



MASTER MEALS

Engenharia de Software – Professora Jandira

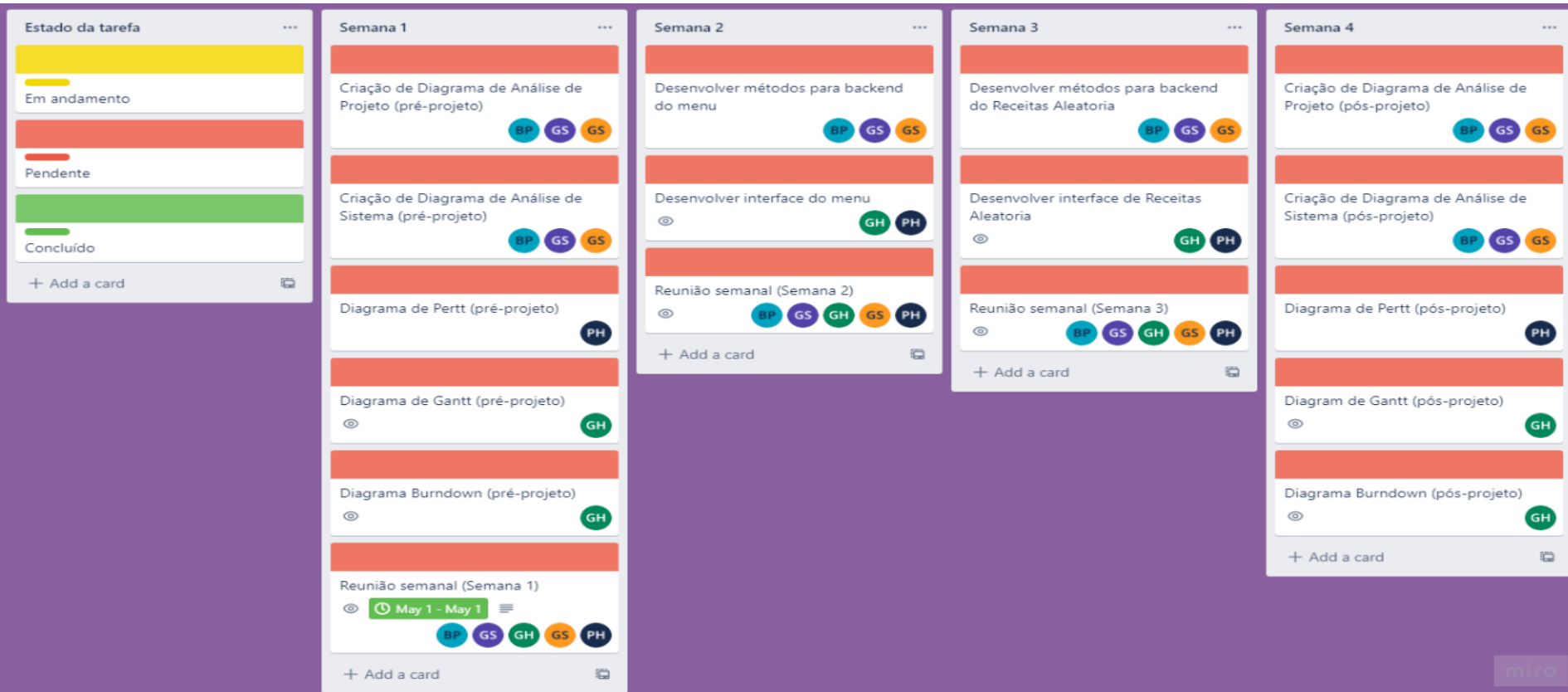


01

SCRUM

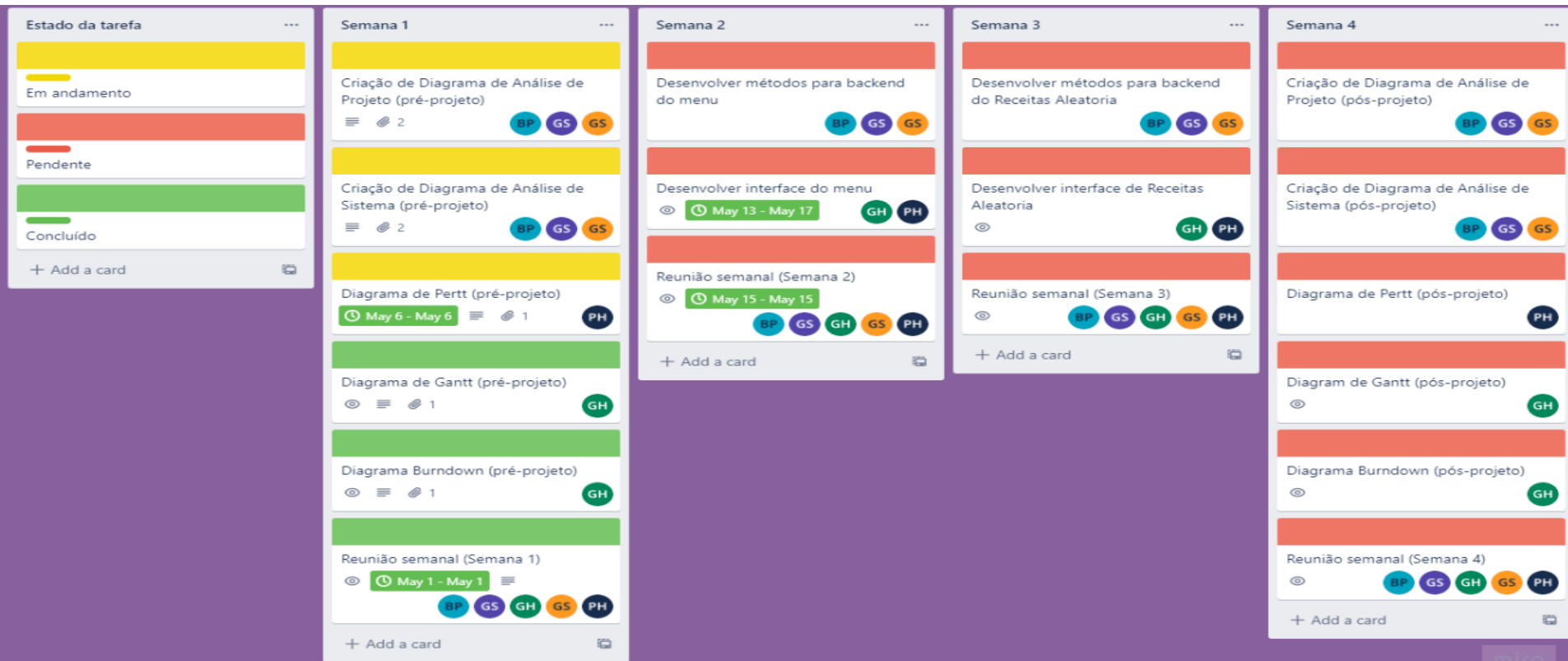


Kanban



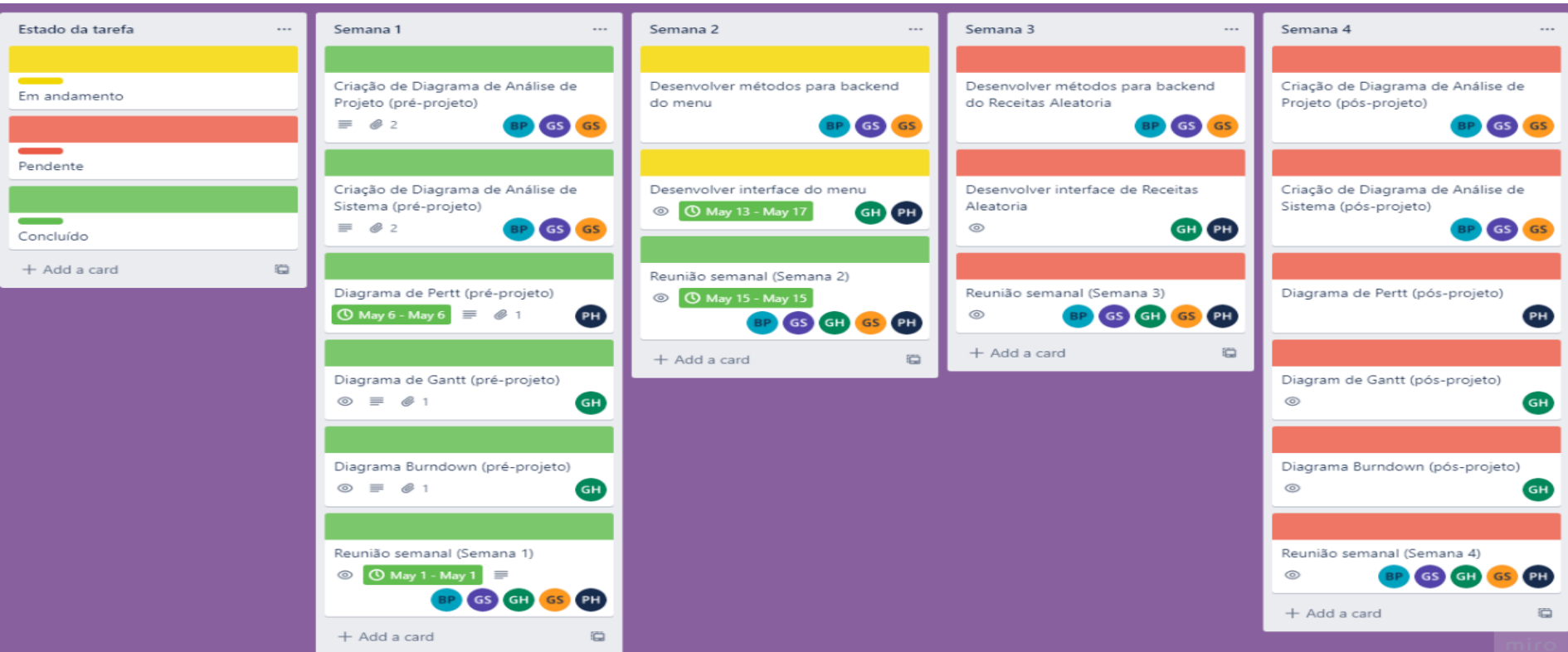
Planejamento

Kanban



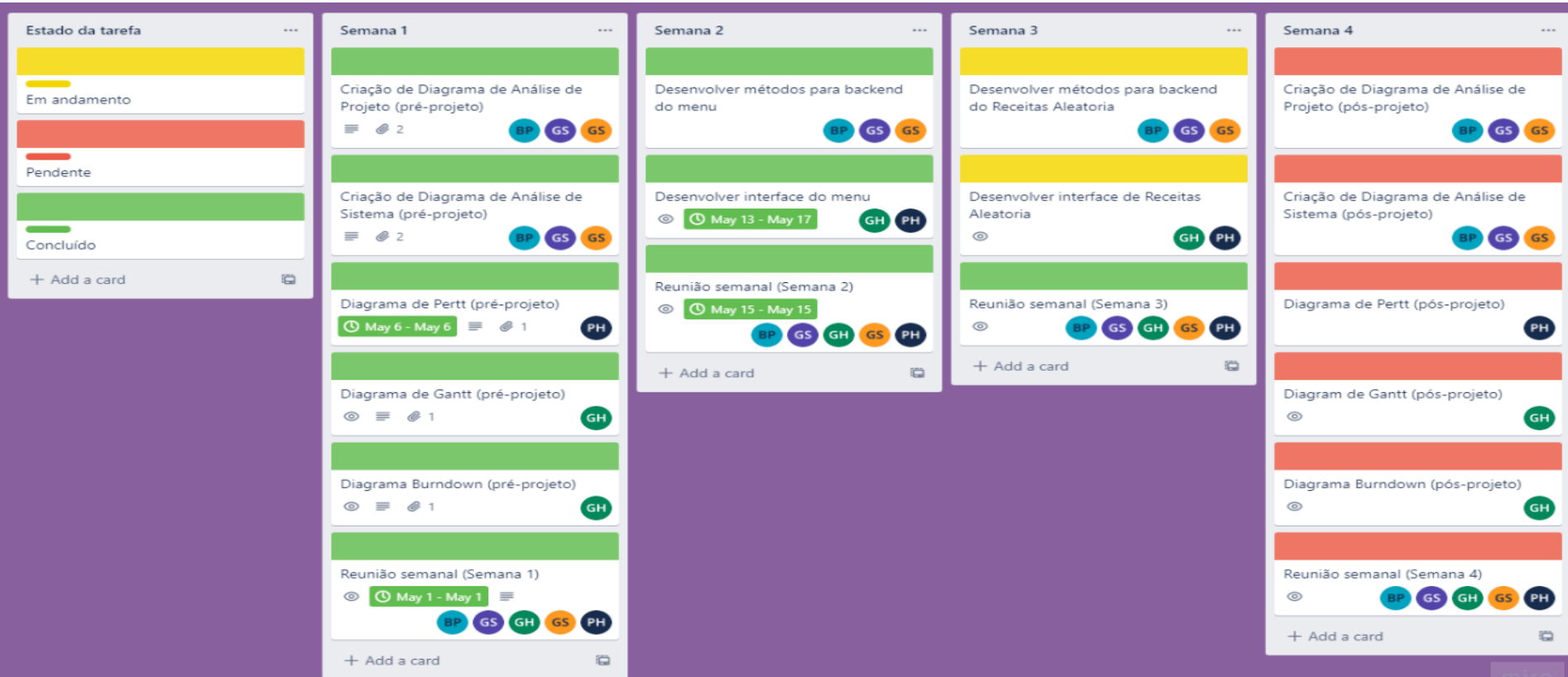
Semana 1

Kanban



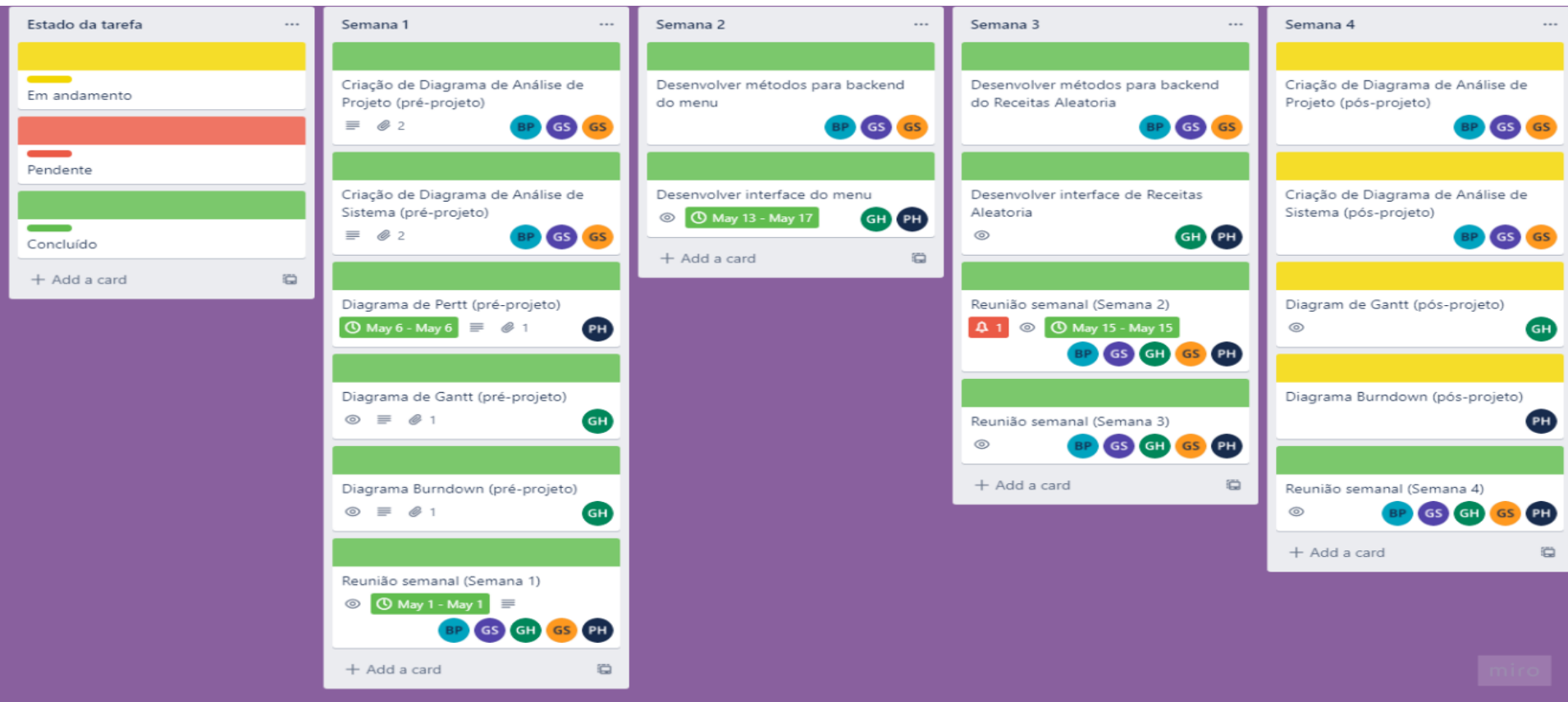
Projeto em andamento - Semana 2

Kanban



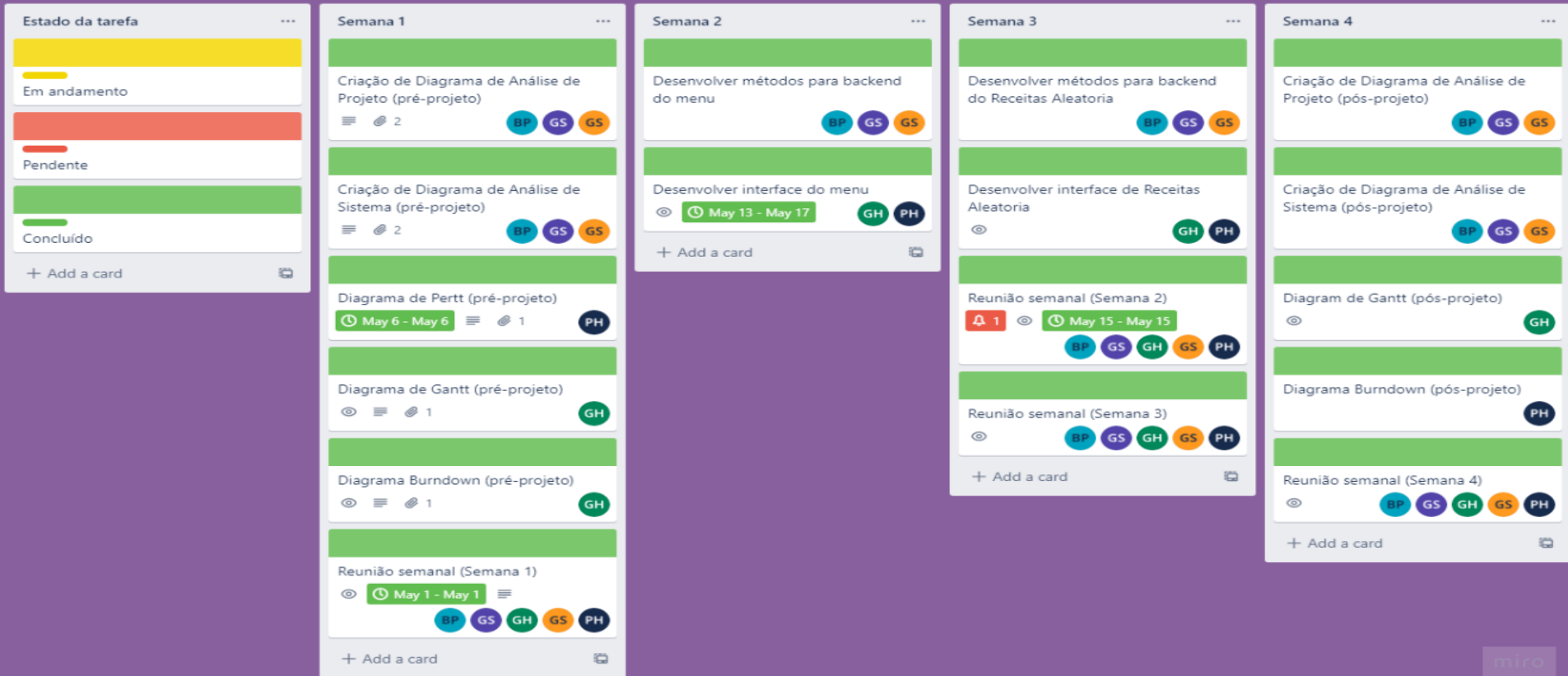
Projeto em andamento – Início semana 3

Kanban



Projeto em andamento – Início semana 4

Kanban



