

**Sistemas
Integrados de
Gestão**

**Prof.
Paulo
Cristiano**

**Bom
dia!**

Sistemas Integrados de Gestão

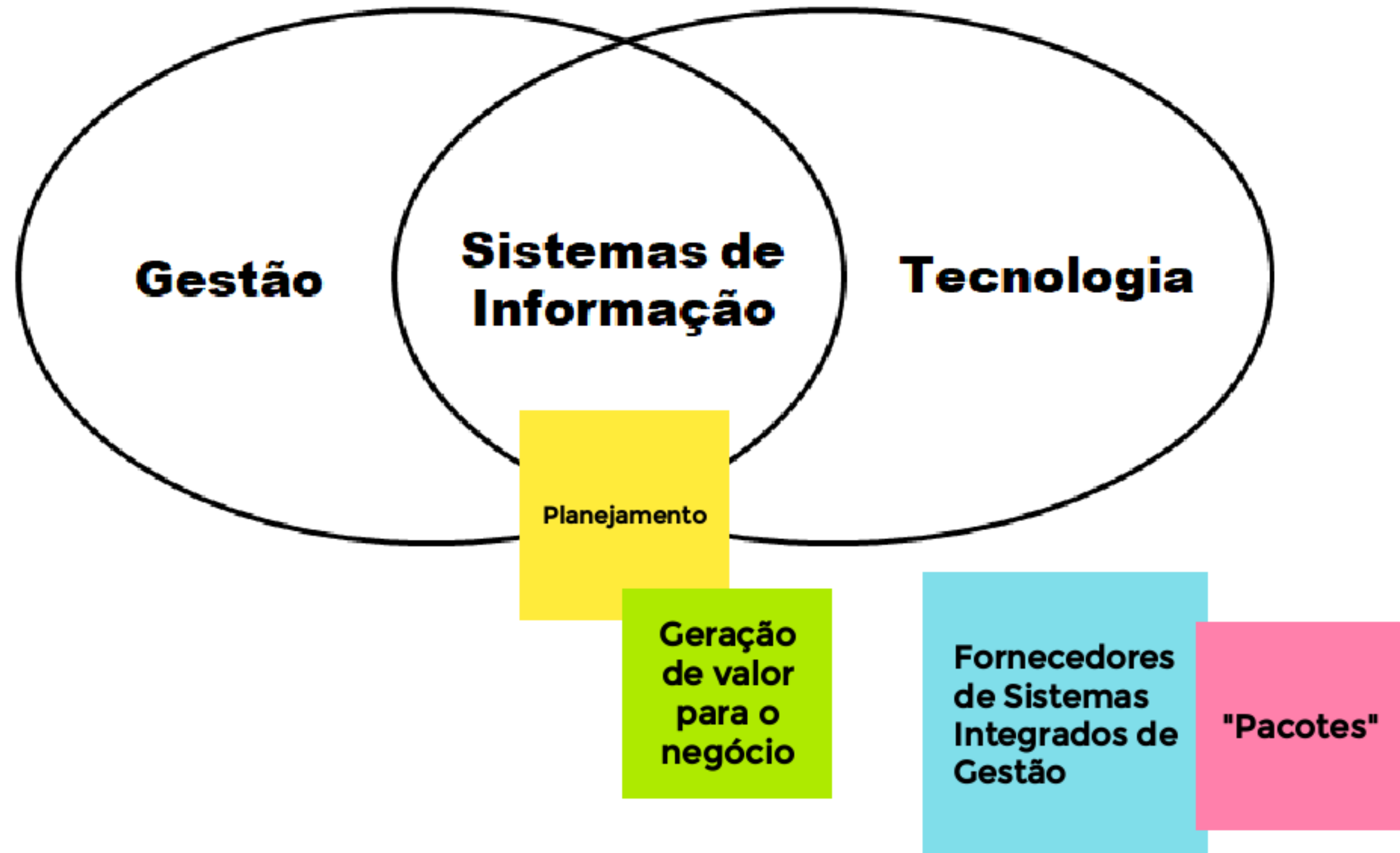
Roteiro da aula:

