

Revisão do Pré-projeto

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso I – SIS

Caro, orientando,

segue abaixo o Termo de Compromisso, as DUAS revisões do seu pré-projeto contendo a avaliação do professor “avaliador” e professor “TCC1”. É muito importante que revise com cuidado e discuta possíveis dúvidas decorrente das revisões com o seu professor orientador, e com o professor de TCC1. Sempre procure fazer todos os ajustes solicitados, até mesmo os menores detalhes, pois todos são importantes e irão refletir na sua nota nesta disciplina. Lembre de abrir localmente em um visualizador PDF para poder ver as anotações que foram feitas. E, aparecendo uma anotação feita por mim (prof. De TCC1) que inicie com “TF-...” (ex. “TF-ALÍNEA”) se refere a ajustes de formatação indicando que deve usar o estilo do Word correto do modelo do projeto.

Mas, caso o professor orientador julgue que algumas anotações das revisões não devam ser feitas, ou mesmo que sejam feitas de forma diferente a solicitada pelo revisor, anexe ao final do seu projeto a ficha “Projeto: Observações – Professor Orientador” disponível no material da disciplina, e justifique o motivo.

Lembrem que se deve manter o limite de 12 (doze) páginas no projeto.

Atenciosamente,

TERMO DE COMPROMISSO - SIS

I – IDENTIFICAÇÃO DO ALUNO	
Nome:	Karoline Custodio dos Santos
Telefone:	47997418959
II – IDENTIFICAÇÃO DO TRABALHO	
Título:	Software para Gestão de Restaurante: produção e comercialização dos alimentos.
Orientador(a):	Alexander Roberto Valdameri
Eixo:	Desenvolvimento de Software para Sistema de Informação
Local:	Blumenau, SC
Tipo:	<input checked="" type="checkbox"/> Aplicado / E-Mail: fabianaapa824@gmail.com Supervisor(a): _Fabiana Aparecida Custodio <input type="checkbox"/> Inovação / E-Mail: _____ Mentor: _____
III – Resumo do Problema (< 2.000 caracteres)	
<p>Atualmente, minha mãe é proprietária do Restaurante Panela de Ouro, possui muitas dificuldades para controlar suas finanças no estabelecimento. Hoje seus controles de fechamento de caixa, pedidos e de monitoramento de produtos da cozinha são feitos todos de forma manual.</p> <p>Todo final de dia para verificar o valor que recebeu, ela gera o extrato da maquininha de cartão e tudo que entrou em dinheiro ela faz a soma e depois junta o valor dos dois. Outra dificuldade, é fazer o monitoramento de produtos da cozinha, normalmente ela vai olhando a quantidade de cada produto que possui, e anotando se precisa comprar ou não. E por fim, os pedidos são realizados pelo garçom nos blocos de papéis e levados a cozinha, dificultando as vezes o entendimento da cozinheira com a letra do garçom.</p> <p>Nesse trabalho, o intuito é automatizar esses processos, fazendo com que a proprietária e os funcionários do restaurante ganhem tempo e confiança nessas atividades.</p>	

CURSO DE SISTEMAS DE INFORMAÇÃO – TCC	
(x) Pré-projeto () Projeto	Ano/Semestre: 2023/01
Eixo: Desenvolvimento de software para Sistema de Informação	(x) Aplicado () Inovação

SOFTWARE PARA GESTÃO DE RESTAURANTE: PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Karoline Custodio dos Santos

Alexander Roberto Valdameri - Orientador

Fabiana Aparecida Custodio - Mentora

1 CONTEXTUALIZAÇÃO

Vive-se a era da tecnologia, onde a maioria das pessoas possuem aparelhos tecnológicos e redes sociais. Segundo ~~dados da ORrgG~~ (2022), estimasse que existam 155,7 milhões de brasileiros que utilizam a internet no Brasil. Nos dias atuais é normal chegar em estabelecimentos como em bares e restaurantes e se conectar no Wi-Fi. De acordo com ~~Rodrigues~~ODRIGUES (2018), estudos realizados pela IHL Group, demonstraram que 27,5% das lojas que oferecem WI-FI tiveram aumento significativo nos retornos de clientes. Assim, é normal o próprio estabelecimento ter algum sistema de gestão ou cardápios tecnológicos para facilitar suas tarefas.

