**Sistema De Controle**

**De Pedidos**

**De Restaurante**

**Plano de Testes**

**Desenvolvimento de Sistemas**

Versão 3.0

Sumário

[1 Introdução 4](#_Toc76410451)

[1.1 Escopo do produto 4](#_Toc76410452)

[1.2 Público-Alvo 4](#_Toc76410453)

[2 Requisitos a Testar 5](#_Toc76410454)

[2.1 Teste do Banco de Dados 5](#_Toc76410455)

[2.2 Teste Funcional 5](#_Toc76410456)

[2.3 Teste de Ciclo de Negócios 5](#_Toc76410457)

[2.4 Teste de Interface 5](#_Toc76410458)

[2.5 Perfil da Performance 5](#_Toc76410459)

[2.6 Teste de Carga 5](#_Toc76410460)

[2.7 Teste de Stress 5](#_Toc76410461)

[2.8 Teste de Volume 6](#_Toc76410462)

[2.9 Teste de Segurança e Controle de Acesso 6](#_Toc76410463)

[2.10 Teste de Falha/Recuperação 6](#_Toc76410464)

[2.11 Teste de Instalação 6](#_Toc76410465)

[3 Casos de Teste 7](#_Toc76410466)

**Revisões**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Versão** | **Autores** | **Descrição da Versão** | **Data** |
| v1.0 | Gustavo Seiji Okada | Versão Inicial | 28/03/2021 |
| v1.1 | Gustavo Seiji Okada | Atualização do plano de teste | 11/05/2021 |
| v2.0 | Gustavo Seiji Okada | Atualização do plano de teste | 01/06/2021 |
| V3.0 | Gustavo Seiji Okada | Adicionado o delivery ao caso de teste | 05/07/2021 |

# Introdução

Um proprietário de um restaurante contratou seus serviços para desenvolver uma solução para seu problema de controle de pedidos, porém não tem conhecimento do que seria necessário para o sistema.

O sistema deverá guardar as informações dos pedidos (pratos e ingredientes) e envia-los a cozinha de maneira ordenada. Quando o cliente pedir a conta para o caixa, o pedido deverá já estar disponível para que ele possa fazer o fechamento. O cliente só necessitará armazenar as informações dos pedidos sem a necessidade de preço. Permitindo um menor tempo de resposta entre o atendente e a cozinha (não necessita entregar o pedido pessoalmente), uma melhor organização na ordem de preparo de pratos para a cozinha e facilitar a verificação de pedido para o caixa.

## Escopo do produto

O produto objeto deste documento de requisitos se trata de uma solução para gestão de pedidos, onde deverá possuir as seguintes funcionalidades:

* Telas próprias para cada setor do restaurante (atendentes, cozinha e caixa);
* Cadastro de Atendentes;
* Cadastro de Acesso;
* Cadastro de pedidos;
* Cadastro de Pedido Delivery;
* Cadastro de ingredientes;
* Cadastro de Pratos;
* Registro de pedido;
* Geração de relatórios de pedidos e atendimento;

## Público-Alvo

Franquias do ramo de restaurantes, bares, botecos e outros do gênero.

# Requisitos a Testar

## Teste do Banco de Dados

* Verificar que é possível realizar cadastro, consulta e remoção dos dados dos atendentes, acessos, ingredientes, pratos/produtos e pedidos;
* Verificar que é possível realizar a inserção, atualização e consulta das informações de atendentes, acessos, ingredientes, pratos/produtos;
* Verificar que é possível realizar a inserção e consulta das informações de pedidos;
* Verificar que o sistema pode cadastrar, consultar e remover um hóspede de seu banco de dados;
* Verificar que os pratos podem ser agrupados por tipo e data de registro no pedido.

## Teste Funcional

* Verificar que cada atendente pode acessar sua conta por login e senha;
* Verificar que cada funcionário pode acessar a janela de sua função através de login e senha;
* Verificar que os funcionários terão acesso somente as suas funcionalidades em especifico, exceto pelo gerente.

## Teste de Ciclo de Negócios

* Nenhum

## Teste de Interface

* Verificar que as telas estão responsivas para cada tipo de dispositivo, PCs locais e dispositivos mobiles (smartphones e tablets).