Apresentação do plano de aula

Contrato pedagógico

Tarefa inicial

**Apresentação
do plano de
aula**



**Apresentação
do plano de
aula**

**Objetivo
da
disciplina**

**Ementa
da
disciplina**

**Avaliação
da
disciplina**

**Bibliografia da
disciplina**

**Apresentação
do plano de
aula**

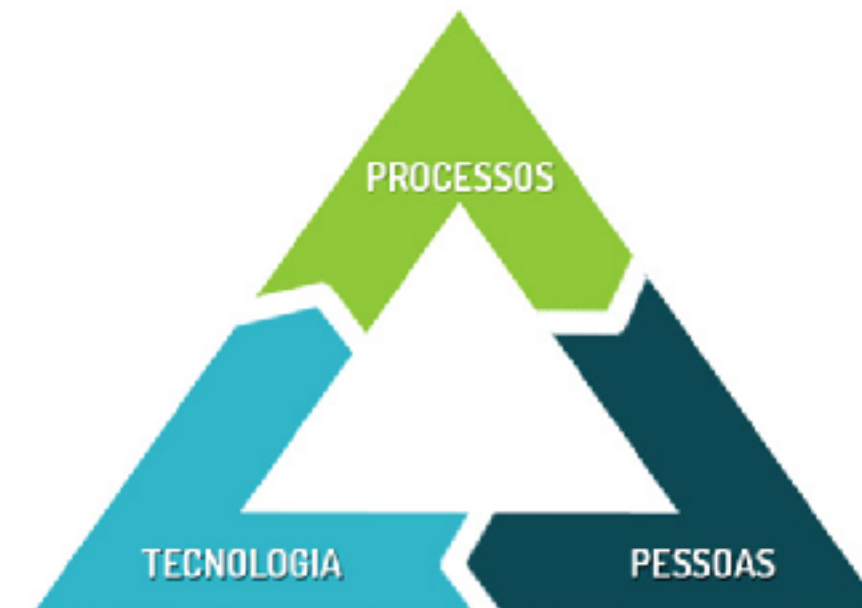
**Objetivo
da
disciplina**

Compreender os diversos aspectos que compõem os Sistemas Integrados e possibilitar a modelagem dos fluxos de Informação, transferir conhecimentos sobre o desenvolvimento e implantação de sistemas de informação (e seus módulos complementares), promovendo a melhoria de produtividade e competitividade das organizações.



A menu card for 'Cardápio Pastelaria da Praça'. It features a yellow header with the title and a star icon. The menu is divided into sections: 'PASTEL FEITO NA HORA', 'PASTELÃO', 'PASTEL COM CATUPIRY', and 'SUCOS'. Each section lists various items with their respective prices. At the bottom, there are contact numbers: (85) 8910-8009 and (86) 8648-8602.

*“Agir
na urgência
e decidir na
incerteza.”*



**Apresentação
do plano de
aula**

**Ementa
da
disciplina**

**Mudança
organizacional**

Produtividade

Competitividade

**Implementação e
gestão de sistemas**

TI

**Visão geral
dos sistemas
integrados**

**ERP -
integração
interna**

**SCM -
integração
externa -
logística**

**CRM -
integração
externa -
marketing**

Cardápio Pastelaria da Praça

PASTEL FEITO NA HORA

Pastel de queijo	_____
Pastel de Frango	_____
Pastel de carne	_____
Pastel de queijo e presunto	_____
Pastel de calabresa	_____

PASTELÃO

Pastel de Frango e Queijo	_____
Pastel de Carne e Queijo	_____
Pastel de Calabresa e Queijo	_____
Pastel de Bacon e Queijo	_____
Pastel de Carne, Queijo e Calabresa	_____
Pastel de Frango, Bacon, Presunto e Queijo	_____
Pastel de Presunto, Bacon, Calabresa e Queijo	_____
Pastel de Frango, Bacon, Calabresa, Queijo e Presunto	_____

PASTEL COM CATUPIRY

Pastel de Frango e Bacon	_____
Pastel de Carne, Presunto e Calabresa	_____
Pastel de Frango, Bacon e Presunto	_____
Pastel de Presunto, Bacon e Calabresa	_____
Pastel de Frango, Bacon, Presunto e Calabresa	_____

