

# Tópicos Especiais I

Grupo: Jordy Allan, João Pedro Faria, Matheus Aguiar, Lorenzo Cantarella, Luiz Felipe Paixão e Roberto Conceição

# Project Management Canvas



## JUSTIFICATIVAS Passado

Pizzaria com bastante demanda e os processos não estão informatizados no momento, visando agilizar os trabalhos o estabelecimento necessita de um sistema otimizador.



## PRODUTO

Um sistema de gerenciamento de cardápio e fluxo de restaurante.



## STAKEHOLDERS EXTERNOS & Fatores externos

Dono do restaurante, amigo da equipe de desenvolvimento; Motoboy como fator externo.



## PREMISSAS

A equipe estará disponível nas datas agendadas; Haverá comunicação diária entre os membros da equipe; Os desenvolvedores possuem expertise



## RISCOS

Escassez de mão de obra; Escassez de recursos técnicos; Necessidade de gasto com licenças pagas de software; Demissões; Atraso no processo; Má especificação do backlog do produto; Falta de recursos financeiros não previstos; Desastre natural;



## OBJ SMART

Aumento de vendas , Implantação de um processo informatizado e Crescimento da empresa



## REQUISITOS

Integração com a plataforma iFood; Cardápio digital; Controle de estoque; Cadastro de produtos; Gerenciamento de estoque mínimo; Montagem de pizzas; Interface amigável com o usuário;



## EQUIPE

Desenvolvedor Front-End: Luiz Felipe Ribeiro Paixão  
Desenvolvedor Back-End: João Pedro Faria  
Analista de Banco de Dados: Jordy Allan Rodrigues  
Analistas de Requisito: Roberto Conceição e Matheus Aguiar  
Analista de Testes: Lorenzo Cantarella



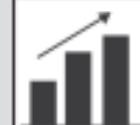
## GRUPO DE ENTREGAS

Diagramas; CRUD do sistema de cardápio; Construção do Banco de Dados; Liberação dos Scripts; Reuniões de melhoria; Produto Final; Documentações;



## LINHA DO TEMPO

Criação da Gerência de Projetos (15/03/2022)  
Levantamento de Requisitos (29/03/2022)  
Especificação dos Requisitos (12/04/2022)  
Diagramas de Dados (26/04/2022)  
Diagramas de Classe, modelagem Objeto Relacional (10/05/2022)  
Diagrama de Estados (24/05/2022)  
Criação do CRUD (14/06/2022)  
Apresentação final (28/06/2022)



## BENEFÍCIOS Futuro

Informatizar os processos; Atender um número maior de clientes com máxima eficiência; Melhoria dos processos; Modernização do estabelecimento; Agilidade no atendimento aos clientes; Aumento crescente das vendas; Integração com plataformas parceiras.



## RESTRIÇÕES

Falta de mão de obra; Falta de Recursos Financeiros; Estrutura; Tempo.



## CUSTOS

Custos com o desenvolvimento do software e custo com mão de obra especializada; Necessidade de gasto com licenças pagas de software.

# Levantamento de Requisitos

# Requisitos Funcionais

	REQUISITOS FUNCIONAIS DO SISTEMA	
Identificador	Descrição	Prioridade
RF01	O sistema da pizzeria irá conter uma tela de cadastro de pizzas para controle do que estará saindo e entrando dentro do catálogo da pizzeria.	Alta
RF02	O sistema contará com um sistema de gerenciamento de matérias primas, que poderá ser adminstrado pelo gerente do estabelecimento.	Alta
RF03	O sistema controlará o estoque permitindo alertar o gerente sobre falta de matéria prima.	Alta
RF04	O sistema terá previamente cadastrado as mesas para controle de clientes que entram e saem do estabelecimento, cada mesa terá seu ID e informações sobre pedido e quantidade de clientes.	Alta
RF05	O sistema controlará o uso das mesas, fornecendo os dados das mesas para consulta, sendo seu ID, quantidade de pessoas e pedido.	Alta
RF06	O sistema contará com uma integração com a plataforma iFood, que fará o gerenciamento externo dos pedidos por delivery dos clientes.	Alta
RF07	O sistema da pizzeria emitirá um relatório para o gerente sobre estoque e vendas, para controle interno das transações efetuadas e uma relação dos itens disponíveis no estoque.	Alta
RF08	O sistema armazenará de forma segura e sigilosa as informações dos clientes para envio ao iFood, dada a integração com a plataforma.	Alta
RF09	O sistema deve seguir as normas contidas na LGPD.	Alta
RF10	O sistema deverá monitorar o tempo de entrega das pizzas.	Alta



