

Trabalho Prático – Churras SI 2020

INSTRUÇÕES:

- Implemente o sistema descrito a seguir utilizando a linguagem de programação **C++**.
- Valor do Trabalho: **30 pontos**
- Data máxima para entrega: **Dia 24/09/2020, às 23h59.**
- Data de apresentação: **Dia 25/09/2020 no horário da aula.**
- Enviar o código-fonte do trabalho (arquivo C++ (.cpp) ou pasta do projeto) pela sala de aula virtual em um **ÚNICO** arquivo .ZIP ou .RAR.
- Só serão avaliados os trabalhos enviados até o prazo definido e apresentados pelos alunos.
- Este trabalho poderá ser feito em **grupos de 4 alunos**.

DESCRIÇÃO:

Você e sua turma resolvem fazer um churrasco de confraternização após a pandemia, onde poderão se conhecer melhor, já que estão iniciando juntos essa nova etapa, a graduação em Sistemas de Informação. Uma das dificuldades, porém, é conseguir dimensionar as quantidades a serem compradas de cada item para o evento. Para isso você vai criar um programa em C++.

Especificação:

Desenvolva um programa em Pascal para gerenciar o churrasco, obedecendo:

1. O sistema deve trabalhar com um menu com as seguintes opções:

a. Participantes

i. Cadastrar número de participantes

b. Produtos do churrasco

i. Cadastrar preços

c. Cálculos (número de participantes, quantidades de cada item; valor total e por pessoa)

2. Serão considerados pelo sistema os seguintes

- cerveja = 3 latinhas por pessoa	- vinagre = 1 unidade
- refrigerante normal = 0,8 litro por pessoa	- limão = 0,050 Kg por pessoa
- refrigerante diet = 0,2 litro por pessoa	- pão = 3 unidades por pessoa
- carne = 0,250 Kg por pessoa	- carvão = 0,05 saco por pessoa
- linguiça toscana = 0,050 Kg por pessoa	- sal grosso = 0,02 saco por pessoa
- linguiça de frango = 0,050 Kg por pessoa	- detergente = 1 unidade
- tomate (vinagrete) = 0,050 Kg por pessoa	- esponja de pia = 1 unidade
- cebola (vinagrete) = 0,020 Kg por pessoa	- papel higiênico = 0,025 pacote por pessoa

OBS: as quantidades de refrigerante (normal e diet), sacos de carvão, sacos de sal e pacotes de papel higiênico devem ser sempre arredondadas para cima.

3. O sistema deve acrescentar 5% ao custo total, como margem de erro para os casos não programados, como quantidades pesadas a mais que o solicitado, por exemplo.
4. O sistema deve tratar a entrada da opção do menu pelo usuário, não aceitando números fora daqueles especificados.

IMPORTANTE:

1. Trabalhos iguais, ou ainda que copiados e disfarçados, serão desclassificados.
2. O(s) autor(es) podem ser chamados, individualmente ou em grupo, para dar explicações sobre o trabalho a fim de comprovar sua autoria.

Bom trabalho!!!