## Perfil da Performance

* Tempo de resposta de acesso ao sistema através de login local
* Tempo de resposta de abertura dos relatórios;
* Tempo de resposta de atualização do relatório e registro de pedidos;
* Tempo de resposta de atualização do relatório de pratos confirmados.

## Teste de Carga

* Nenhum

## Teste de Stress

* Nenhum

## Teste de Volume

* Verificar se o alarme de confirmação de pratos da cozinha está funcional.

## Teste de Segurança e Controle de Acesso

* Verificar que somente funcionários cadastrados podem acessar o sistema;
* Verificar que somente o gerente pode realizar inserção, atualização ou remoção de dados do sistema;
* Verificar que cada funcionário só conseguirá acessar as suas funções em especifico;
* Verificar que só é possível acessar ao sistema conectado à rede local.

## Teste de Falha/Recuperação

* Nenhum

## Teste de Instalação

* Verificar que o sistema pode ser instalado nos dispositivos especificados.

# Casos de Teste

|  |  |
| --- | --- |
| **CT01** | Acesso |
| **Importância** | Alta |
| **Propósito** | Testar o redirecionamento e a segurança na combinação de login e senha |
| **Pré-condições** | Nenhum |
| **Dados do Teste** | Login  Senha |
| **Passos** | 1. O funcionário deverá digitar seu login e senha correspondente. 2. Selecionando entrar, o sistema irá redirecionar para a paginá correspondente. |
| **Resultados Esperados** | 1. O sistema Irá redirecionar os funcionários de acordo com o cargo cadastro no acesso. 2. O sistema só irá redirecionar se a combinação de login e senha existirem no banco de dados. |
| **Situações de Erros** | 1. Caso sejam inseridos login e senha que não combinam ou que não estão registrados no banco de dados. O sistema irá retornar uma mensagem de erro. 2. Caso tente acessar com os campos vazios. O sistema não irá fazer nada. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT02** | Cadastro de Pedido |
| **Importância** | Alta |
| **Propósito** | Testar o armazenamento de dados cadastrais de um pedido |
| **Pré-condições** | 1. Estar logado como atendente ou gerente 2. Estar na Home do Atendente |
| **Dados do Teste** | Mesa/Delivery = (Nº da mesa ou delivery)  Cliente = (nome do cliente)  Pessoas = (quantidade de pessoas na mesa)  Data = (dia/mês/ano em que o pedido foi realizado)  Status = (verificar se foi registrado como Aberto). |
| **Passos** | 1. O atendente seleciona o botão criar pedido. 2. O atendente registra os dados correspondentes. 3. O sistema deve abrir uma janela de registros do pedido. 4. O atendente pode verificar pela janela principal se o pedido criado aparece na tabela de pedidos “Meus Pedidos”. 5. O atendente pode abrir o registro do pedido, selecionando o pedido na tabela “Meus Pedidos”. 6. O atendente pode abrir o registro de outros atendentes, selecionando o pedido na tabela “Todos os Pedidos”. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá inserir os dados no banco de dados. Em seguida deve recupera-los e mostra-los na tela principal do atendente.  O sistema só trará os dados dos pedidos com status de aberto. |
| **Situações de Erros** | Caso o mesmo nome e mesa sejam registrados já existindo um pedido com status de aberto com essas informações, o sistema vai emitir uma mensagem informando que este cliente possui um pedido aberto. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT03** | Registros do Pedido |
| **Importância** | Alta |
| **Propósito** | Testar o armazenamento de pratos ou produtos registrados em um pedido. |
| **Pré-condições** | 1. Estar logado como atendente ou gerente. |
| **Dados do Teste** | Nome do prato  Tipo  Quantidade  OBS  Data = (hora:minuto:segundo em que o prato ou produto foi registrado.)  Adicional = (listar os ingredientes adicionais)  Retirar = (listar os ingredientes à retirar) |
| **Passos** | 1. O atendente seleciona a opção ver pedido em um dos pedidos em aberto. 2. O atendente seleciona o botão adicionar prato/produto. 3. O atendente registra o prato ou produto conforme a preferência do cliente. 4. O atendente pode verificar os dados pela tabela de registro do pedido. 5. Os pratos e produtos são confirmados quando pressionado o botão Confirmar. 6. O atendente pode editar um prato ainda não confirmado selecionando esse e pressionando o botão editar. 7. O atendente pode cancelar um prato confirmado selecionando o prato na tabela e pressionando o botão cancelar. 8. O atendente pode cancelar todos os pratos confirmado e (opcional) apagar os pratos que ainda não foram confirmados pressionando o botão cancelar tudo. 9. O atendente pode apagar um prato ainda não confirmado selecionando o prato e pressionando o botão Apagar. 10. O atendente pode cancelar o pedido, caso não tenha pratos servidos registrados, pressionando o botão cancelar pedido. |