Segundo ~~o site~~ Gazeta do Povo (2022), ~~atualmente no~~ Brasil possui cerca de 736 mil bares e restaurantes abertos e operando. ~~Porém, de acordo com Cde acordo com~~ CustodioUSTODIO (2023), existem empreendimentos de pequenos portes que não possuem nenhuma forma automática e tecnológica para fazer fechamentos de caixa, monitoramento de pedidos e de estoque, afirmando que isso gera tempo de espera por parte dos clientes maior, além de dificultar a gestão das tarefas operacionais (produção) dos estabelecimentos por conta de as atividades serem de forma manual.

De acordo com Theis (2015, p. 4; apud SANTOS; ~~e~~ JUNIOR, 2022, p. 346) o setor de negócios de alimentação, ou serviços de alimentação (*food service*), pode ser definido como aquele que abrange todos os estabelecimentos que servem alimentos regularmente fora do ambiente doméstico. Este setor afeta a população de forma muito ampla, pois inclui restaurantes formais, restaurantes em hotéis, cafeterias, restaurantes familiares, restaurantes étnicos e especializados e redes de *fast-food*. Também, serviços de alimentação que operam em escolas e universidades, hospitais, casas de repouso e outras instituições de saúde, instalações recreativas, empresas de viagens, instalações militares, instalações carcerárias, prédios comerciais e fábricas, lojas de conveniência, supermercados, delicatessens e lojas de departamento, centros comunitários e asilos.

Nesse cenário, está o restaurante “Restaurante de Ouro”. Ele foi inaugurado eEm abril de 2022, na cidade de Iguape localizada no interior de São Paulo, foi inaugurado o restaurante

Comentado [SEdC1]: Precisa constar nas referências, não encontrei, verificar

Comentado [SEdC2]: Trazer uma referência aqui

Comentado [SEdC3]: Frase muito longa dificultando o entendimento do leitor. Frases devem ter no máxima três linhas.

Nessa parte da contextualização sugiro fortemente que sejam utilizados referências da literatura. Não essa da mentora.

Comentado [SEdC4]: Referência do tipo Júnior, Filho ou Neto precisam constar o sobrenome + o Júnior, Filho ou Neto e aqui referenciar Sobrenome Júnior

Comentado [SEdC5]: Citação direta somente é justificável quando se trata de leis, normas, decretos, assim como de alguma definição que não se queira perder "nada da frase". Em nenhum desses casos sua citação entra. Outro ponto é que na citação direta não existe reflexão por sua parte e por isso sempre é mais indicado fazer uso de citação indireta. Por fim a introdução é o local que contextualização o problema que queremos resolver e introduzirmos o leitor ao tema, por tanto não se aplica o uso de citação direta longa, por exemplo, que como explicado são indicadas para definições.

“Restaurante de Ouro” (CUSTODIO, 2023), onde a proprietária é conhecida por Fabiana. Nesse ambiente são disponibilizados almoços em formato de *buffet* livre, por quilo e pratos feitos, além de bebidas que possui no cardápio. Hoje, todo trabalho de fechamento de caixa, estoque e pedidos são feitos de forma manual. Então, com o intuito de auxiliar o restaurante e os demais comércios do mesmo ramo, a ideia é criar um sistema onde possa ser realizado muitas tarefas que são realizadas por meio manual e podê-las realizar no computador, fazendo com que sejam realizadas de forma digital (CUSTODIO, 2023).

Segundo Custodio (2023), atualmente para realizar o fechamento de caixa, ela realiza todo o cálculo via livro caixa físico utilizando uma calculadora. No processo é feita a conferência do valor que entrou e o valor que saiu, e anota no livro, adicionando as suas anotações adicionais referentes ao restaurante. Ainda, segundo a autora Custodio (2023), a realização de pedidos também é feita em papéis e vão para a cozinha para os profissionais prepararem os pratos.

Adicionalmente, Custodio (2023) relata que a gestão das matérias primas para preparação dos alimentos produzidos também é feita de forma manual. Segundo ela, a A cozinheira faz a fiscalização periódica dos produtos, anota em formulários quais produtos devem ser comprados e repassa para a gestora para providências. A partir destas informações, a ideia principal é criar um sistema computacional capaz de contribuir para tarefas rotineiras realizadas de forma manual e trabalhos se torne automáticas e ágeis, além de potencializar novos recursos até então desconhecidos, como relatórios de consumo, produção entre outros (CUSTODIO, 2023).-

O objetivo principal deste projeto é disponibilizar um sistema de gestão web com a funcionalidade de automatizar tarefas nos comércios de ramo alimentício (restaurantes, bares entre outros). Como objetivos específicos têm-se: facilitar a conferência do fluxo de caixa; possibilitar o gerenciamento do estudo e produção dos produtos da cozinha; e tornar mais ágil o processo de solicitação, produção e entrega de pedidos.

