

Sistema de Pizzaria

Alunos: Eduardo Boçon e Jiliard Peifer

Descrição do sistema

Sistema destina para diversas funções em uma pizzaria, como: realizar o cadastro de clientes, funcionários e produtos; o acompanhamento dos pedidos de pizzas e derivados que são realizados, além do acompanhamento do estoque dos ingredientes; registrando todas as vendas realizadas (notas fiscais) e fazendo o acompanhamento financeiro da empresa.

Tela Pizzaria:

Tela principal, onde o usuário alcança as outras telas, se o usuário for um gerente ele consegue ver questões financeiras da pizzaria.

Tela Estoque:

Inclusão, exclusão, alteração e listagem dos ingredientes do estoque. Adição e remoção nas quantidades dos ingredientes.

Tela Produto:

Tela de inclusão, exclusão, alteração e listagem dos produtos, apresentado como "cardápio" no sistema da pizzaria.

Tela Pedido:

Onde o cliente realiza o pedido e, também, onde os funcionários tem acesso aos pedidos feitos (geração e acompanhamento de notas fiscais).

Tela Cliente:

Lida com o cadastro (inclusão, exclusão, alteração e listagem) dos clientes.

Tela Funcionário:

Lida com o cadastro (inclusão, exclusão, alteração e listagem) dos funcionários, realizado pelo gerente.

Divisão de tarefas

Estoque e Produto (Classes filhas, entidade, enum, controle, tela) – Eduardo Boçon

Pedido e Pessoa (Classes filhas, entidade, enum, controle, tela) – Jiliard Peifer

Pizzaria (entidade, controle, tela) – Eduardo e Jiliard