O sistema da pizzaria irá conter uma tela de cadastro de pizzas para controle do que estará saindo e entrando dentro do catálogo da pizzaria.

O sistema contará com um sistema de gerenciamento de matérias primas, que poderá ser administrado pelo gerente do estabelecimento.

O sistema controlará o estoque permitindo alertar o gerente sobre falta de matéria prima.

O sistema terá previamente cadastrado as mesas para controle de clientes que entram e saem do estabelecimento, cada mesa terá seu ID e informações sobre pedido e quantidade de clientes.

O sistema controlará o uso das mesas, fornecendo os dados das mesas para consulta, sendo seu ID, quantidade de pessoas e pedido.

O sistema contará com uma integração com a plataforma iFood, que fará o gerenciamento externo dos pedidos por delivery dos clientes.

O sistema da pizzaria emitirá um relatório para o gerente sobre estoque e vendas, para controle interno das transações efetuadas e uma relação dos itens disponíveis no estoque.

O sistema armazenará de forma segura e sigilosa as informações dos clientes para envio ao iFood, dada a integração com a plataforma.

O sistema deve seguir as normas contidas na LGPD.

O sistema deverá monitorar o tempo de entrega das pizzas.

# Requisitos Não-Funcionais

	REQUISITOS NÃO FUNCIONAIS DO SISTEMA	
Identificador	Descrição	Prioridade
RNF01	O sistema deve respeitar as boas práticas de UX/UI, sendo uma aplicação responsiva e amigável para o usuário.	Média
RNF02	O sistema deve estar disponível em todos os navegadores de internet.	Média
RNF03	O sistema deverá oferecer as pizzas de forma fiel ao catálogo disponibilizado pelo estabelecimento.	Média
RNF04	O sistema deve disponível sempre em horário de funcionamento da pizzeria.	Alta
RNF05	O sistema deverá ser responsivo em todos os navegadores e responder bem em smartphones.	Média
RNF06	O sistema deverá estar conectado de forma estável com o banco de dados.	Alta
RNF07	O sistema deve ter fácil escalabilidade e atender os princípios do código limpo.	Média
RNF08	O sistema deve oferecer o tempo médio de cada pizza para o cliente.	Alta

O sistema deve respeitar as boas práticas de UX/UI, sendo uma aplicação responsiva e amigável para o usuário.

O sistema deve estar disponível em todos os navegadores de internet.

O sistema deverá oferecer as pizzas de forma fiel ao catálogo disponibilizado pelo estabelecimento.

O sistema deve disponível sempre em horário de funcionamento da pizzeria.

O sistema deverá ser responsivo em todos os navegadores e responder bem em smartphones.

O sistema deverá estar conectado de forma estável com o banco de dados.