Projeto em andamento – Finalização do projeto (Fim da semana 4)

Diagrama de Gantt – Pré-projeto

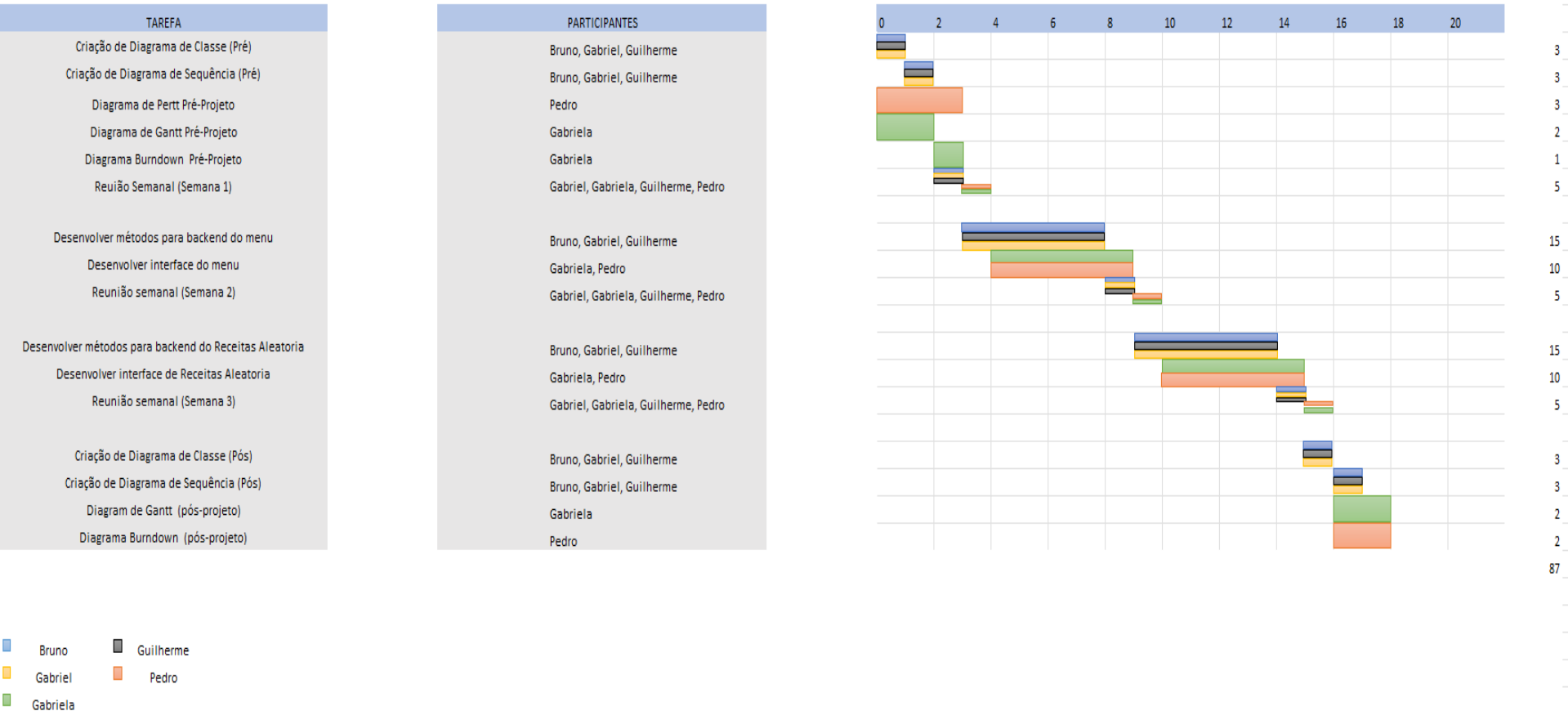


Diagrama de Gantt – Pós-projeto

TAREFA
Criação de Diagrama de Classe (Pré)
Criação de Diagrama de Sequência (Pré)
Diagrama de Pertt Pré-Projeto
Diagrama de Gantt Pré-Projeto
Diagrama Burndown Pré-Projeto
Reunião Semanal (Semana 1)
Desenvolver métodos para backend do menu
Desenvolver interface do menu
Reunião semanal (Semana 2)
Desenvolver métodos para backend do Receitas Aleatoria
Desenvolver interface de Receitas Aleatoria
Reunião semanal (Semana 3)
Criação de Diagrama de Classe (Pós)
Criação de Diagrama de Sequência (Pós)
Diagram de Gantt (pós-projeto)
Diagrama Burndown (pós-projeto)

PARTICIPANTES
Bruno, Gabriel, Guilherme
Bruno, Gabriel, Guilherme
Pedro
Gabriela
Gabriela
Gabriel, Gabriela, Guilherme, Pedro
Bruno, Gabriel, Guilherme
Gabriela, Pedro
Gabriel, Gabriela, Guilherme, Pedro
Bruno, Gabriel, Guilherme
Gabriela, Pedro
Gabriel, Gabriela, Guilherme, Pedro
Bruno, Gabriel, Guilherme
Bruno, Gabriel, Guilherme
Gabriela
Pedro