2 BASES TEÓRICAS

Nessa seção são apresentadas as bases teóricas que trazem os principais temas que fundamentam esse trabalho e está subdivida em duas subseções. A subseção 2.1 aborda a revisão bibliográfica e a subseção 2.2 trazem os trabalhos relacionados a pesquisa em questão.

Comentado [SEdC6]: Confuso, reescrever

Comentado [SEdC7]: Seria bacana incluir um fluxograma que seja, que é a forma mais simples, das atividades envolvidas no processo. Também pode usar um diagrama de atividades ou o mapeamento da etapa AS-IS do BPM.

Também seria importante incluir a Pergunta de Pesquisa que o trabalho visa responder

~~SERÃO DESCRITOS SOBRE OS DESAFIOS DE POSSUIR UM RESTAURANTE DE PEQUENO PORTE, SEU CONTROLE INTERNO E O IMPACTO DA TI NAS MICROS E PEQUENAS EMPRESAS.~~

Comentado [SEdC8]: Sempre que a sigla aparecer pela primeira vez deve constar o acrônimo e depois a sigla entre parênteses.

2.1 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Nesta subseção serão descritos os conceitos fundamentais para a pesquisa e está dividida em x subseções. A subseção x trata dos desafios de possuir um restaurante de pequeno porte, seu controle interno e o impacto da TI nas micros e pequenas empresas.

Comentado [SEdC9]: Indique aqui como a subseção está estruturada e o que cada subseção aborda.

2.1.1 Título da subseção

Comentado [SEdC10]: Incluir subtítulo desse tema.

2.1

As empresas de pequenos portes, por exemplo, como restaurantes e lanchonetes, possuem geralmente particularidades devido à limitação de recursos financeiros. Normalmente são gerenciados pelos próprios proprietários, pois possuem uma estrutura enxuta, com poucos funcionários, além de estabelecerem processos informais e manuais. Por esses motivos, é importante possuir um controle interno dentro do estabelecimento.

Comentado [SEdC11]: Cada uma das frases da revisão bibliográfica precisam ser apoiadas por referências.

Outro ponto é que os parágrafos precisam ser significativos, ou seja, precisam ter em média de três a quatro frases.

Segundo Mosimann e Pereira (2009, 2004, apud VASCONCELOS, 2014, p. 112), o controle é um instrumento de gestão cujas funções são: prevenir ações ou mudanças inadequadas, não previstas ou autorizadas e propiciar, até mesmo assegurar, a observância das diretrizes e orientações institucionais (padrões ou regras). Trata-se de uma fase implícita ao processo decisório que avalia a eficácia empresarial, do ponto de vista econômico, financeiro e operacional, culminando no empreendimento de ações corretivas e preventivas.

Comentado [SEdC12]: Idem comentário acima. Além disso, as referências precisam ser atualizadas, utilizar no máximo dos últimos cinco anos. Caso seja uma referência clássica, trazer no mesmo parágrafo um referência atual.

Outro ponto é cuidar com o uso de apud, somente em casos extremos, pois aqui é uma citação de citação e pode ficar como "telefone sem fio" que a mensagem não no final não está + fidedigna.

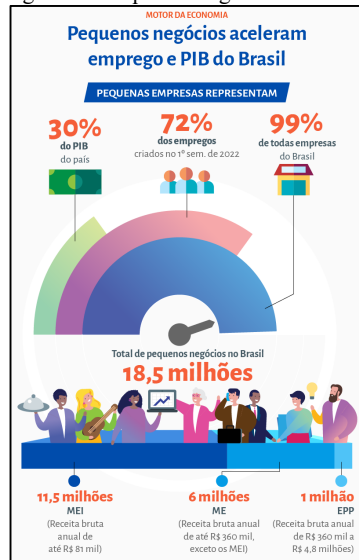
2.1.1.2 Gestão de pequenos negócios

As micro e pequenas empresas tem exercido um papel fundamental no desenvolvimento e na economia mundial, assim como as grandes empresas (LUNARDI, 2009).

Comentado [SEdC13]: Referência muito antiga, trazer uma referência atual.

