software, onde:

1. Resolva a situação problema proposta. Com as três receitas. Os dados podem ser fictícios (valores e medidas).
2. Calcule automaticamente o valor de custo de cada bolo no pote (inclusive o valor da embalagem);
3. Calcule quanto o usuário irá ter de lucro (em R\$ e em %), dado um valor de venda.
4. O software pode ser rodado no console.
5. O software deverá ser apresentado para o(s) professor(es) da(s) disciplina(s) participante(s). “Rodando”.