

# MAPA - ESOFT - ANÁLISE E PROJETO ORIENTADO A OBJETOS - 54/2021

**Período:**11/10/2021 08:00 a 17/12/2021 23:59 (Horário de Brasília)

Status: ENCERRADO

Nota máxima:3,50

Gabarito: Gabarito não está liberado!

Nota obtida:3,50

# 1ª QUESTÃO



Para realizar esta atividade MAPA você é convidado a exercitar os conhecimentos adquiridos na disciplina de Análise e Projeto Orientado a Objetos, para isso leia atentamente o estudo de caso da Pizzaria do Sr. Genaro e produza os elementos solicitados.

A pizzaria do Sr Genaro é reconhecida pela dedicação ao trabalho artesanal de fazer as pizzas. No entanto, seu negócio tomou grande proporção e não é possível crescer sem um sistema de informação. A pizzaria está dividida nas áreas de "Pedido", "Produção" e "Entrega". A área de "Pedido" contempla o atendimento ao cliente para registro da solicitação da pizza. O atendimento ocorre por *call center*. O atendente registra os dados do cliente, confirma o endereço e registra a solicitação. Ao finalizar a solicitação, o atendente envia para a área de "Produção". Na "Produção", a solicitação deve seguir uma fila. O cozinheiro prepara os produtos e separa as bebidas. Ao concluir, o produto é embalado e encaminhado para a "Entrega". A entrega do produto deve ocorrer no máximo em 40 min após a solicitação do cliente. Ao receber o pagamento, quando retorna a pizzaria, o entregador conclui a solicitação do cliente no sistema.

### Para a entrega do mapa escreva SOMENTE os fluxos dos CASOS DE USO:

- 1 UC001 Solicitar Pedido e,
- 2 UC002 Cadastrar cliente,

#### Sendo eles:

- A Fluxo básico
- B Fluxo alternativo
- C Fluxo de exceção

Abaixo segue os requisitos levantandos no estudo de caso, bem como o diagrama de casos de uso e o modelo do Template a ser enviado na atividade.

#### 1.Requisitos do projeto

#### 1.1- Necessidades

- NE01 Otimizar o tempo do pedido até a entrega da pizza para que chegue em 40min ao cliente.
- NE02 Ter o histórico dos pedidos para controle

### 1.2 - Requisitos funcionais

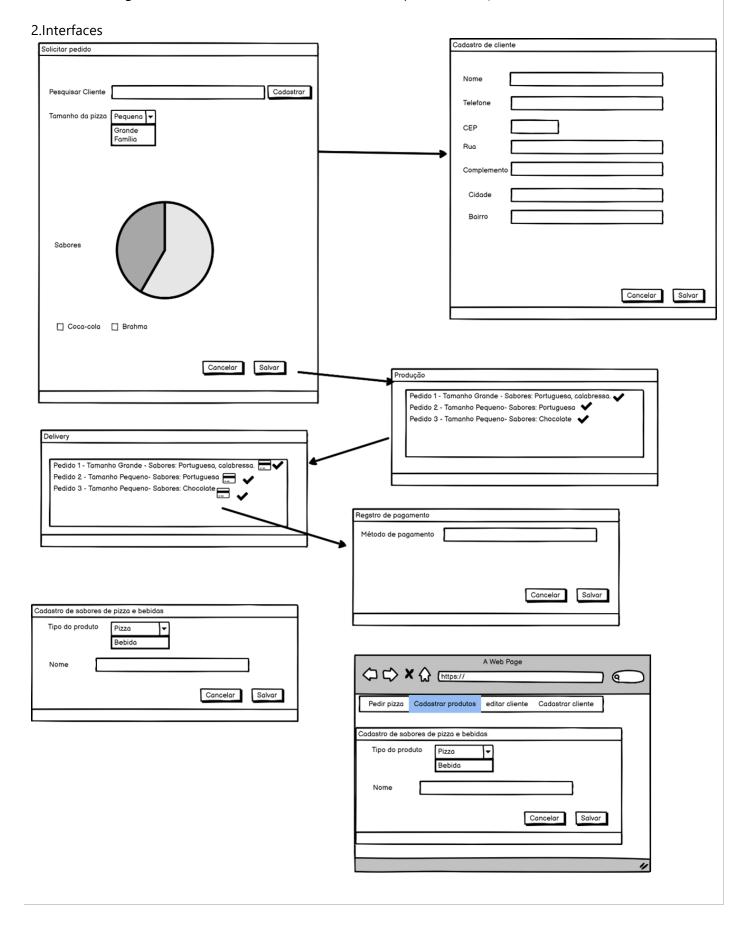
- RF01 O sistema deve permitir que o atendente o cadastro de clientes com Nome, telefone e endereço,
- RF02 O sistema deve permitir registrar um pedido com pizza e bebidas,
- RF03 O sistema deve permitir que cadastrar sabores de pizza;
- RF04 O sistema deve permitir cadastrar bebidas;
- RF05 O sistema deve encaminhar o pedido a produção quando o pedido for cadastrado pelo atendente.
- RF06 O sistema deve permitir que o usuário mantenha histórico de cada solicitação realizada.
- RF07 O sistema deve encaminhar o pedido a entrega quando a produção finalizar a pizza e separar as bebidas;
- RF09 O sistema deve permitir o registro do pagamento do cliente;
- RF10 O sistema deve permitir que o entregador conclua a solicitação pelo sistema