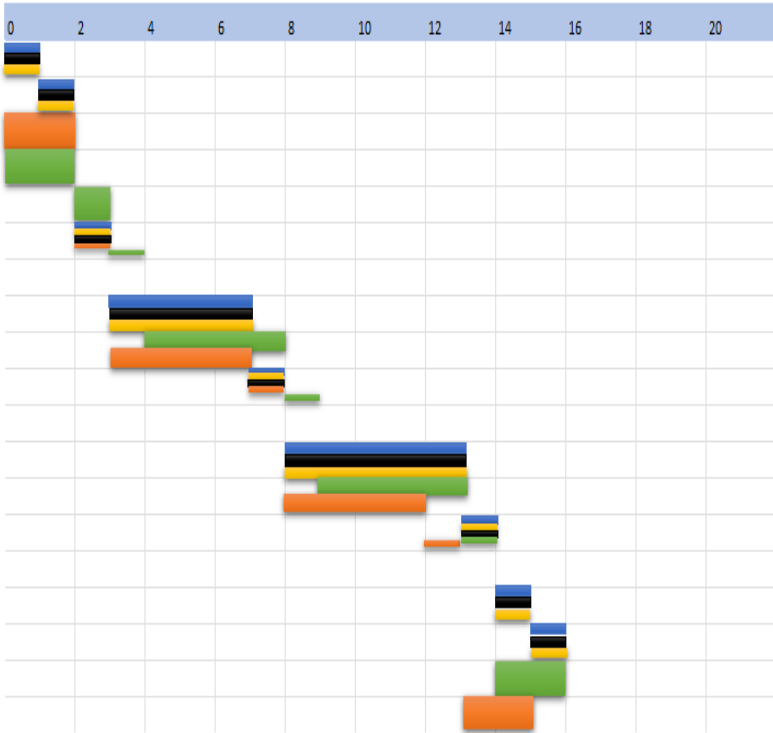


Diagrama de Gantt – Pré e pós sobreposto

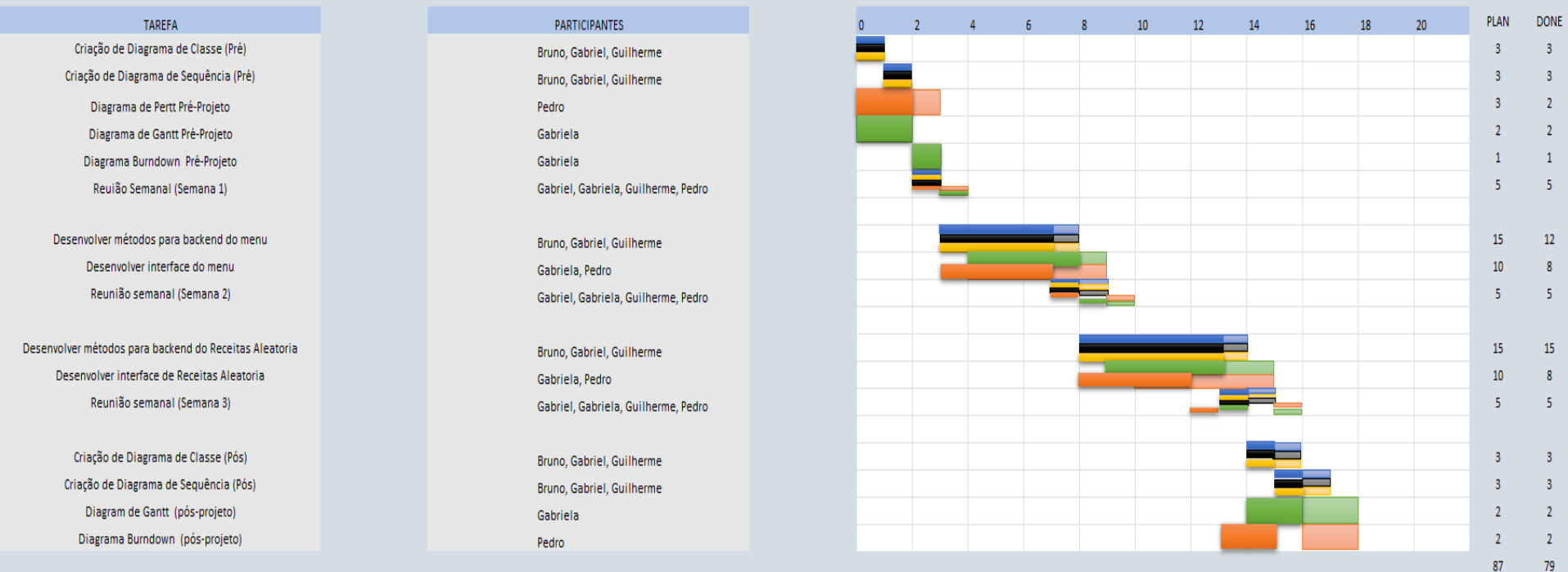


Diagrama burndown – Pré-projeto

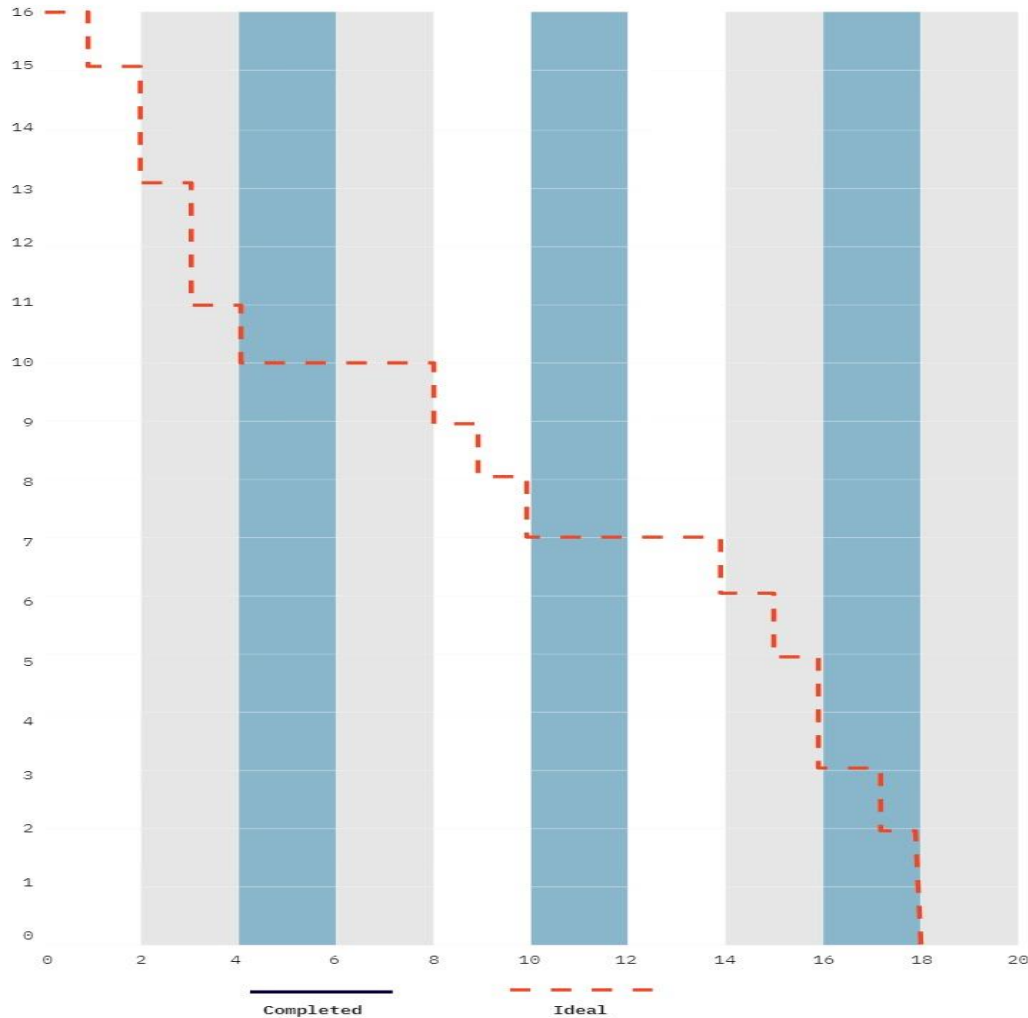


Diagrama burndown – Pós-projeto

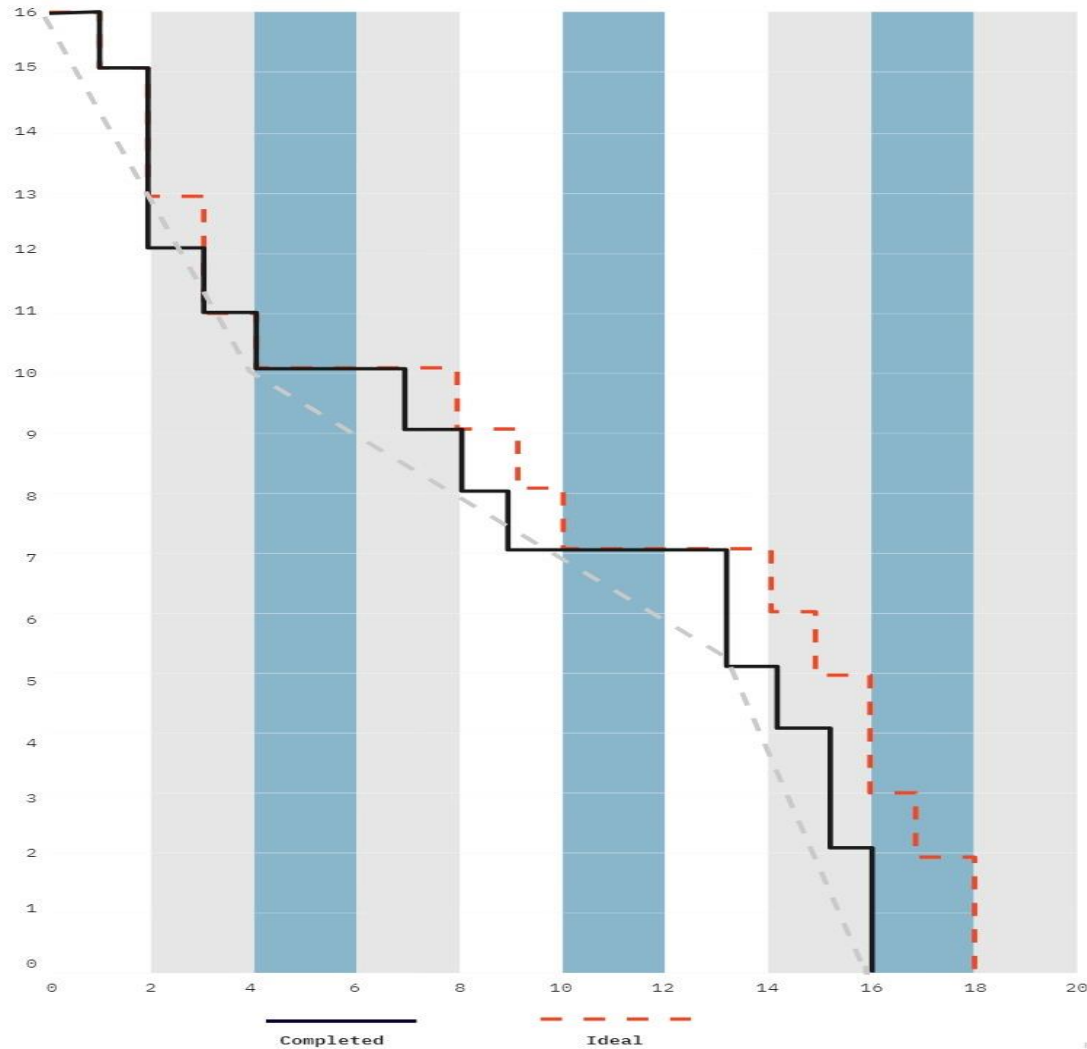


