

**Sistemas de
Informação**

**Prof.
Paulo
Cristiano**

**Bom
dia!**

Sistemas de Informação - Aula 1 - 2 de agosto

Roteiro da aula:

**Apresentação
do plano de
aula**

**Contrato
pedagógico**

**Atividade
Inicial**

**Apresentação
do plano de
aula**

**Objetivo
da
disciplina**

**Ementa
da
disciplina**

**Avaliação
da
disciplina**

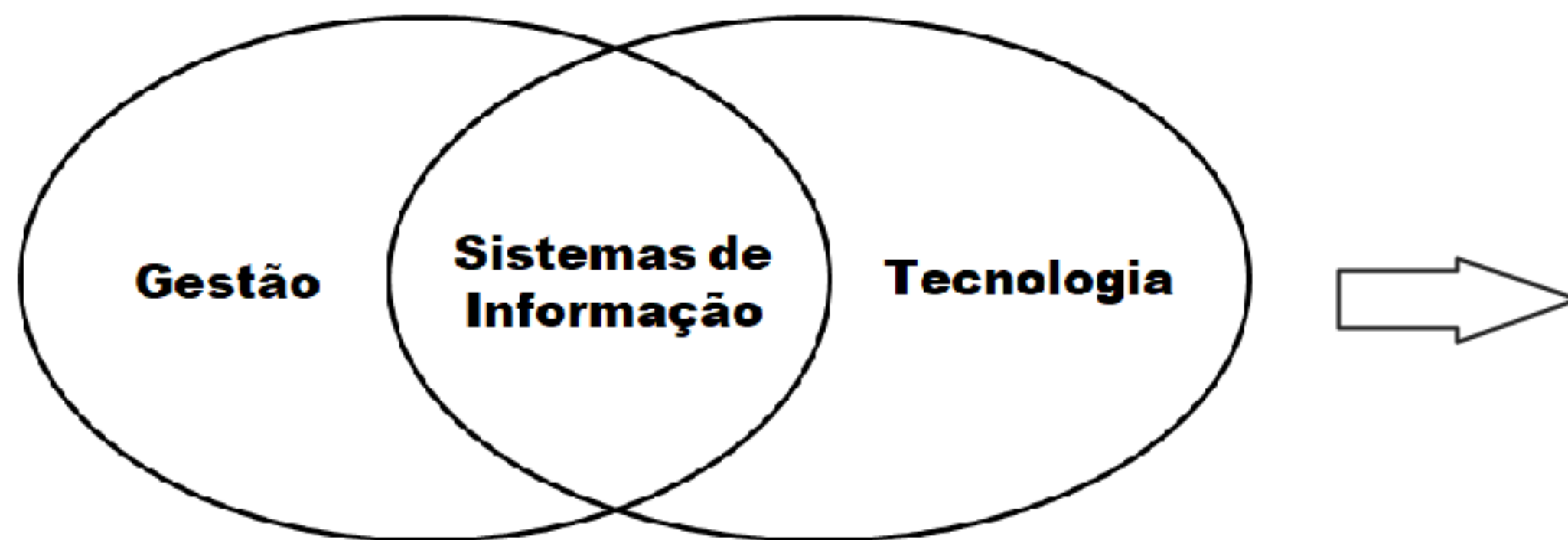
**Bibliografia da
disciplina**

**Apresentação
do plano de
aula**

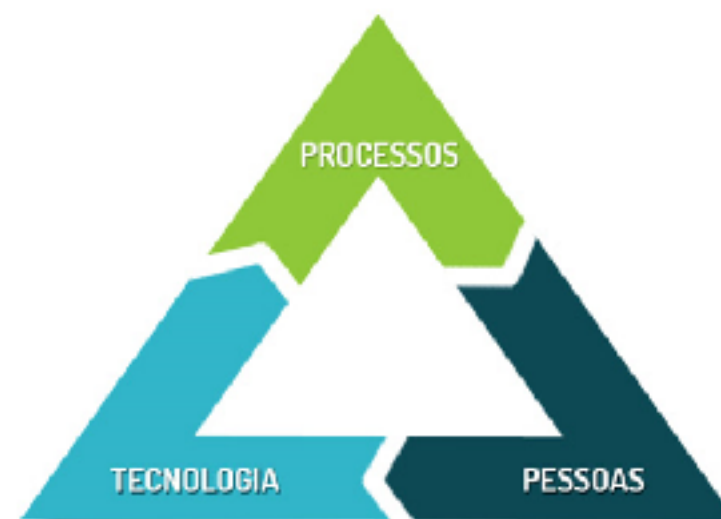
**Objetivo
da
disciplina**

Conhecer e aplicar os fundamentos dos sistemas de informação.

<https://www.youtube.com/watch?v=1yhyGNad0mE>
6 min



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



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	_____
Acerola	_____
Cajá	_____
Goiabá	_____
Graviola	_____

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

Apresentação
do plano de
aula

Ementa
da
disciplina

TGS -
Teoria dos
Sistemas

Conceitos
Básicos
em SI

Perspectiva
de Usuários
dos SI

SAE

Big
Data

SAD

BI

SIG

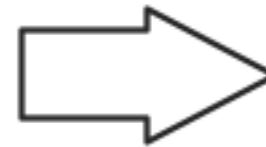
SPT

SAE

SAD

SIG

SPT



Cardápio Pastelaria da Praça

PASTEL FEITO NA HORA

Pastel de queijo	_____
Pastel de frango	_____
Pastel de carne	_____
Pastel de queijo com carne	_____
Pastel de milho verde	_____

PASTELÃO

Pastelão de frango e queijo	_____
Pastelão de carne e queijo	_____
Pastelão de frango com queijo	_____
Pastelão de carne com queijo	_____
Pastelão de frango com queijo e catupiry	_____
Pastelão de carne com queijo e catupiry	_____
Pastelão de frango com queijo e catupiry	_____
Pastelão de carne com queijo e catupiry	_____

PASTEL COM CATUPIRY

Pastelão de frango e catupiry	_____
Pastelão de carne e catupiry	_____
Pastelão de frango com catupiry	_____
Pastelão de carne com catupiry	_____

SUCOS

Suco de laranja	_____
Suco de limão	_____
Suco de melancia	_____
Suco de manga	_____