De acordo com SebraeEBRAE (2022), o setor de micro e pequenas empresas no Brasil foi responsável por 99% dos empreendimentos, gerando cerca de 72% de novos empregos no primeiro semestre de 2022 e totalizando a 30% do PIB (Produto Interno Bruto). A Figura 1 mostra essas informações.

Figura 1 – Pequenos negócios no Brasil



Fonte: [Sebrae/EBRAE](#) (2022).

Ainda de acordo com [Sebrae/EBRAE](#) (2022), as regiões que mais concentram os pequenos negócios são: Região Sudeste, com 51%; Região Sul, com 19%; Região Nordeste com 17%, Região Centro-Oeste com 9% e Região Norte com 5%.

Geralmente, os restaurantes de pequeno porte são gerenciados pelos seus proprietários, possuem poucos funcionários e utilizam processos manuais de gerenciamento, bem como seus próprios sistemas de controle internos e com o ritmo acelerado do dia a dia, muitas pessoas optam por pedir comida para entrega ou almoçar fora de casa, dando aos estabelecimentos comerciais mais espaço no mercado, sendo assim, para garantir o sucesso de restaurantes e lanchonetes, é necessário criar estratégias que incluam ótimo custo-benefício, atendimento de qualidade, alimentos de alta qualidade, ambiente acolhedor e um sistema de controle interno eficaz (CUSTODIO, 2023).

Assim, acredita-se que uma boa gestão de negócio passa pelo planejamento e controle dos processos envolvidos. Em se tratando de um estabelecimento produção e venda de alimentos, o controle de estoque e produção é fundamental.

Comentado [SEdC14]: Na revisão bibliográfica precisa se apoiar em referências e não na mentora. A mentora no seu caso é para entender a realidade da situação atual que foi colocada na contextualização e depois irá auxiliar no desenvolvimento em todo o processo de desenvolvimento.

Também tenha sempre em mente que as frases não podem ter mais que três linhas.

Comentado [SEdC15]: Incluir referência. Outro ponto é que parágrafos precisam ser significativos para existirem, ou seja, ter em média de três a quatro frases.

2.1.22.1.3 Controle de estoque e produção

O controle de estoques exerce uma função fundamental para o sucesso de um restaurante. Por essa razão, é imprescindível estar atento à movimentação de insumos do seu estabelecimento, incluindo a gestão de entradas e o uso de materiais (CUSTODIO, 2023).

Segundo Dias (2009, apud VOLKMANN, 2013, p. 12), o estoque deve ser bem administrado dentro da empresa e quando não administrado de forma desejável, pode acarretar sérios danos às finanças, pondo em risco a saúde financeira do empreendimento. Dias (2009 apud VOLKMANN, 2013, p. 12) ainda coloca que ~~Ainda, segundo o autor~~, diante da importância desse item, é imprescindível que as empresas tenham um sistema para controlar seus materiais em estoque, até mesmo para evitar os problemas acarretados pela má administração. Surge, com essa necessidade, o sistema de controle de estoque.

Ter um controle de estoque ajuda a evitar o desperdício de alimentos e a garantir a qualidade dos produtos, certificando-se de que eles estejam em boas condições, também melhora a gestão financeira, permitindo que a empresa saiba quais produtos precisam ser comprados e quanto foi pago por eles. Além disso, facilita a tomada de decisão, uma vez que a empresa já tem uma noção do que e ~~onde-qual lugar~~ comprar, e, por fim, aumenta a eficiência, agilizando o processo de preparação dos alimentos (CUSTODIO, 2023).

Para que um negócio obtenha sucesso, apenas o planejamento de estoque não é suficiente. É preciso que profissionais bem qualificados realizem essas tarefas, para que ele seja executado com excelência (OLIVEIRA, s.d.). Adicionalmente, acredita-se que a associação destes requisitos ao uso da Tecnologia da Informação (TI) posso efetivamente produzir os resultados esperados.

2.1.32.1.4 O impacto da TI nas micros e pequenas empresas

Os estudos que avaliam o impacto da adoção de Tecnologia da Informação (TI) no desempenho das empresas estão recebendo grande destaque. Com a crescente importância da TI nas empresas, esses estudos são relevantes para entender como a adoção da TI pode afetar positiva ou negativamente o desempenho da empresa e, assim, orientar as decisões de investimento em TI (PINTO, 2016).

Atualmente há uma ampla variedade de tecnologias disponíveis no mercado, o que tem levado a uma redução de preços, tornando essas tecnologias acessíveis a diversos públicos. Isso significa que a adoção de tecnologia deixou de ser um privilégio apenas de grandes empresas e está cada vez mais acessível para pequenas e médias empresas (PINTO, 2016).