| **Resultados Esperados** | 1. O sistema irá colocar o status de confirmado e inserir a data após a confirmação do prato ou produto. 2. O sistema irá inserir os dados no banco de dados. Logo em seguida recupera-los e mostra-los na tabela de registro do pedido. 3. O sistema irá alterar o status de cancelado, somente se o prato ou produto estiver com o status confirmado. 4. O sistema só apagará o prato ou produto se ele ainda não possuir um status. 5. O sistema só deixa que o prato ou produto seja editado caso não possua um status. 6. O sistema só permitirá o cancelamento do pedido caso não exista pedidos com status de servido. |
| **Situações de Erros** |  |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT04** | Dúvidas sobre Ingrediente |
| **Importância** | Baixa |
| **Propósito** | Testar a filtragem de dados |
| **Pré-condições** | 1. Estar logado como atendente ou gerente. 2. Estar no formulário de registro de pratos/produtos |
| **Dados do Teste** | Nome do ingrediente  Detalhe do ingrediente |
| **Passos** | 1. Digitando na caixa de texto “pesquisar ingrediente”. 2. Os resultados serão mostrados na lista abaixo com todos os ingredientes encontrados. 3. Selecionando um ingrediente. 4. O texto “descrição” será substituído pelos detalhes contidos no ingrediente. |
| **Resultados Esperados** | 1. A lista irá preencher sempre que a caixa de texto sofrer alteração. 2. A descrição deverá mostrar o nome do ingrediente e logo depois os detalhes. 3. A descrição deverá mudar sempre que um ingrediente diferente for selecionado. |
| **Situações de Erros** |  |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT05** | Listagem de Pratos Confirmados |
| **Importância** | Alta |
| **Propósito** | Testar a listagem dos pratos com status de confirmados e verificar se estão sendo organizados por ordem de data e tipo. |
| **Pré-condições** | Estar logado como cozinha ou gerente |
| **Dados do Teste** | Cliente  Nome do prato  Tipo = (alguns pratos estarão em uma tabela diferente por serem de um tipo rápido de se preparar)  Quantidade  Adicional  Retirar  OBS |
| **Passos** | O cozinheiro deve verificar pelas tabelas os pratos organizados por data e tipo. Sendo 2 tabelas, um para pratos normais e outro para pratos rápidos. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá mostrar os pratos em suas respectivas tabelas ordenado por data de registro. |
| **Situações de Erros** | Caso um prato seja cancelado em algum momento, O sistema irá redirecionar esse prato para a tabela de cancelados, informando aos cozinheiros que aquele prato foi cancelado. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT06** | Relatório de Pedidos(Caixa) |
| **Importância** | Alta |
| **Propósito** | Testar o fechamento e cancelamento de um pedido registrado. |
| **Pré-condições** | Estar logado como caixa ou gerente |
| **Dados do Teste** | 1. Pedido:   Cliente = (Nº da mesa ou nome em caso de delivery)  Data = (dia/mês/ano em que o pedido foi realizado)  Status = (verificar se foi registrado como Aberto).   1. Registro do pedido:   Nome do prato  Tipo  Quantidade  OBS  Data = (hora:minuto:segundo em que o prato ou produto foi registrado.)  Adicional = (listar os ingredientes adicionais)  Retirar = (listar os ingredientes à retirar) |
| **Passos** | 1. O caixa seleciona na tabela um pedido. Os pratos e produtos registrados serão carregados na tabela logo abaixo. 2. O caixa confere os pratos e produtos registrados. 3. O caixa seleciona o botão fechar pedido. 4. O caixa pode selecionar a opção limpar para retirar a seleção de pedido e limpar a tabela com as informações de pratos e produtos. |
| **Resultados Esperados** | 1. O sistema irá alterar o status do pedido para “fechado” no banco de dados. Em seguida, recuperar e mostra-los na tabela de pedidos finalizados. 2. O sistema irá limpar a tabela de registros e retirar a seleção da tabela pedidos ao pressionar o botão limpar. |
| **Situações de Erros** |  |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT07** | Cadastro de Pedido Delivery |
| **Importância** | Alta |
| **Propósito** | Testar o armazenamento de dados cadastrais de um pedido |
| **Pré-condições** | 1. Estar logado como caixa ou gerente 2. Estar na Home do Caixa |
| **Dados do Teste** | Cliente = (nome do cliente)  Data = (dia/mês/ano em que o pedido foi realizado)  Status = (verificar se foi registrado como Aberto).  Endereço  Bairro  Complemento  Telefone |