(85) 9910-9009
(85) 9048-0052

**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)**

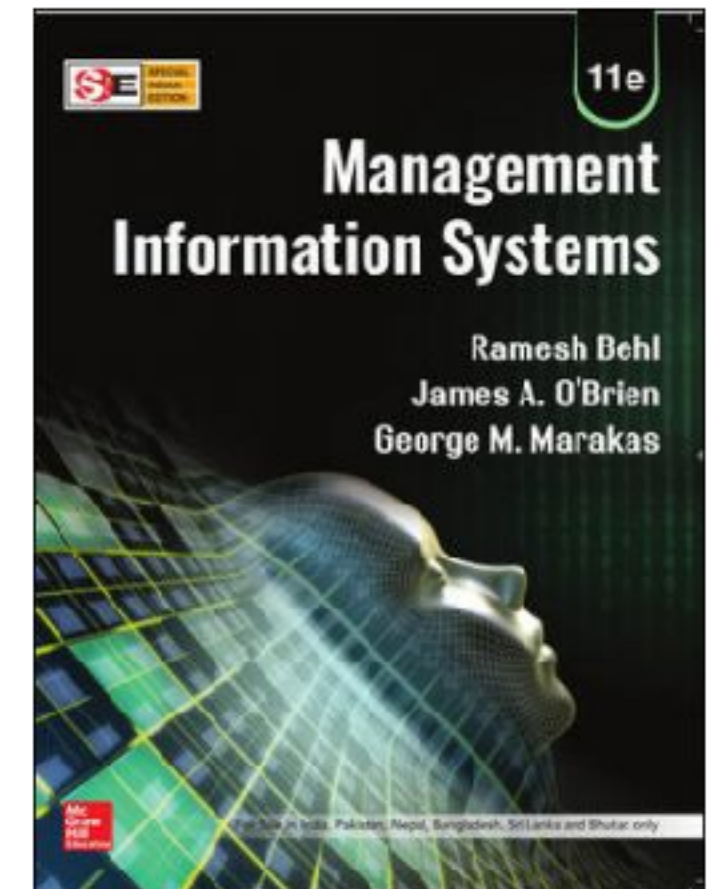
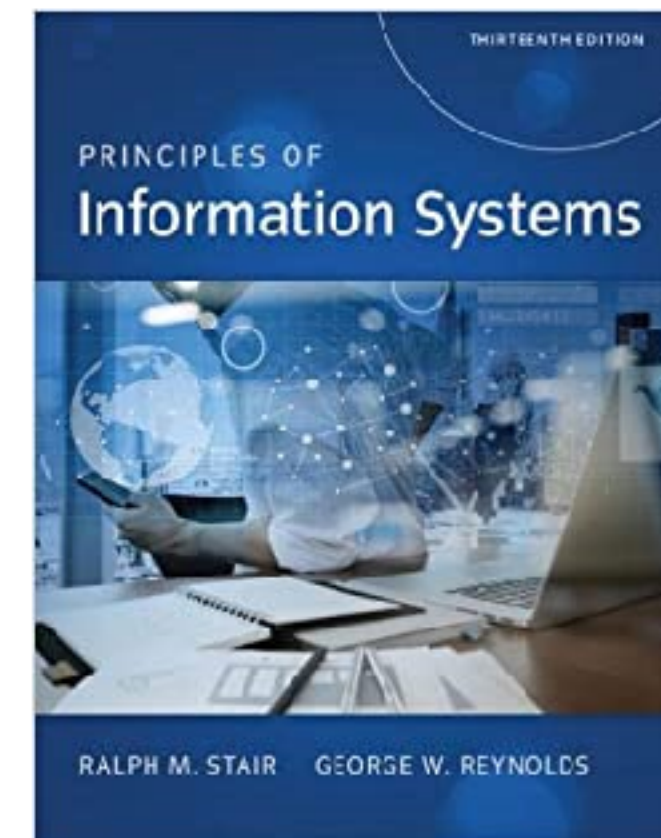