Comentado [SEdC16]: Na revisão bibliográfica precisa se apoiar em referências e não na mentora. A mentora no seu caso é para entender a realidade da situação atual que foi colocada na contextualização e depois irá auxiliar no desenvolvimento em todo o processo de desenvolvimento.

Outro ponto é que parágrafos precisam ser significativos para existirem, ou seja, ter em média de três a quatro frases.

Comentado [SEdC17]: Três pontos nesse parágrafo.

Referência muito antiga, precisa ser atual
Uso de apud que deve ser evitado
Trazer autores (referências) diferentes no parágrafo.

Comentado [SEdC18]: Na revisão bibliográfica precisa se apoiar em referências e não na mentora. A mentora no seu caso é para entender a realidade da situação atual que foi colocada na contextualização e depois irá auxiliar no desenvolvimento em todo o processo de desenvolvimento.

Comentado [SEdC19]: Incluir referência. Assim como esse parágrafo precisa ser trabalhado, pois em média devem ter de 3 a 4 frases.

Comentado [SEdC20]: Incluir referência

Comentado [SEdC21]: Referência muito antiga, trazer uma referência atual.

Comentado [SEdC22]: A palavra atualmente só pode ser utilizada com uma referência do ano corrente.

Comentado [SEdC23]: Frase muito longa
Referência muito antiga
Parágrafo "pobre", parágrafos precisam conter de 3 a 4 frases e cada frase precisa ter média no máximo três linhas. Também é necessário utilizar mais de uma referência no mesmo parágrafo.

Segundo CustodioUSTODIO (2023) com a inclusão de tecnologia no estabelecimento, os processos se tornariam mais rápidos e eficaz, com a probabilidade de erro ser baixar e os funcionários conseguirem focarem em outras tarefas, como: conseguir fornecer um melhor atendimento aos funcionários. Já que atualmente a gestão do restaurante sem tecnologia é baseada em processos manuais e experiência dos funcionários, entre eles: controle manual do estoque, sendo realizado manualmente e podendo ocorrer erros, pois fica difícil controlar os produtos em falta no estoque; controle manual do caixa: ocorrendo de forma manual, podendo ocorrer erros em pagamentos, entre outros e realização e gerenciamento de pedidos: pedidos realizados de forma manual, onde as anotações são feitas em papéis.

2.2 CORRELATOS

Nessa seção serão descritos de forma generalizada trabalhos com características semelhantes ao trabalho proposto. Todos os trabalhos correlatos selecionados possuem alguma ligação com planejamento, gestão, sistema web ou controle de estoque.

Os trabalhos correlatos foram pesquisados no Google Scholar (SCHOLAR), também conhecido como Google ~~Aeadémico-ou~~ Acadêmico, e na Biblioteca Universitária da FURB (UNIVERSITARIA). ~~Na pesquisa foram utilizadas as seguintes, onde as~~ palavras chaves utilizadas para pesquisa são: “Gestão de Restaurantes”, “Restaurantes de pequenos portes”, “Administração de Restaurantes”, “Sistema para Restaurante”, “Sistema de Gestão”, “Gestão de Estoque” e “Sistema de Estoque”. O Quadro 1Quadro 1 apresenta a síntese dos trabalhos identificados.

Quadro 1 - Síntese dos trabalhos correlatos selecionados

Assunto	Local	Filtro	Referência
planejamento e gestão de restaurantes		gestão de restaurantes	MARTINS, Gabriela B.; FERNANDES, Moacir (2015)
tecnologia da informação na gestão de restaurantes		gestão de restaurantes	SANTOS, Leticia O. C.; JUNIOR, Djama S. G (2022)
gestão de estoque em restaurantes		gestão de estoque	VASCONCELOS, (2014)
indicadores da qualidade em restaurantes		gestão de restaurantes	GARCEZ, Eliane M.S. ; FACHIN, Gleisy R.B. ; JÚNIOR, Pedro Paulo Andrade (s.d.)
sistema para consumo em restaurantes em praias catarinenses		sistema para restaurante	REITER (2020)
sistema de controle de estoque de bebidas		sistema de estoque	VOLKMANN (2013)

Fonte: elaborado pela autora.

Comentado [SEdC24]: Na revisão bibliográfica precisa se apoiar em referências e não na mentora. A mentora no seu caso é para entender a realidade da situação atual que foi colocada na contextualização e depois irá auxiliar no desenvolvimento em todo o processo de desenvolvimento.