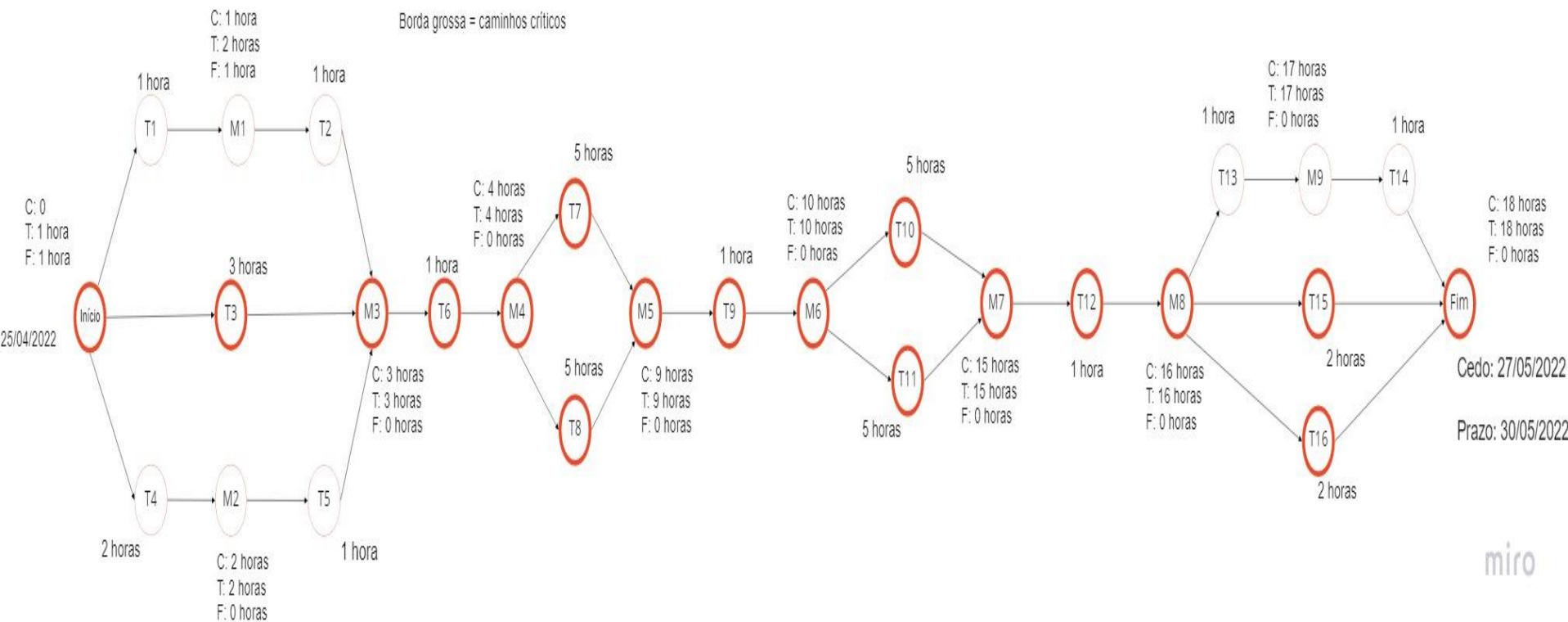
Diagrama de Pert


C = Cedo

T = Tarde

F = Folga

Borda grossa = caminhos críticos





02

DIAGRAMAS

Caso de uso: Receita Surpresa



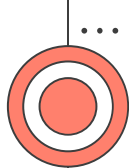
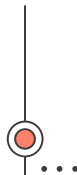
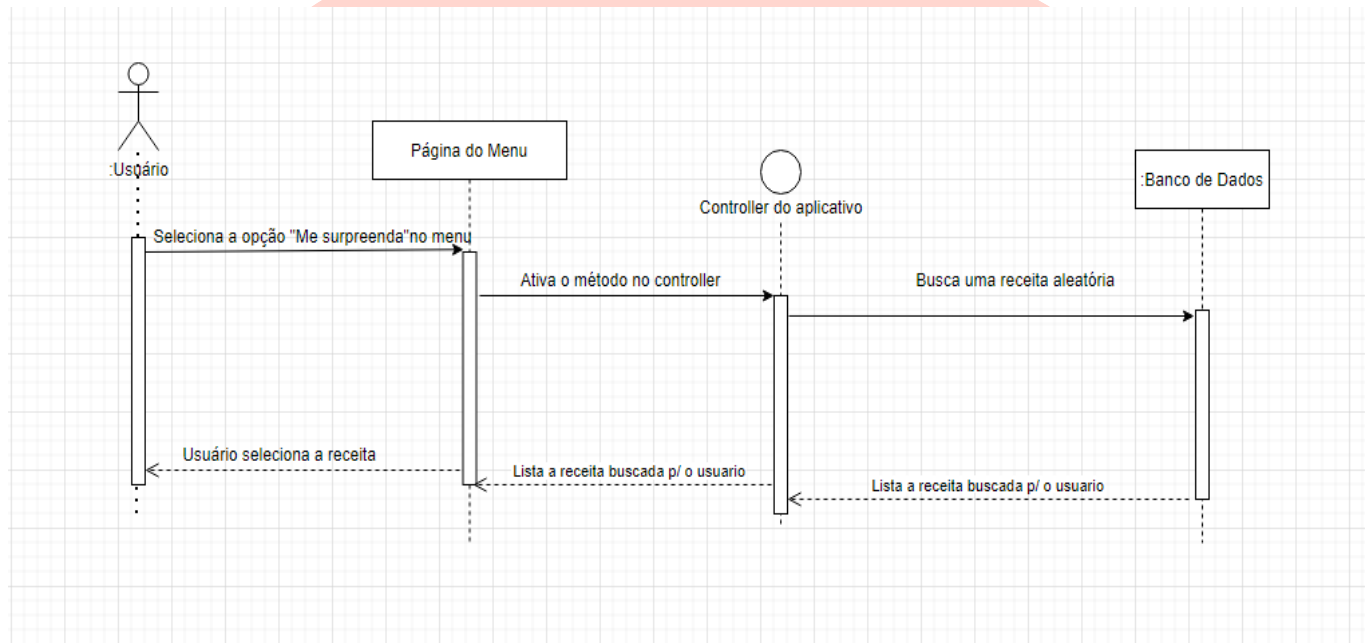