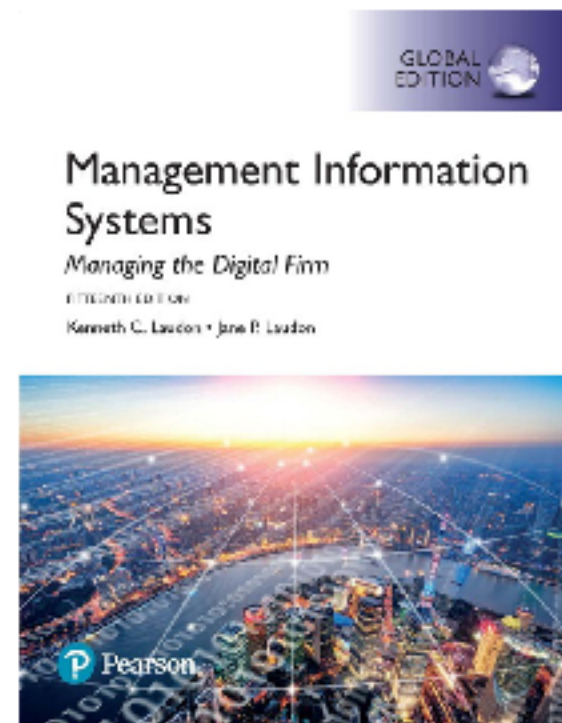
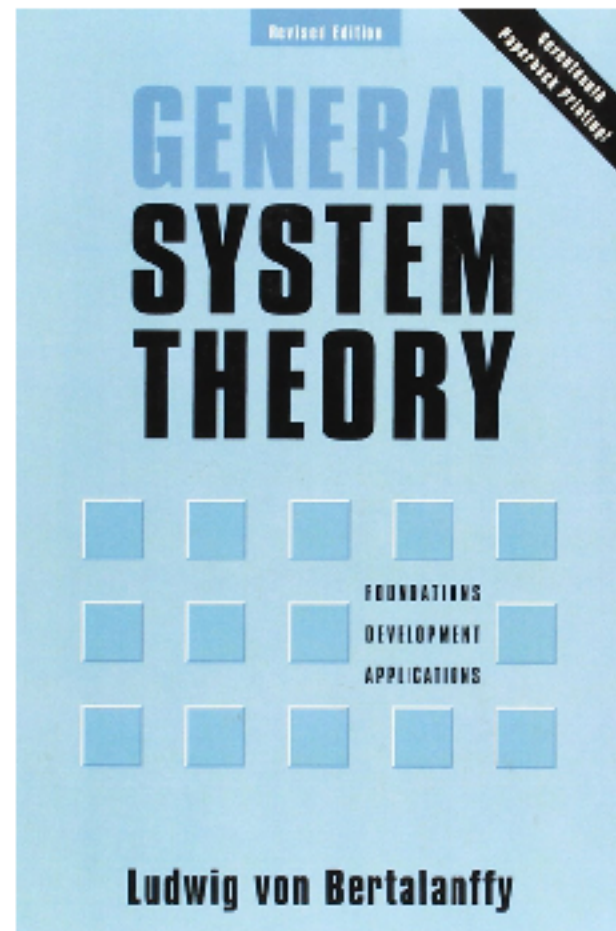
* se $(N1 + N2) / 2 < 6,0$ e frequência $\geq 75\%$