| **Passos** | 1. O Caixa seleciona o botão Delivery. 2. O sistema abre a tela de delivery. 3. O caixa registra as informações sobre o cliente e seleciona criar pedido 4. O sistema deve abrir uma janela de registros do pedido. 5. O caixa pode verificar pela janela principal se o pedido criado aparece na tabela de pedidos “Deliveries em Aberto”. 6. O caixa pode abrir o registro do pedido, selecionando o pedido na tabela “Deliveries em Aberto”. 7. O caixa pode abrir o as informações dos pedidos da tabela de “Deliveries Finalizados”, selecionando o pedido na tabela. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá inserir os dados no banco de dados. Em seguida deve recupera-los e mostra-los na tela principal do atendente.  O sistema só trará os dados dos pedidos com status de aberto. |
| **Situações de Erros** | Caso o mesmo nome e mesa sejam registrados já existindo um pedido com status de aberto com essas informações, o sistema vai emitir uma mensagem informando que este cliente possui um pedido aberto. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT08** | Relatório Geral de Pedidos |
| **Importância** | Baixa |
| **Propósito** | Testar a verificação de pedidos e filtragem dos pedidos. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Id do Pedido  Cliente  Data  Status |
| **Passos** | 1. O gerente seleciona a aba “Relatório de Pedidos “ 2. O gerente verifica o relatório de pedidos. 3. O gerente faz a filtragem por cliente. 4. O gerente pode verificar pela tabela se a filtragem foi realizada. 5. O gerente faz a filtragem por data. 6. O gerente pode verificar pela tabela se a filtragem foi realizada. |
| **Resultados Esperados** | 1. O sistema irá filtrar conforme o gerente selecione o filtro. |
| **Situações de Erros** | Caso seja inserido um nome de cliente que não existe no banco de dados. O sistema irá emitir uma mensagem informando que esse cliente não existe. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT09** | Cadastro de Atendente |
| **Importância** | Baixa |
| **Propósito** | Testar o armazenamento dos dados cadastrais do atendente. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Nome = (nome do atendente, de preferência completo)  CPF  Login  Senha |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Atendentes”. 2. O gerente pressiona o botão cadastrar atendente. 3. O gerente insere os dados nos campos correspondentes. 4. O gerente pressiona o botão cadastrar. 5. O gerente pode verificar se o atendente foi cadastrado através da tabela de relatório de atendentes. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá inserir os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de atendente. |
| **Situações de Erros** | 1. Caso o campo de CPF seja preenchido com um CPF já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este CPF já está cadastrado. 2. Caso o campo de login seja preenchido com um login já existente no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este login já está cadastrado. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT10** | Relatório de Atendente |
| **Importância** | Baixa |
| **Propósito** | Testar a edição e exclusão dos dados armazenados do atendente |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Nome = (nome do atendente, de preferência completo)  CPF  Login  Senha |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Atendente”. 2. O gerente seleciona o botão editar de um dos atendentes na tabela de relatório. 3. O gerente faz a alteração no cadastro. 4. O gerente pressiona o botão editar. 5. O gerente pode verificar se os dados foram alterados na tabela de relatório. 6. O gerente seleciona o botão apagar de um dos atendentes na tabela de relatório. 7. O gerente pressiona confirmar. 8. O gerente pode verificar se o atendente foi excluído na tabela de relatório. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá alterar os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de atendente.  O sistema irá apagar os dados de cadastro no banco de dados. |
| **Situações de Erros** | 1. Caso o campo de CPF seja preenchido com um CPF já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este CPF já está cadastro. 2. Caso o campo de login seja preenchido com um login já existente no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este login já está cadastrado. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT11** | Cadastro de Ingredientes |
| **Importância** | Alta |
| **Propósito** | Testar o armazenamento dos dados cadastrais do ingrediente. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Nome  Tipo  Adicional  Detalhe |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Ingredientes”. 2. O gerente pressiona o botão cadastrar ingrediente. 3. O gerente insere os dados nos campos correspondentes. 4. O gerente pressiona o botão cadastrar. 5. O gerente pode verificar se o ingrediente foi cadastrado através da tabela de relatório de ingredientes. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá inserir os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de ingredientes. |