Comentado [SEdC25]: Reescrever essa parte. O que é Scholar? O que é Universitaria? Por que estão entre parênteses?

Comentado [SEdC26]: Em que período foi realizado a busca?

Comentado [SEdC27]: Quantos trabalhos apareceram quando você fez essas buscas? Como esses trabalhos foram selecionados?

Seria uma pergunta colocar a questão de pesquisa que sua busca visa responder, pois ela serve como orientação. Pode ser a mesma colocada na contextualização, ou dependendo a situação você pode fazer uma que ajude a responder a pergunta de pesquisa.

Comentado [SEdC28]: Indicar o local, no seu caso Google acadêmico ou Biblioteca Universitária da Furb

Comentado [SEdC29]: Indicar as referências corretamente

3 JUSTIFICATIVA

Para resolver o problema que possui atualmente no restaurante, que hoje é gerido todo de forma manual, será desenvolvido um sistema web com intuito de automatizar boa parte das atividades como: fechamento de caixa, realização de pedidos e controle/monitoramento de estoque e produção da cozinha.

A motivação para a realização desse trabalho partiu do vínculo que a autora possui com o ambiente e com pessoas que trabalham na área do restaurante. É notável a percepção de como é trabalhoso/oneroso realizar as tarefas, a dificuldade no controle de estoque, pois se torna difícil controlar a quantidade de itens e determinar quando repor. Já na gestão financeira, o fato de não possuir nada automatizado, os cálculos de entrada e saída podem ocorrer erros e a insatisfação do cliente pelo processo ser lento, são uns dos fatores que sinalizam a necessidade de mudanças.

Acredita-se que a contribuição deste trabalho seria que ele não teria nenhum custo para proprietária do estabelecimento comercial (restaurante) além de possibilitar um viés de atendimento mercadológico a este segmento de pequenos negócios. Os aplicativos que possuem atualmente, possuem um custo mensal considerável e demandam customizações que gerariam investimento adicional por não realizam todas as tarefas almejadas neste projeto.

Por fim, o trabalho proposto possui aderência com o eixo “Desenvolvimento de Software para Sistema de Informação”. Acredita-se que tal aderência se dá ao fato de que irá contribuir para o gerenciamento dos processos e atividades administrativas, atendendo as necessidades específicas da empresa.

4 METODOLOGIA

O trabalho será desenvolvido observando as seguintes etapas:

- estudo da linguagem: estudo das linguagens de programação C# e Angular para o desenvolvimento do software;
- levantamento bibliográfico: realizar estudos e levantamentos bibliográficos sobre os trabalhos correlatos, assim sobre software de gestão de restaurantes;
- definição de requisitos: revisar os requisitos funcionais e não funcionais definidos;
- especificação da solução: montar a documentação do sistema utilizando diagramas UML (Unified Modeling Language (UML)), utilizando a ferramenta Astah Community;
- implementação da solução: desenvolver a aplicação web utilizando a linguagem C# para o *backend*, Angular para o *frontend* e SQL Server como banco de dados

Comentado [SEdC30]: Assim, conforme recomendações que veio no modelo do TCC1, a motivação é para constar na contextualização e não na justificativa. Coloque abaixo o trecho que fala sobre esse ponto.

"A contextualização deve despertar no leitor o interesse pelo texto, apresentando os assuntos que serão tratados e o enfoque que será dado ao tema central. Deve iniciar com uma contextualização do estudo a ser realizado, explicando claramente sua origem/motivação.]"

Comentado [SEdC31]: Sugiro melhorar essa parte criando dois parágrafos. Um se apoiando da revisão bibliográfica e o outro nos correlatos, para contemplar o colocado no modelo de TCC1 e que coloco aqui abaixo.

[Nesta seção deve apresentar utilizando o descrito nas bases teóricas como pode resolver o problema proposto.]

[Também deve apresentar qual será a contribuição para o campo de aplicação.]

[E por fim, como o trabalho proposto tem aderência ao eixo escolhido (1. Visão Sistêmica; 2. Gestão de Sistemas de Informação e da Tecnologia da Informação; 3. Desenvolvimento de Software para Sistemas de Informação; 4. Engenharia de Dados e Informação; 5. Infraestrutura para Sistemas de Informação; 6. Pesquisa, Inovação e Empreendedorismo; ou 7. Desenvolvimento Pessoal e Profissional).]

