

**Faculdade Bandtec**

**Atividade 1**

**Tecnologia da Informação**

**São Paulo**

**2021**

Rafael da Silva Coelho – RA 01211113

### Atividade 1

- a. Escolher um tipo de negócio (faculdade, posto de gasolina, farmácia, pet shop, restaurante ou padaria).
- b. Premissas e Restrições
- c. Qual a relação desse negócio com a tecnologia da informação?
- d. O que você faria que tem relação com tecnologia e por quê? – objetivo
- e. Como você descreveria os passos e rotinas para atingir os objetivos? – planejamento do projeto
- f. Quais tipos de tecnologia estariam inclusas no projeto para atingir os objetivos com performance? – Escopo e Arquitetura
- g. Como você manteria tudo funcionando com segurança e disponibilidade? Sustentação

O estabelecimento que eu escolhi e que faz sentido para eu falar sobre ele é o restaurante, uma vez que acho uma coisa ainda importante para o comércio ainda nos dias de pandemia, atendendo parte presencialmente e parte via delivery.

O restaurante tem uma relação direta com a tecnologia da informação, uma vez que a tecnologia busca sempre aprimorar o uso de recursos, diminuindo desperdício e melhor gerenciando matérias primas, podendo ser utilizada também para controle de estoques para produtos perecíveis, no âmbito de restaurante podemos ter milhares de aplicações da tecnologia da informação.

Em um restaurante eu aplicaria diversas coisas relacionadas á tecnologia da informação, mas podemos citar pelo menos três aplicações e suas importâncias. Primeiro uma tecnologia que auxilie a recepção de clientes e os direcione para áreas menos lotadas, assim evitando aglomerações, por causa da pandemia e as novas precauções necessárias em locais compartilhados. Algo muito importante também para aplicar em restaurantes é um cardápio virtual que seja interconectado ao estoque e á cozinha, assim possibilitando personalização de pratos com mais facilidade, considero algo importante pois algumas pessoas não comem certos tipos de alimentos por gosto ou pelo fato de possuírem algum tipo de alergia, isso facilitaria muito para o cliente e para o gerenciamento. Por último exemplo seria interessante a implementação de um aplicativo para os clientes para reservas e cupons de descontos, mais uma coisa que facilitaria no gerenciamento do restaurante presencial.

#### Premissas

Atender todos os requisitos estipulados;

Disponibilidade da equipe 24Horas;

Disponibilidade do sistema 24 horas;

Aproveitar ao máximo a infraestrutura já disponível.

#### Restrições

Não pode ultrapassar o orçamento a ser combinado;

O projeto após início não pode ser alterado.

Os passos que eu considero de grande importância para atingir os objetivos são:

Necessidades de implantação – Nem todas as tecnologias que vamos encontrar por aí se aplicam em todos os estabelecimentos, então serão necessárias diversas pesquisas, para ver o que atende e o que não

atende o restaurante, nesse ponto também vamos saber dos requisitos do projeto

Pesquisas de mercado – Ir atrás de concorrentes que já tenham um negócio parecido e ver o que você poderia implantar para se diferenciar no mercado e ser reconhecido.

Sugestões de clientes – Talvez o ponto mais importante seja ouvir o que os clientes querem e o que tornaria o ambiente confortável em outras palavras, o que faria o cliente sempre voltar ao local.

Pesquisas por orçamentos – Procurar empresas que façam esse tipo de serviço de implantação da tecnologia da informação no setor de restaurantes. Procurar o melhor serviço por um valor razoável.

Definição de modelo de negócio – Um ponto importante a ser considerado para sempre poder gerenciar o negócio com clareza e sempre com os objetivos definidos anteriormente.

As tecnologias utilizadas no projeto:

Nuvem;

Sistema de TI para gerenciamento;

Tablets para auxiliar funcionários e clientes;

Sinalizadores interconectados com o sistema.

Para manter tudo funcionando com disponibilidade e segurança seria muito importante um grande comprometimento com o negócio, mas para isso alguns passos devem ser seguidos como:

Contratar uma empresa qualificada para gerenciar as aplicações;

Seguir o modelo de negócio;

Sempre fazer manutenção em todas as áreas, sejam físicas ou virtuais;

Buscar ouvir sugestões e reclamações de clientes.

Diante da atividade proposta podemos concluir que fazer um projeto de TI em uma empresa do setor de restaurantes não é uma tarefa fácil e não seria fácil em qualquer outro setor, mas cada vez mais vai ficar mais fácil fazer aplicações deste tipo já que a tecnologia avança a cada dia exponencialmente.

## Desenho HLD



## Desenho LLD

