**CENTRO PAULA SOUZA**

**ETEC UIRAPURU**

**Desenvolvimento de Sistemas**

**Vinicius Fiuza Paiva**

**Raphael Santos Nascimento**

**Rogeriano Nunes de Queiroz**

**Murilo...**

**Dennis...**

**Aplicativo: “Nome APP”**

**São Paulo**

**2025**

**Vinicius Fiuza Paiva**

**Raphael Santos Nascimento**

**Rogeriano Nunes de Queiroz**

**Murilo...**

**Dennis...**

**Aplicativo: “Nome APP”**

Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, da Etec Uirapuru, como requisito parcial à conclusão do referido curso. Orientado pelo Professor Paulo Rogério Neves de Oliveira.

BANCA EXAMINADORA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Professor Orientador

Paulo Rogério Neves de Oliveira

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Professora Avaliadora

Sueli Muniz Piauy

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Professora Avaliadora

Sabrina Lucia Maldaner dos Santos

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Professor Avaliador

José Rubens Ferreira

**São Paulo**

**2025**

**Resumo**

**Asbtract**

Sumário

**Nenhuma entrada de sumário foi encontrada.**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente projeto propõe o desenvolvimento de um **sistema web interno** voltado à gestão operacional e logística de um restaurante. A aplicação será utilizada exclusivamente pela equipe interna da empresa, permitindo controle de pedidos, cardápio, estoque, compras, escala de trabalho e comunicação entre os setores. A ideia é centralizar as informações e automatizar processos que, até então, são feitos de forma manual ou descentralizada.

A concepção dessa solução surgiu a partir da observação direta das dificuldades enfrentadas no dia a dia da operação do restaurante. Conversas com gerentes, cozinheiros, estoquistas e garçons revelaram problemas recorrentes como falhas de comunicação, perda de pedidos, controle ineficiente de insumos, dificuldades na troca de turnos e ausência de relatórios que auxiliem na tomada de decisões. A falta de um sistema interno integrado tem impactado diretamente a produtividade e a qualidade do serviço prestado.

O principal problema que será resolvido com esta aplicação é a **falta de integração entre os setores** e o **controle manual de informações importantes**, como pedidos internos, entradas e saídas de estoque, e movimentações logísticas. Ao digitalizar e automatizar esses processos, espera-se reduzir falhas operacionais, aumentar a agilidade na cozinha e otimizar a gestão do restaurante como um todo.

O público-alvo do sistema são os **colaboradores internos do restaurante**, incluindo:

* **Gerentes**, que poderão editar o cardápio, consultar relatórios e atualizar escalas;
* **Garçons**, que registrarão pedidos de forma digital;
* **Cozinheiros**, que receberão os pedidos em tempo real;
* **Estoquistas**, responsáveis pela entrada e saída de produtos e controle logístico;
* **Outros funcionários**, que poderão acessar comunicados e materiais de apoio.

A solução será acessada por meio de navegadores em computadores, tablets ou celulares, garantindo mobilidade e acessibilidade para todos os setores do restaurante.

**1.1 Objetivo Geral**

O objetivo geral deste projeto é **desenvolver um sistema web interno para o restaurante**, com funcionalidades que integrem e automatizem os processos operacionais e logísticos, como controle de pedidos, estoque, escala de trabalho, cardápio, comunicação interna e movimentações de insumos entre setores.

A meta a ser alcançada com essa aplicação é **otimizar a gestão interna do restaurante**, reduzindo falhas manuais, aumentando a eficiência da equipe e promovendo maior controle sobre os recursos e informações operacionais. Com isso, busca-se criar um ambiente mais organizado, produtivo e alinhado entre os setores, contribuindo diretamente para a qualidade do serviço e a sustentabilidade do negócio.

**1.2 Objetivos Específicos**

* **Implementar um sistema de login com controle de acesso por função**, permitindo que cada colaborador visualize apenas as informações pertinentes ao seu setor (gerência, cozinha, salão, estoque etc.);
* **Desenvolver uma interface para registro e acompanhamento de pedidos internos**, com envio automático da comanda para a cozinha em tempo real;
* **Criar um painel de controle logístico e de estoque**, com funcionalidades para entrada e saída de produtos, alertas de baixo estoque e histórico de movimentações;
* **Disponibilizar ferramentas para gestão de compras e fornecedores**, permitindo registrar requisições, status de entrega e recebimentos de insumos;
* **Incluir uma área administrativa para edição de cardápio, atualização de escala de trabalho e publicação de comunicados internos**;
* **Gerar relatórios operacionais e logísticos**, com filtros por período, setor e tipo de atividade, para auxiliar a tomada de decisões da gerência;
* **Garantir a responsividade da aplicação**, possibilitando o uso em diferentes dispositivos (computadores, tablets e celulares);
* **Oferecer uma solução de fácil usabilidade**, acessível a usuários com diferentes níveis de familiaridade com tecnologia.

**1.3 Justificativa**

A implantação de um sistema interno integrado para o restaurante é fundamental para superar os desafios enfrentados na gestão operacional e logística, que atualmente dependem de processos manuais e descentralizados. A ausência de uma plataforma digital unificada gera erros frequentes, perda de informações importantes, atraso no atendimento e desperdício de recursos, impactando diretamente na satisfação dos clientes e na eficiência do negócio.

Além disso, a digitalização dos processos contribui para a organização das atividades, melhora a comunicação entre os setores, facilita o controle de estoque e compras, e oferece dados essenciais para a tomada de decisões estratégicas. Em um mercado altamente competitivo, a adoção de soluções tecnológicas voltadas para a otimização interna torna-se um diferencial crucial para o crescimento sustentável do restaurante.

Dessa forma, este projeto justifica-se pela necessidade de oferecer uma ferramenta prática, segura e acessível, que atenda às especificidades do estabelecimento e promova ganhos de produtividade, qualidade e controle, beneficiando tanto os colaboradores quanto a gestão do restaurante.

**2. DESENVOLVIMENTO**

**2.1 Levantamento de Requisitos**

**2.2 Técnicas de Levantamento de Requisitos**

**2.3 Especificação dos Requisitos Funcionais**

Favor acrescentar um ou mais parágrafos conceituando "Especificação dos Requisitos Funcionais". O que é e porque utilizar. Use livros como referência. Faça citações indiretas.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Referência** | **Requisito** | **Descrição** | **Prioridade** |
| **[RF001]** | Prover alarme antifurto | Caso o tablet passe porta de saída, disparar o alarme | Alta |
| **[RF002]** | Prover função passatempo | Disponibilizar um ou mais jogos e quebra-cabeça para o cliente usar enquanto seu pedido sai | Baixa |
| **[RF003]** | Prover função pedidos | Posicionar a função pedidos na primeira tela. |  |

**2.4 Especificação dos Requisitos Não Funcionais**