Comentado [SEdC32]: Busque detalhas todas as possíveis contribuições, sejam elas contribuições teóricas, práticas ou sociais que justifiquem a proposta

Comentado [SEdC33]: Conforme solicitação não basta apenas colocar as etapas, também é necessário indicar o método que no seu caso é um estudo de caso aplicado em um restaurante.

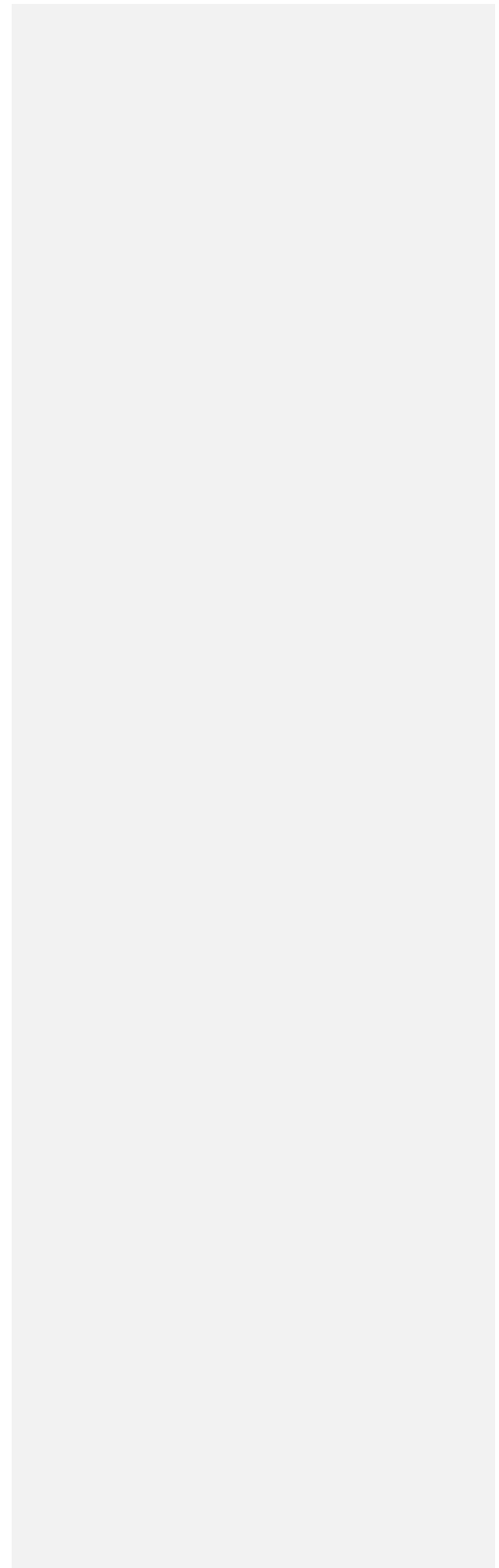
[A metodologia refere-se à descrição dos procedimentos, métodos e recursos a serem utilizados no decorrer do trabalho. As etapas da metodologia devem ser apresentadas de forma descritiva. Podem ser arroladas tantas etapas quantas forem necessárias, tais como reavaliação de requisitos, especificação, projeto do sistema, implementação, testes, validação, entre outras. Observa-se que cada etapa deve ser descrita detalhadamente, incluindo os métodos e ferramentas a serem usados, conforme o caso. A etapa da validação da solução é obrigatória.]

Comentado [SEdC34]: Aqui também precisa indicar cada um dos temas da sua revisão, pois eles precisam ser alterados.

Comentado [SEdC35]: Aqui não é revisar e sim levantar, pois você não os apresentou

relacional;

- f) testes: validar os requisitos funcionais e testar o sistema web.



REFERÊNCIAS

CUSTODIO, Fabiana Aparecida. [fev. 2023]. Entrevistador: Karoline Custodio dos Santos. Entrevista realizada. Iguape, São Paulo.

GARCEZ, Eliane M.S.; FACHIN, Gleisy R.B.; JÚNIOR, Pedro Paulo Andrade. **Indicadores da Qualidade em Restaurantes: Um estudo de Caso**. Ciências da Administração, v. 2, n. 3, p. 29-38, 2000.

GAZETA, do povo. **Apenas metade dos restaurantes brasileiros está realmente aberta, revela estudo inédito, 2022**. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/mercado-e-setor/restaurantes-abertos-brasil/#:~:text=O%20Brasil%20tem%20exatos%20736,Gazeta%20do%20Povo%20tiveram%20acesso>. Acesso em 28 de março de 2023.