| **Situações de Erros** | Caso o campo nome seja preenchido com um nome de ingrediente já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este ingrediente já está cadastro. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT12** | Relatório de Ingredientes |
| **Importância** | Baixo |
| **Propósito** | Testar a edição e exclusão dos dados armazenados do ingrediente. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Nome  Tipo  Adicional |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Ingredientes”. 2. O gerente seleciona o botão editar de um dos ingredientes na tabela de relatório. 3. O gerente faz a alteração no cadastro. 4. O gerente pressiona o botão editar. 5. O gerente pode verificar se os dados foram alterados na tabela de relatório. 6. O gerente seleciona o botão apagar de um dos ingredientes na tabela de relatório. 7. O gerente pressiona confirmar. 8. O gerente pode verificar se o ingrediente foi excluído na tabela de relatório. |
| **Resultados Esperados** | 1. O sistema irá alterar os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de ingredientes. 2. O sistema irá apagar os dados de cadastro no banco de dados. |
| **Situações de Erros** | Caso o campo nome seja preenchido com um nome de ingrediente já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este ingrediente já está cadastro. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT13** | Cadastro de Modelo de Adicionais |
| **Importância** | Baixa |
| **Propósito** | Testar o armazenamento dos dados cadastrais de um modelo de adicionais. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Nome  Ingredientes |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Modelo de Adicionais”. 2. O gerente seleciona as checkbox dos ingredientes. 3. O gerente pressiona o botão cadastrar. 4. O gerente pode verificar se o prato ou produto foi cadastrado através da tabela de relatório de pratos/produtos. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá inserir os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de Modelos.  O modelo deverá fazer o auto preenchimento de adicionais em um prato ou produto de acordo com os ingredientes registrados nesse modelo. |
| **Situações de Erros** | 1. Caso o campo nome seja preenchido com um nome de prato ou produto já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este prato ou produto já está cadastro. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT14** | Relatório de Modelo de Adicionais |
| **Importância** | Baixa |
| **Propósito** | Testar a edição e exclusão dos dados armazenados do modelo de adicionais. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Nome  Ingredientes |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Modelo de Adicionais”. 2. O gerente seleciona um modelo na tabela. 3. O gerente seleciona as checkbox dos ingredientes. 4. O gerente pressiona o botão editar. 5. O gerente pode verificar se o prato ou produto foi editado através da tabela de relatório de pratos/produtos. 6. O gerente pode pressionar o botão Apagar para apagar o modelo selecionado. 7. O sistema irá pedir uma confirmação para executar a exclusão do modelo. 8. Caso pressione sim, modelo será excluído do banco de dados. 9. Caso pressione não, a operação será cancelada. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá editar ou apagar os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de Modelos. |
| **Situações de Erros** | Caso o campo nome seja preenchido com um nome de prato ou produto já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este prato ou produto já está cadastro. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT15** | Cadastro de Pratos/Produtos |
| **Importância** | Alta |
| **Propósito** | Testar o armazenamento dos dados cadastrais de um prato ou produto. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Nome  Tipo  Ingredientes = (listar todos os ingredientes do banco de dados em checkbox)  Adicionais  Retiráveis  Cozinha = (marcar se o prato ou produto será feito na cozinha) |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Pratos/Produtos”. 2. O gerente insere os dados nos campos correspondentes e seleciona as checkbox dos ingredientes. 3. O gerente pressiona o botão cadastrar. 4. O gerente pode verificar se o prato ou produto foi cadastrado através da tabela de relatório de pratos/produtos. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá inserir os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de pratos/produtos.  A lista de retiráveis deve registrar quais ingredientes registrados no prato podem ser marcados como retirar no registro de pratos/produtos.  A lista de Adicionais deve registrar os adicionais específicos para aquele prato ou produto.  O modelo de adicional deve auto preencher a lista de adicionais. |