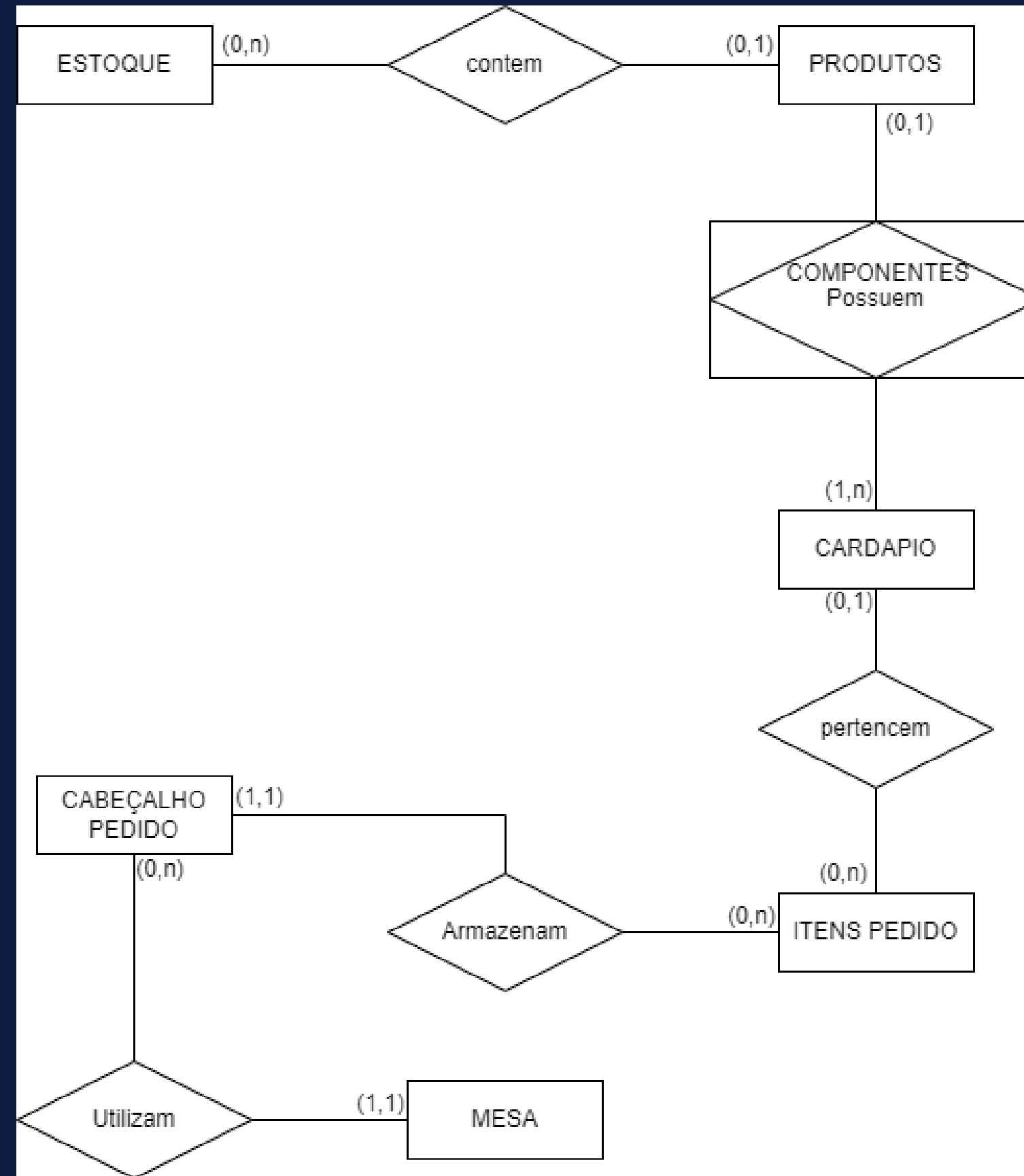
O sistema deve ter fácil escalabilidade e atender os princípios do código limpo.

O sistema deve oferecer o tempo médio de cada pizza para o cliente.



# Descrição do Caso de Uso e Protótipo de Telas

# Diagrama de Entidade e Relacionamentos e Dicionário de Dados



tEstoque		
Tabela	Coluna	Tipo
tEstoque	IDPROD	INT
tEstoque	ESTOQUE	FLOAT
tEstoque	VALIDADE	DATE

tComponentes		
Tabela	Coluna	Tipo
tComponentes	IDPROD	INT
tComponentes	IDCARDPIO	BIGINT
tComponentes	QUANTIDADE	FLOAT

tItensPedido		
Tabela	Coluna	Tipo
tItensPedido	IDMESA	INT
tItensPedido	IDPED	BIGINT
tItensPedido	SEQUENCIA	INT
tItensPedido	IDCARDPIO	BIGINT
tItensPedido	TAMANHO	VARCHAR
tItensPedido	QUANTIDADE	FLOAT
tItensPedido	VLRUNIT	FLOAT
tItensPedido	VLRDESCITE	FLOAT
tItensPedido	VLRTOT	FLOAT