Diagrama de Sequência - Análise de Sistema



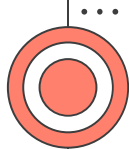
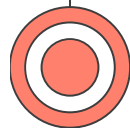
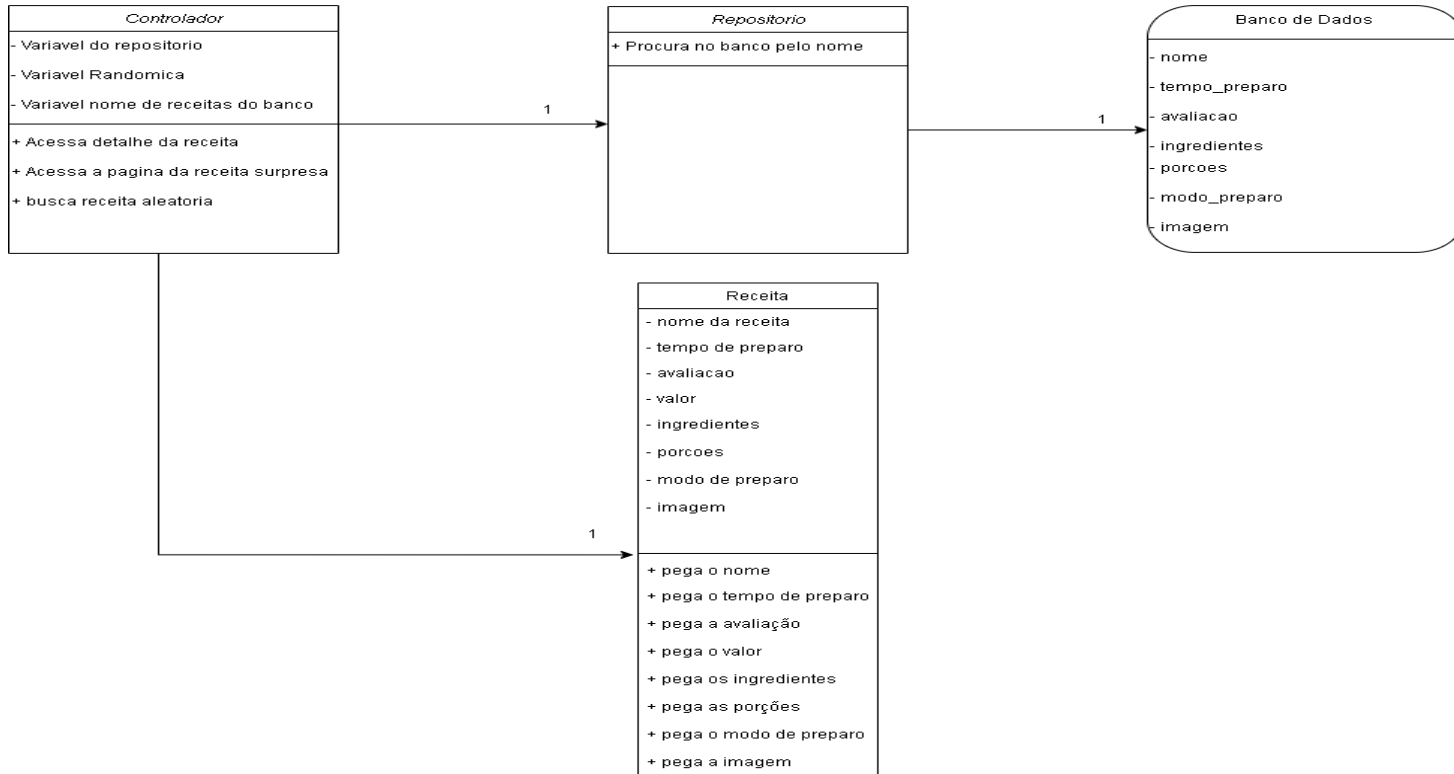
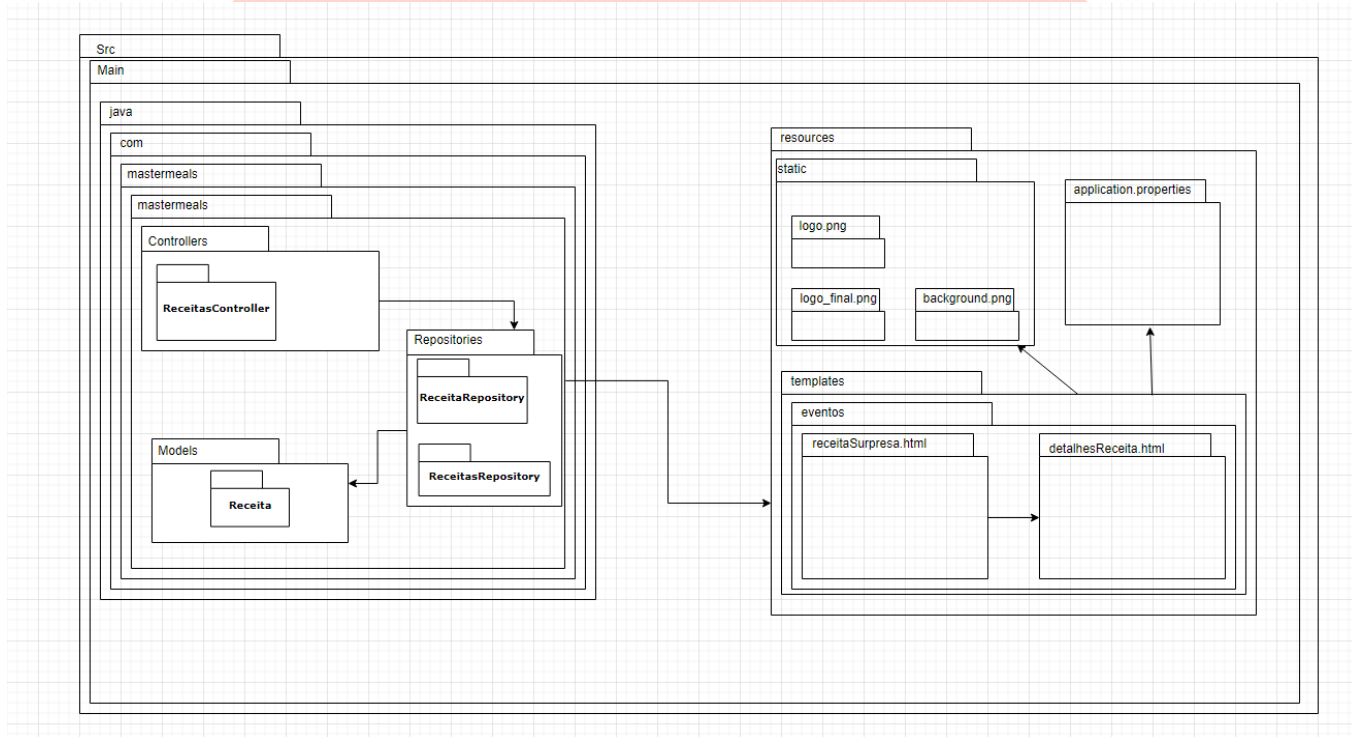


Diagrama de Classe - Análise de Sistema

Diagrama de Classe - Fase de Análise de Sistema - Receita Surpresa





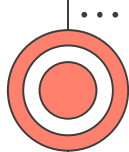
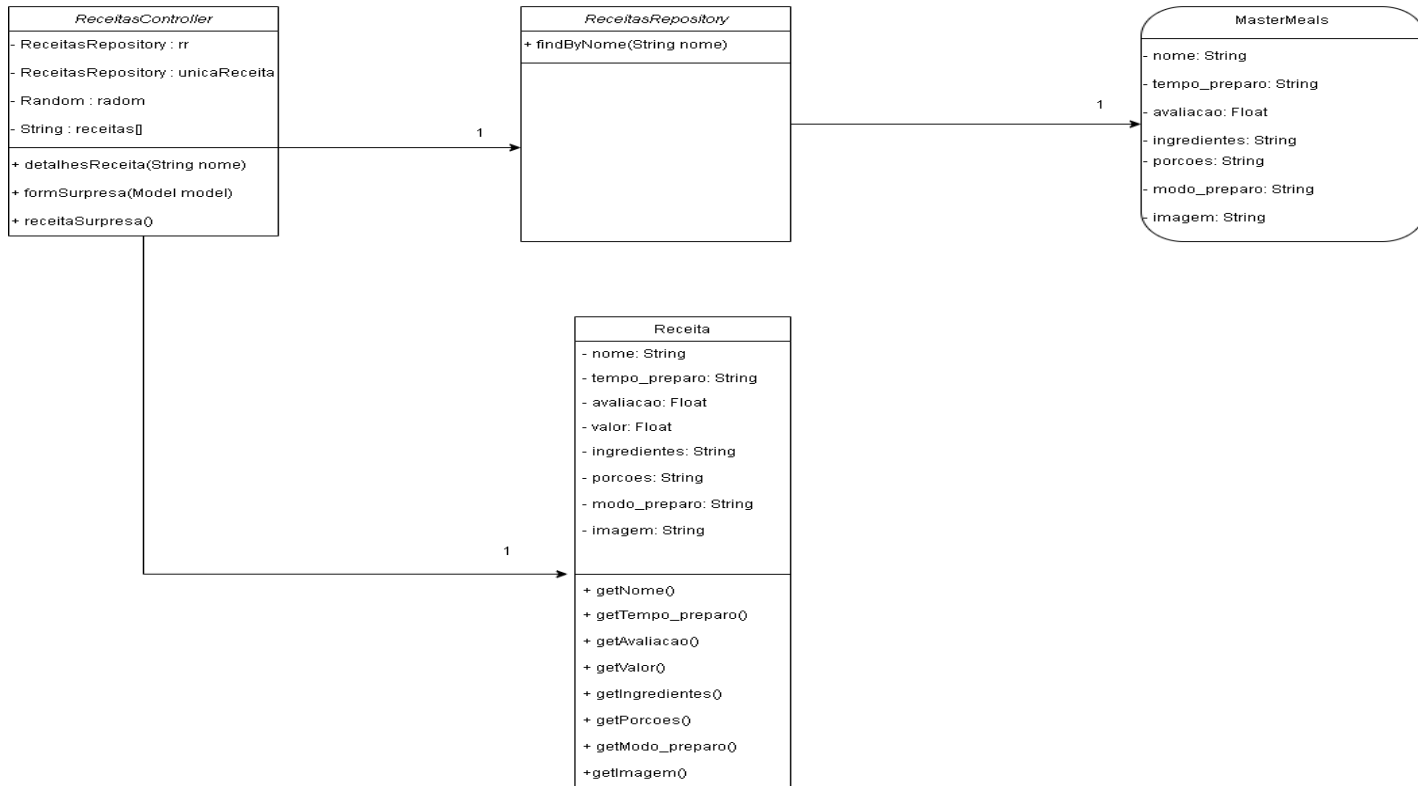


Diagrama de Classe- Análise de Projeto

Diagrama de Classe - Fase de Análise de Projeto - Receita Surpresa



...