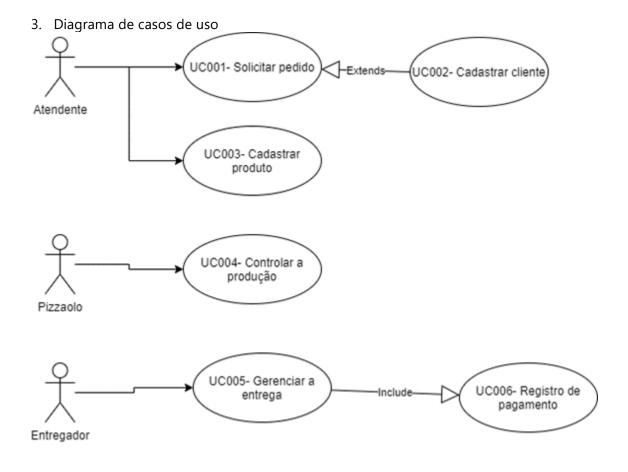
### 1.3 - Requisitos não funcionais

- RNF01 O sistema deve ser executado de forma local,
- RNF02 O tempo de processamento de cada tela deve ocorrer em no máximo 10 segundos.

#### 1.4 - Regras de negócio

- RN01 A produção deve respeitar a fila de pedidos de acordo com a solicitação dos clientes.
- RN02 A entrega deve ocorrer de no máximo 40 minutos após a solicitação do cliente





## 4. Template

Identificação do caso de uso (ex: UC001 - Solicitar Pedido)

**Ator**: Nome do ator

Precondição:

Pré-condições que existirem

*B*1

## Fluxo básico

Passo 1

Passo 2

Passo 3

# Pós-condição

Pós condição

 $RFXXXN\'{U}MERODOREQUISITO A TENDIDO$ 

#### Fluxo alternativo

A1

Descrição de quando começa o fluxo alternativo (A2 será o próximo, se existir)

Passo 1

Passo 2

Passo 3

### Fluxo de exceção

E1

# Descrição de quando começa o fluxo de exceção (E2 será o próximo, se existir)

Passo

Passo 2

Passo 3

# **INSTRUÇÕES DE ENVIO**

- Deverá ser enviado em um único arquivo, utilizando o template deste documento, em formato texto ou em pdf (.doc, .pdf).
- Anexar o arquivo, conferir e, por fim finalizar a atividade no STUDEO.

# **Retorno do Professor**

Olá, André! Nessa atividade você colocou em prática os conhecimentos da disciplina, veja como foi sua avaliação: Nota/Valor Descrição dos critérios 1,60/1,60 2. CASO DE USO 1. 1,60/1,60 3. CASO DE USO 2. 0,30/0,30 1. NORMAS ------ 3,50/3,50 Nota final Parabéns, sua resposta está excelente. Você conseguiu atingir todos os itens desejados nesta atividade. Continue assim e seu aprendizado será cada vez melhor. Nesta atividade obtivemos como aprendizado o conhecimento, habilidades específicas de gestão de

### **ALTERNATIVAS**

Arquivo enviado: MapaEngenhariaRequerisitos.pdf