Exercício de lógica para desenvolver em casa e entregar no mesmo arquivo onde se encontram as atividades desenvolvidas em sala de aula.

1) Escreva um algoritmo para ler o salário mensal atual de um funcionário e o percentual de reajuste. Calcular e escrever o valor do novo salário. O percentual de reajuste será de 13%.

let salarioAtual =

let salarioPorcentagem = 13 / 100

let salarioAjustado = salarioAtual \* salarioPorcentagem + salarioAtual

console.log(`Seu salario atual é: R$${salarioAtual} reais`)

console.log(`O valor de reajuste será de: R$${salarioAtual \* salarioPorcentagem} reais`)

console.log(`O valor total com reajuste será de: R$${salarioAjustado} reais`)

2) Um professor de Geografia costuma verificar a aprendizagem de seus alunos através da mediana das notas obtidas pela turma. Considere que a turma obteve as seguintes notas no 2° bimestre: Ana: 8 João: 9 Maria: 7 Pedro: 6 Qual é a média das notas? Considerando que a média escolar é 7.0 a mediana está acima ou abaixo dessa média ?

let mediaAna = 8

let mediaJoao = 9

let mediaMaria = 7

let mediaPedro = 6

let mediaTurma = (mediaAna + mediaJoao + mediaMaria + mediaPedro) / 4

console.log(mediaTurma)

A média da turma é 7.5, a mediana está acima da média escolar que é 7.

3) Fazer FLUXOGRAMAS descrevendo os algoritmos abaixo:

1) Faça um algoritmo que descreva a preparação de um bolo de chocolate. OBS: Este fluxograma será feito em um txt com o passo a passo para preparar o bolo de chocolate igual foi feito em sala de aula com o ovo e a chegada da professora do fundo da sala até a porta (Como fizemos em sala no IOS)

1ºPasso: Ande até o armário.

2ºPasso: Segure a maçaneta da porta.

3ºPasso: Dê um passo para trás e puxe a maçaneta.

4ºPasso: Procurar chocolate em pó, farinha de trigo e fermento em pó.

5ºPasso: Elevar a mão até os itens do passo 4, segurar, andar até a mesa, pare, Coloque o item na mesa.

6º Passo: Andar até a geladeira e parar.

7ºPasso: Dar um passo para trás.

8ºPasso: Segure a porta ou a maçaneta da porta da geladeira e puxe.

9ºPasso: Procurar ovos, açúcar, óleo, leite e manteiga.

10ºPasso: Ir até a mesa e colocar delicadamente os ingredientes na mesa.

11ºPasso: Ter certeza que os ovos não vão cair da mesa.

12ºPasso: Pegar uma vasilha que está em cima da mesa e colocar próximo a você ainda em cima da mesa.

13ºPasso: Pegar uma xícara para medir as proporções da receita, colocar ao lado da vasilha.

14ºPasso: Pegar xícara, por no pote onde tem chocolate em pó e encher a xícara com o chocolate.

15ºPasso: Colocar o chocolate em pó que está na xícara, na vasilha.

16ºPasso: Por a xícara no pote onde tem açúcar encher a xícara com o açúcar.

17ºPasso: Colocar o açúcar que está na xícara dentro da vasilha.

18ºPasso: Por a xícara no pote onde tem farinha de trigo encher a xícara com a farinha de trigo.

19ºPasso: Colocar a farinha de trigo que está na xícara dentro da vasilha.

20ºPasso: Repetir os passos 18 e 19 uma vez.

21ºPasso: Pegue o leite, coloque leite na xícara até estar quase cheia.

22ºPasso: Pegar xícara, colocar o leite que está na xícara dentro da vasilha.

23ºPasso: Repetir os passos 21 e 22.

24ºPasso: Coloque a xícara em cima da mesa.

25ºPasso: Pegar uma colher de sopa.

26ºPasso: Pegar o óleo.

27ºPasso: Colocar óleo na colher até estar quase cheia.

28ºPasso: Colocar o óleo da colher dentro da vasilha. Repetir passo 27 e 28 mais uma vez.

29ºPasso: Colocar o recipiente do óleo em cima da mesa novamente.

30ºPasso: Pegar o pote de fermento.

31ºPasso: Colocar o fermento na tampa do pote de fermento

32ºPasso: Colocar o fermento dentro da vasilha.

33ºPasso: Colocar o recipiente do fermento em cima da mesa

34ºPasso: Pegar o ovo e um prato.

35ºPasso: Quebrar ovo com cuidado e colocar dentro do prato sem deixar cair cascas.

36ºPasso: Colocar todas as cascas de ovo em cima da mesa.

37ºPasso: Verificar se o ovo está em bom estado. Se sim colocar na vasilha com outros ingredientes. Se não descartar ovo.

38ºPasso: Pegar outro ovo e repetir o passo 35 ao 37 até que 4 ovos tenham sido usados.

39ºPasso: Pegar um fouet.

40ºPasso: Leve o fouet a vasilha.

41ºPasso: Bata a massa com o fouet em ritmo moderado e constante.

42ºPasso: Verificar a espessura da massa. Se estiver boa, pare de bater, se não continue.

43ºPasso: Retirar o fouet da vasilha e colocar na pia.

44ºPasso: Pegar a forma, untar com manteiga e chocolate em pó.

45ºPasso: Pegar a vasilha que contem a massa e colocar a massa dentro da forma untada com cuidado para não deixar cair.

46ºPasso: Pegar forma na mão e segurar com cuidado.

47ºPasso: Vá até o fogão e segure a maçaneta do fogão.

48ºPasso: Dê um passo para trás e puxe a maçaneta.

49ºPasso: Colocar a forma dentro do fogão

50ºPasso: Fechar a porta do fogão.

51ºPasso: Ajustar o botão de graus para 180 graus.

52ºPasso: Apertar botão para o fogão ligar.

53ºPasso: Esperar 40 minutos.

54ºPasso: Verificar bolo

55ºPasso: Se o bolo estiver bom, desligar forno. Se não, deixar assar mais.

56ºPasso: Deixar o forno esfriar.

11ºPasso: Se o forno estiver frio, retirar forma. Se não esperar mais.