...

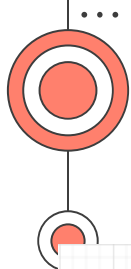


Diagrama de Sequência- Análise de Projeto

Diagrama de Sequência - Receita Surpresa

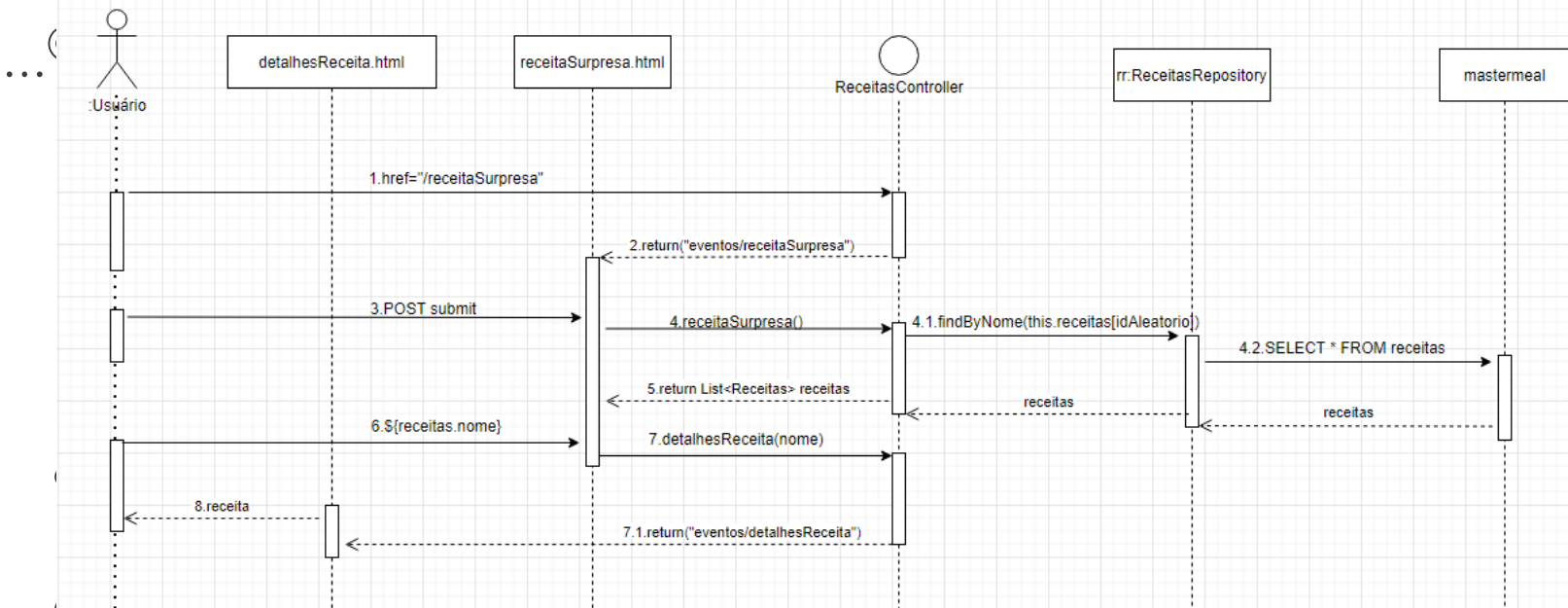
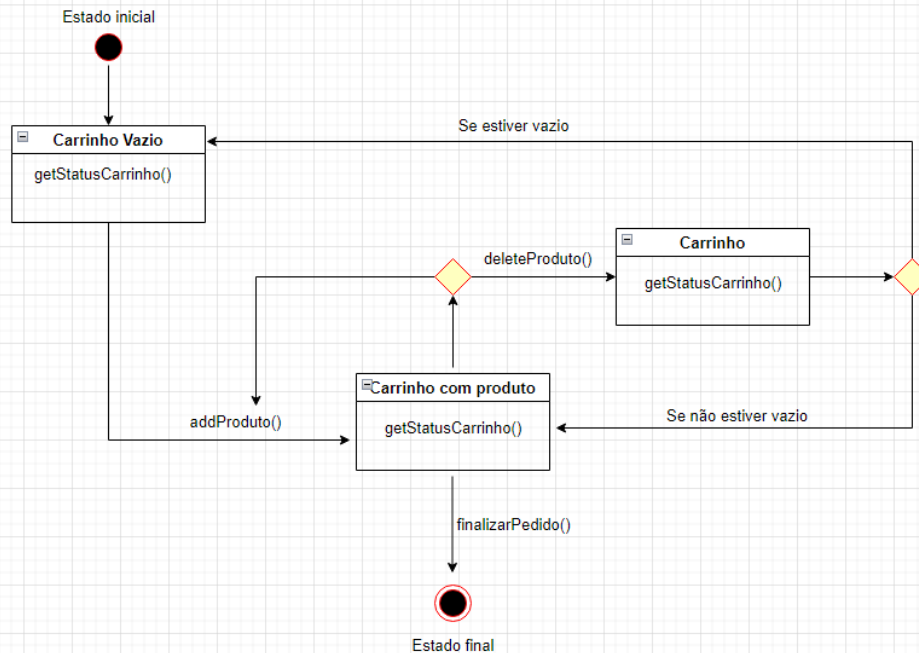


Diagrama de Estados- Análise de Projeto

Diagrama de Estados - Status do Carrinho



Fluxo do Caso de Uso

CASOS DE USO

CASO "RECEITA SURPRESA"

Uma pessoa está cansada de comer os mesmos pratos de comida em suas refeições. Entediado, ele encontra o site "Master Meals" e faz seu cadastro. Nele, se depara com a opção "Me surpreenda!" e a seleciona. O aplicativo avalia o perfil do usuário novo e analisa possíveis pratos que possam fugir do comum. Após a seleção, exibe o prato escolhido, oferecendo a receita com os ingredientes necessários e o passo-a-passo. Também oferece a opção de pedir em um restaurante. Caso a pessoa resolva cozinhar o prato, porém perceba que não possui os ingredientes em casa, o aplicativo oferece opções para a substituição de alguns ingredientes. Caso a pessoa resolva pedir em um restaurante, ela é enviada a outro aplicativo de entrega, onde pode efetuar o pagamento para pedir sua refeição.

Objetivo: Descobrir uma refeição aleatória diferente

Pré-requisitos: Possuir conta no MasterMeals e estar conectado ao site.

Fluxo: "Receita Surpresa"

1. Usuário seleciona a opção "Receita Surpresa"
2. Sistema redireciona para a página de receitas surpresas
3. O usuário clica no botão de buscar a receita aleatória
4. O sistema busca alguma receita aleatória no banco
5. O sistema lista a receita encontrada
6. O usuário clica na receita encontrada
7. O sistema redireciona para a página de detalhe da receita
8. O usuário visualiza a receita



03

Funcionalidades propostas





Fluxo 1

ENCONTRAR RECEITA

RECEITAS RAPIDAS

FILTRAR RECEITAS

RECEITA SURPRESA

🔔 Precisa de ajuda?

👤 Bem-vindo, **gabriel angelo**

ENCONTRAR RECEITA

Quer procurar por uma receita especifica?

- Clique em "Encontrar receita"
- Digite o nome da receita
- Selecione a receita

RECEITAS RAPIDAS

Quer procurar por uma receita rapida?

- Clique em "Receitas Rapidas"
- Filtre o tempo
- Selecione uma das receitas

FILTRAR RECEITA

Quer procurar por receitas utilizando ingredientes especificos?

- Clique em "Filtrar receitas"
- Selecione os filtros que deseja adicionar ou retirar da receita
- Selecione uma das receitas


RECEITA SURPRESA


Quer procurar por receitas diferentes?

- Clique em "Receita Surpresa"
- Clique nos dados
- Selecione uma das receitas



Fluxo 2

 Precisa de ajuda?

 Bem-vindo, gabriel angelo

ENCONTRAR RECEITA

RECEITAS RAPIDAS

FILTRAR RECEITAS

Procurar Receita Surpresa



Receita	Tempo Aproximado	Valor Estimado
		0.0

Fluxo 3



ENCONTRAR RECEITA

RECEITAS RAPIDAS

FILTRAR RECEITAS

Precisa de ajuda?