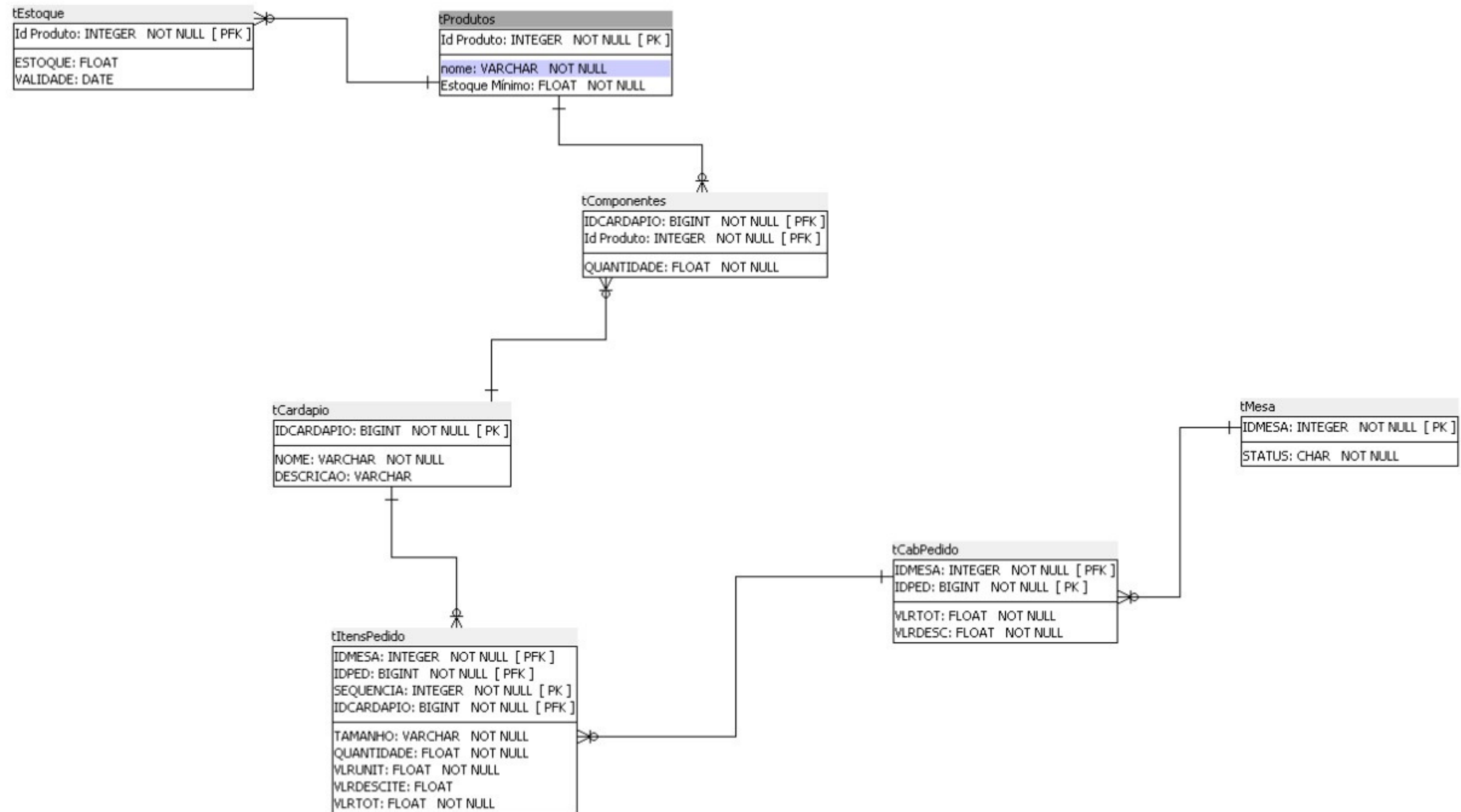
tProdutos		
Tabela	Coluna	Tipo
tProdutos	IDPROD	INT
tProdutos	NOME	VARCHAR
tProdutos	ESTMIN	FLOAT