SUCOS

Morango	_____
Abacaxi	_____
Caju	_____
Goiaba	_____
Gravola	_____

(85) 8910-9009
(85) 8648-8652

**Apresentação
do plano de
aula**

**Avaliação
da
disciplina**

**N1
(primeiro
bimestre)**

**Atividades
(4,0 pontos)**

**Prova (6,0
pontos)**

**MF =
(N1 +
N2) / 2**

**N2
(segundo
bimestre)**

**Atividades
(4,0 pontos)**

**Prova (6,0
pontos)**

**N3
(recuperação)***

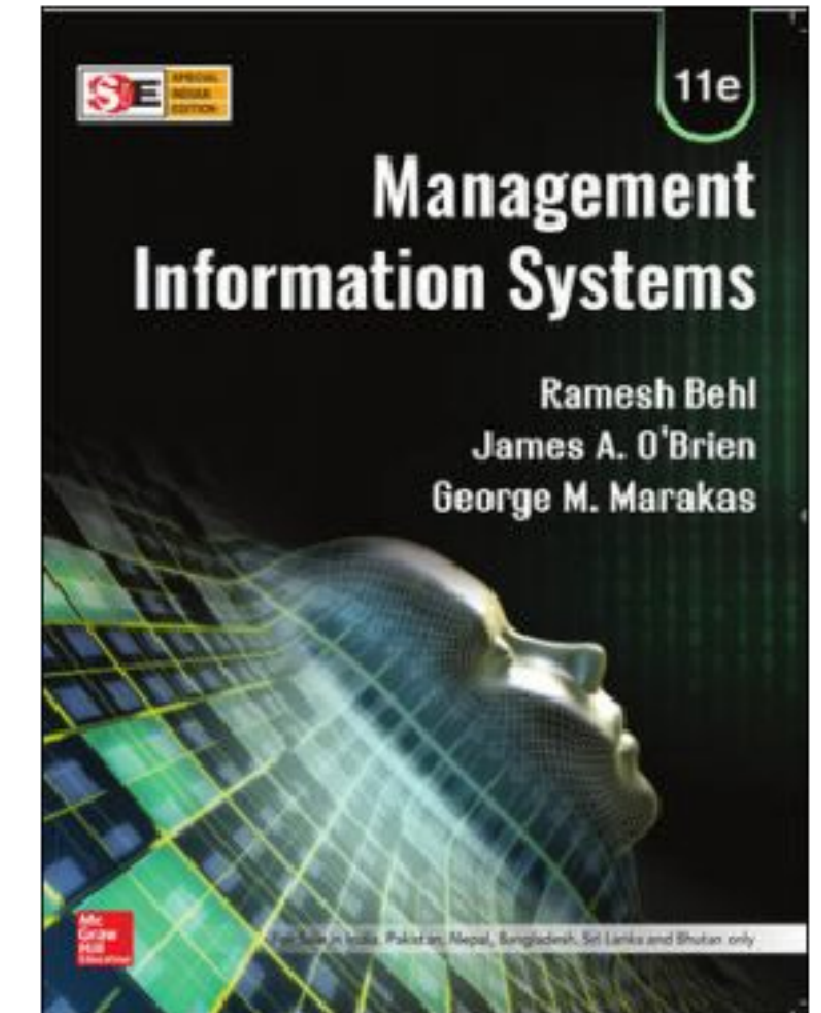
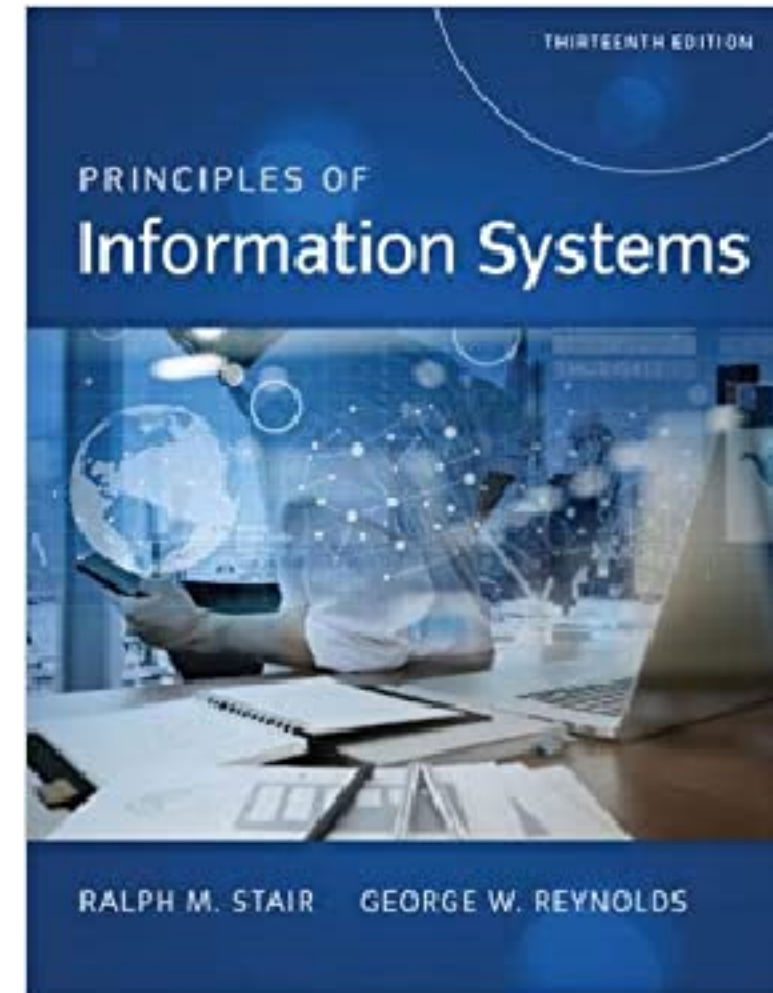
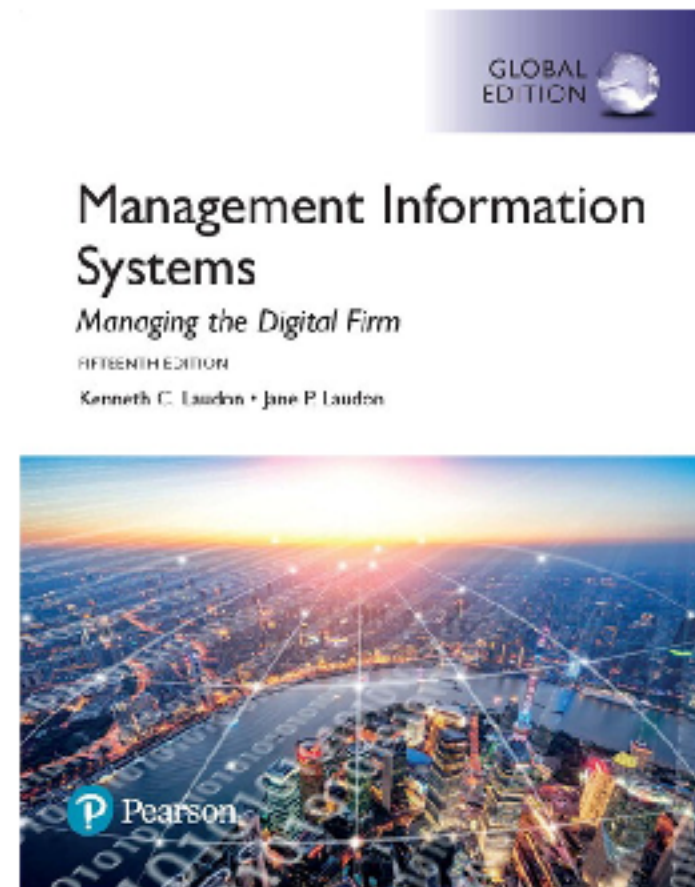
**Prova
(10,0
pontos)**

* se $(N1 + N2) / 2 < 6,0$ e frequência $\geq 75\%$



**Apresentação
do plano de
aula**

**Bibliografia da
disciplina**



**Site da
disciplina**

Apresentação do plano de aula

**Contrato
pedagógico**

Sistemas de Informação