Bem-vindo, **gabriel angelo**

Procurar Receita Surpresa



Receita	Tempo Aproximado	Valor Estimado
		0.0



Fluxo 4 e 5

Precisa de ajuda?

Bem-vindo, gabriel angelo

ENCONTRAR RECEITA

RECEITAS RAPIDAS

FILTRAR RECEITAS

Procurar Receita Surpresa



Receita	Tempo Aproximado	Valor Estimado
Filé de Peixe Assado	40 min	40.0



Fluxo 6

Precisa de ajuda?

Bem-vindo, gabriel angelo

ENCONTRAR RECEITA

RECEITAS RAPIDAS

FILTRAR RECEITAS

Procurar Receita Surpresa



Receita	Tempo Aproximado	Valor Estimado
Filé de Peixe Assado	40 min	40.0

[ENCONTRAR RECEITA](#)[RECEITAS RAPIDAS](#)[FILTRAR RECEITAS](#)[RECEITA SURPRESA](#)[Precisa de ajuda?](#)[Bem-vindo, gabriel angelo](#)

Filé de Peixe Assado

Avaliacao: 5.0

Tempo de Preparo: 40 min

Rendimento: 4 porções

[PEDIR REFEICAO](#)[Avalie](#)

INGREDIENTES

500 g de filé de peixe (tilápia, saint peter ou outro) 4 batatas grande descascada em rodela de 0,5 centimetro de espessura 2 tomates picadinhos 1/2 pimentão (se ele for grande) 1 cebola média picada em cubos 1 colher (sopa) cheia de alcaparras cheiro-verde a gosto coentro a gosto (opcional) 1/2 colher (sopa) de sal 1 dente de alho (pequeno) bem espremido azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de peixe com sal e alho e reserve. Misture o tomate, cebola, pimentão e alcaparras e tempere com um pouco de sal e junte o cheiro verde e coentro. Reseque. Unte um refratário com azeite, e forre com as batatas cruas. Cubra as batatas com o peixe e por cima distribua a mistura do tomate. Regue com bastante azeite e leve ao forno por mais ou menos 30 a 40 minutos. Quando secar o líquido que acumula no fundo da forma quando está assando e ficar dourado está pronto. Sirva com arroz integral ou branco, é uma delícia!



...



...



...

Tela inicial

SCRUM 1

REGISTRO

CADASTRO

NOME

SOBRENOME

EMAIL

CPF

SEXO
☐ FEMININO ☐ MASCULINO ☐ PREFIRO NÃO RESPONDER

DATA DE NASCIMENTO

DIGITE SUA SENHA

DIGITE SUA SENHA NOVAMENTE

REGISTRE-SE

...



...



...

Cadastro

SCRUM 1

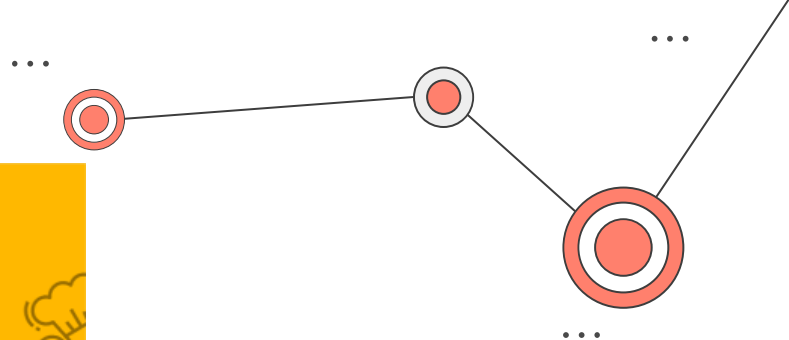
LOGIN

EMAIL

SENHA

LOG IN

[Não possui conta? Registre-se](#)
[Esqueceu sua senha?](#)



Registro

SCRUM 1



MASTER
MEALS

TELA DE RECEITA

RECEITAS RÁPIDAS

RECEITA SURPRESA

FILTROS DE RECEITA



SALADA CAESAR

Avaliação ★★★★★

Tempo de preparo: 15 minutos

Rendimento: 4 porções

PEDIR REFEIÇÃO

Avalie:



INGREDIENTES

- 1 alface americana lavada, higienizada e picada grosseiramente
- 1 peito de frango sem osso, temperado, grelhado e picado em tiras (opcional)
- 1 xícara de parmesão ralado grosseiramente
- 2 xícaras de croutons bem crocantes (feitos com pão de forma sem casca)
- 1/2 xícara de óleo (milho, canola ou girasol)
- 1/2 xícara de azeite de boa qualidade
- 1 gema
- 2 dentes de alho amassados
- 5 filés de anchovas
- 2 colheres de sopa de maionese caseira
- 1 colher de sopa mostarda
- 1 colher de sopa de suco de limão

MODO DE PREPARO

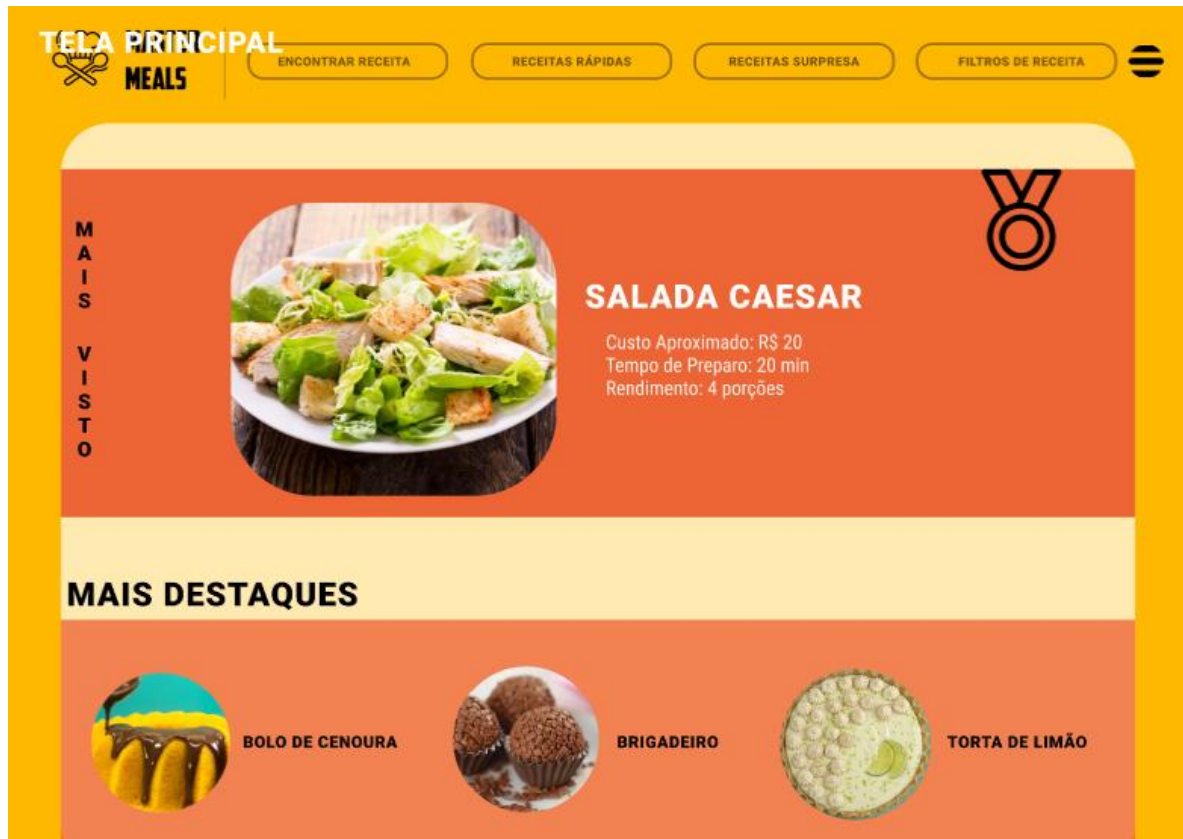
- Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata bem pouco, somente para unir os ingredientes, se bater demais irá virar uma maionese.
- Arrume a alface em uma saladeira funda, coloque o frango em tiras (opcional) e regue com o molho, polvilhe o parmesão.
- Cubra com os croutons somente na hora de servir para não amolecer.
- Acompanhado de um bom bife à milanesa não há quem resista.
- É uma refeição completa
- Obs: O molho é feito com a gema crua, mas para os mis impressionados poderá ser utilizada a gema do ovo cozido e frio.

Página de receitas

SCRUM 2



Encontrar
receitas
SCRUM 2



...

...

Tela principal

SCRUM 3



MASTER
MEALS

ENCONTRAR RECEITA

RECEITAS SUPRESAS

FILTRO DE RECEITAS



RECEITAS SURPRESA

RECEITA SURPRESA

RECEITAS QUE PODEM SURPREENDER



BOMBOM NA TRAVESSA

Tempo de preparo: 60 minutos

Rendimento: 10 porções



ARROZ COM LENTILHA

Tempo de preparo: 10 minutos

Rendimento: 6 porções

Receita Surpresa

SCRUM 3



Estado do Projeto