tCardapio		
Tabela	Coluna	Tipo
tCardapio	IDCARDPIO	BIGINT
tCardapio	NOME	VARCHAR
tCardapio	DESCRICAO	VARCHAR

tCabPedido		
Tabela	Coluna	Tipo
tCabPedido	IDMESA	INT
tCabPedido	IDPED	BIGINT
tCabPedido	VLRTOT	FLOAT
tCabPedido	VLRDESC	FLOAT

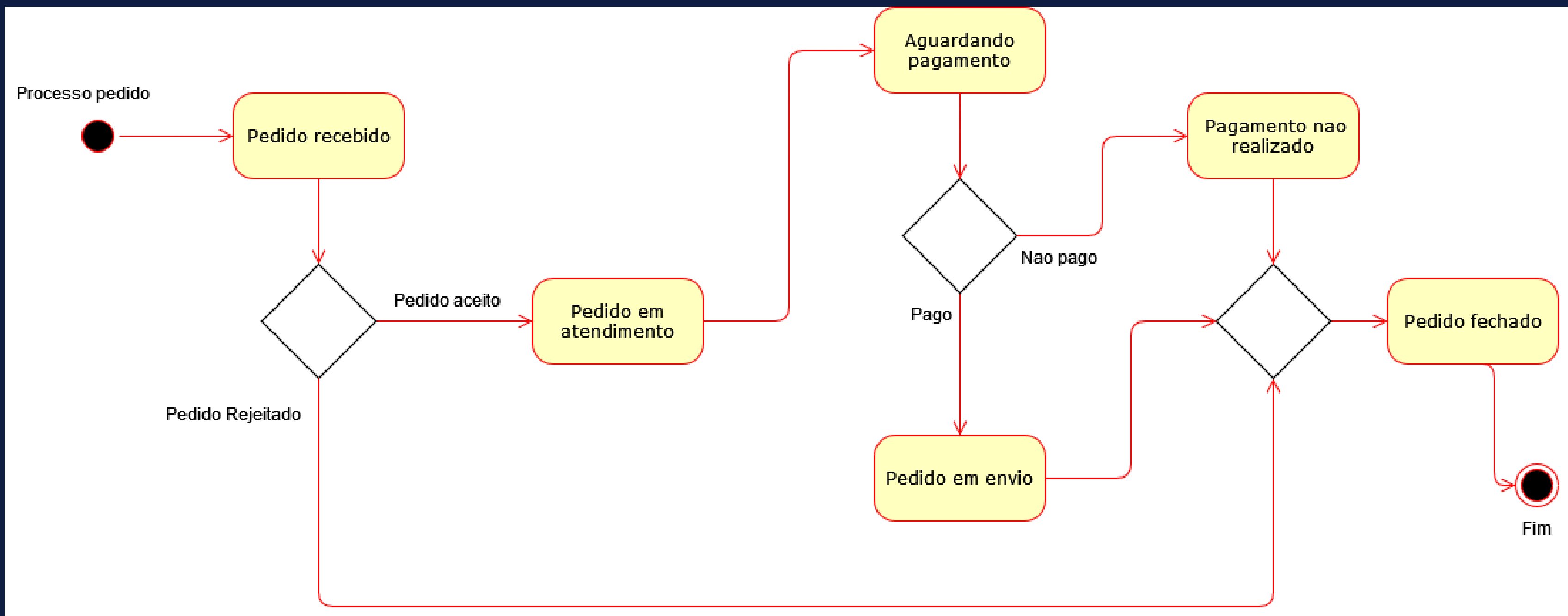
tMesa		
Tabela	Coluna	Tipo
tMesa	IDMESA	INT
tMesa	STATUS	CHAR

# Diagrama de Classes





# Diagrama de Estados



# Geração do CRUD