| **Situações de Erros** | Caso o campo nome seja preenchido com um nome de prato ou produto já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este prato ou produto já está cadastro. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT16** | Relatório de Pratos/Produtos |
| **Importância** | Baixo |
| **Propósito** | Testar a edição e exclusão dos dados armazenados do prato ou produto. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Nome  Tipo  Ingredientes = (listar todos os ingredientes do banco de dados em checkbox)  Adicionais  Retiráveis  Cozinha = (marcar se o prato ou produto será feito na cozinha) |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Pratos/Produtos”. 2. O gerente seleciona um dos pratos ou produtos na tabela de relatório. 3. O gerente faz a alteração no cadastro. 4. O gerente pressiona o botão editar. 5. O gerente pode verificar se os dados foram alterados na tabela de relatório. 6. O gerente seleciona o botão apagar de um dos pratos ou produtos na tabela de relatório. 7. O gerente pressiona confirmar. 8. O gerente pode verificar se o prato ou produto foi excluído na tabela de relatório. |
| **Resultados Esperados** | 1. O sistema irá alterar os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de pratos/produtos. 2. O sistema irá apagar os dados de cadastro no banco de dados. |
| **Situações de Erros** | Caso o campo nome seja preenchido com um nome de prato ou produto já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este prato ou produto já está cadastro. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT17** | Cadastro de Acesso |
| **Importância** | Alta |
| **Propósito** | Testar o armazenamento dos dados cadastrais de acesso. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Login  Senha  Cargo |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Acessos”. 2. O gerente pressiona o botão cadastrar acesso. 3. O gerente insere os dados nos campos correspondentes. 4. O gerente pressiona o botão cadastrar. 5. O gerente pode verificar se o acesso foi cadastrado através da tabela de relatório de acessos. |
| **Resultados Esperados** | O sistema irá inserir os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de acessos. |
| **Situações de Erros** | Caso o campo login seja preenchido com um login já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que este prato ou produto já está cadastro. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT18** | Relatório de Acesso |
| **Importância** | Baixa |
| **Propósito** | Testar a edição e exclusão dos dados armazenados de acesso. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Login  Senha  Cargo |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Acessos”. 2. O gerente seleciona o botão editar de um dos acessos na tabela de relatório. 3. O gerente faz a alteração no cadastro. 4. O gerente pressiona o botão editar. 5. O gerente pode verificar se os dados foram alterados na tabela de relatório. 6. O gerente seleciona o botão apagar de um dos acessos na tabela de relatório. 7. O gerente pressiona confirmar. 8. O gerente pode verificar se o acesso foi excluído na tabela de relatório. |
| **Resultados Esperados** | 1. O sistema irá alterar os dados de cadastro no banco de dados. Logo após, irá recuperar esses dados e mostra-los na tabela de relatório de acessos. 2. O sistema irá apagar os dados de cadastro no banco de dados. |
| **Situações de Erros** | 1. Caso o campo login seja preenchido com um login já cadastrado no banco de dados, o sistema exibirá uma mensagem informando que esta conta de acesso já está cadastro. |
| **Notas** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CT19** | Relatório de Atendimento |
| **Importância** | Baixa |
| **Propósito** | Testar a verificação do número de pedidos, pratos registrados pelo atendente. |
| **Pré-condições** | Estar logado como gerente |
| **Dados do Teste** | Nome do atendente  CPF  Nº de pedidos = (pedidos fechados)  Nº de pratos/produtos = (servidos) |
| **Passos** | 1. O gerente acessa a aba “Relatório de Atendimentos”. 2. O gerente verifica a tabela de relatório. 3. O gerente pode verificar o histórico detalhado do atendente pela opção “Ver Detalhes”. |
| **Resultados Esperados** | O sistema deve fazer a contagem de todos os pedidos e pratos/produtos registrados em uma certa data (contagem diária). |
| **Situações de Erros** |  |
| **Notas** |  |