Participação!

**Apresentação
do plano de
aula**

**Bibliografia da
disciplina**



**Site da
disciplina**

<https://sites.google.com/site/pcosigestao>

Apresentação do plano de aula

1	02/ago	Apresentação da Disciplina + Contrato pedagógico + Contextualização - TAREFA INICIAL (SEM NOTA)
2	09/ago	Características de Sistemas + Subsistemas + Classificações - TAREFA 1
3	16/ago	Subsistemas + Sistema dinâmico + Princípios - TAREFA 2
4	23/ago	Conceito de SI + Dimensões + Objetivos organizacionais dos SI - TAREFA 3
5	30/ago	Dado, Informação e Conhecimento - TAREFA 4
6	06/set	FERIADO
7	13/set	Evolução dos SI - TAREFA 5
8	20/set	Revisão para prova - exercício
9	27/set	PROVA 1
10	04/out	SPT - TAREFA 6
	11/out	RECESSO
11	18/out	SIG - TAREFA 7
12	25/out	SAD - TAREFA 8
13	01/nov	FERIADO
14	08/nov	SAE - TAREFA 9
15	15/nov	FERIADO
16	22/nov	PROVA 2
17	29/nov	Prazo para divulgação das médias parciais(N2)
18	06/dez	PROVA 3
19	13/dez	Prazo para divulgação dos resultados finais(N3)
20	20/dez	Fechamento

**Contrato
pedagógico**

[https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?
id=veJzyt6g0e96znVewf3b-
ZKMeacRkRLq4DMWWb40M1UNFY5RjIKRTA0NVhSNFJZTEdLU
1daVVdDOS4u](https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=veJzyt6g0e96znVewf3b-ZKMeacRkRLq4DMWWb40M1UNFY5RjIKRTA0NVhSNFJZTEdLU1daVVdDOS4u)

Atividade inicial



Tarefa Inicial - Sistemas de Informação

Os objetivos desta atividade são:

- 1) contextualizar a disciplina
- 2) identificar tecnologias/sistemas de informação
- 2) discutir implicações de tecnologias/sistemas de informação para a gestão

Veja o vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=So8buh7Xd4U&t=4s>

Acesse o site:*

<https://www.assai.com.br/>

* no site as tecnologias/sistemas ficam mais evidentes.

Responda às questões:

Experiência
como cliente