GOV. **90% dos lares brasileiros já tem acesso à internet no Brasil, aponta pesquisa, 2022**. Disponível em: <https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2022/setembro/90-dos-lares-brasileiros-ja-tem-acesso-a-internet-no-brasil-aponta-pesquisa>. Acesso em 28 de março de 2023.

LUNARDI, Guilherme L.; DOLCI, Pietro C.; MAÇADA, Antônio C.G. **Adoção de tecnologia de informação e seu impacto no desempenho organizacional: um estudo realizado com micro e pequenas empresas**, 2009.

OLIVEIRA, Priscila M. et al. **Os Desafios para Gestão de Estoques em Micro e Pequenas Empresas: um estudo de caso**, sd.

PINTO, Aline V. **O Impacto da Adoção de Tecnologias da Informação no Desempenho Organizacional das Micro e Pequenas Empresas**, 2016.

REITER, Nathan G. **Sistema para Consumo em Restaurantes em Praias Catarinenses**, 2020.

RODRIGUES, Fausto. **A responsabilidade dos estabelecimentos comerciais no fornecimento de rede WI-FI a seus clientes**, 2018. Disponível em: <https://faustorjrc.jusbrasil.com.br/artigos/545719177/a-responsabilidade-dos-estabelecimentos-comerciais-no-fornecimento-de-rede-wi-fi-a-seus-clientes#:~:text=O%20estudo%20demonstrou%20que%2027,de%20amea%C3%A7as%20diretas%20e%20indiretas>. Acesso em 29 de março de 2023.

MARTINS, Gabriela B.; FERNANDES, Moacir. **Planejamento e Gestão de Restaurantes**, 2016.

SANTOS, Leticia O. C.; JUNIOR, Djama S. G. **Tecnologia da Informação na Gestão de Restaurantes**, 2022.

SCHOLAR. Google. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Google_Scholar. Acesso em: 01 de abril de 2023.

SEBRAE, Agencia (2022). **Dia da Micro e Pequena Empresa evidencia a importância dos empreendedores para o Brasil**. Disponível em: <https://agenciasebrae.com.br/brasil-emprededor/dia-da-micro-e-pequena-empresa-evidencia-a-importancia-dos-emprededores-para-o-brasil/>. Acesso em 11 de abril de 2023.

SOUZA, Saulo Henrique Silva. **Sigecard: um sistema web para gestão da alimentação escolar**. 2020.

Comentado [SEdC36]: Referências não estão de acordo com a ABNT. Primeiro identifique o tipo da referência. Depois olhe o formato desse tipo para a fazer.

UNIVERSITARIA, Biblioteca. Disponível em:

<https://bu.furb.br/consulta/portalConsulta/pesqCabecalho.php?menu=rapida>. Acesso em: 05 de abril de 2023.

VASCONCELOS, Y. L et al. **Gestão de estoque de restaurantes: Um estudo de caso**. Gepros: Gestão Da Produção, Operações e Sistemas, 2014.

VOLKMANN, Fernando S. **Sistema para Controle de Estoque de Bebidas**, 2013.

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO SIS ACADÊMICO PROFESSOR AVALIADOR – PRÉ-PROJETO

Avaliador(a): **Simone Erbs da Costa**

Atenção: quando o avaliador marcar algum item como atende parcialmente ou não atende, deve obrigatoriamente indicar os motivos no texto, para que o aluno saiba o porquê da avaliação.

ASPECTOS AVALIADOS		atende	atende parcialmente	não atende
ASPECTOS TÉCNICOS	1. CONTEXTUALIZAÇÃO A contextualização explica claramente a origem/motivação do trabalho proposto?		x	
	O cenário atual é apresentado com informações sobre a empresa ou entidade onde o sistema será implantado?	x		
	Tem uma análise dos problemas existentes, indicando o que está de errado e o que pode ser melhorado no sistema atual?		x	
	O objetivo principal está claramente definido e é passível de ser alcançado?	x		
	Os objetivos específicos são coerentes com o objetivo principal?	x		
	2. BASES TEÓRICAS Os assuntos apresentados são suficientes e têm relação com o tema do TCC?		x	
	As referências contemplam adequadamente os assuntos abordados (são indicadas obras atualizadas e as mais importantes da área)?			x
	Os assuntos, palavras chaves (filtro) utilizados no protocolo de busca por trabalhos correlatos ao proposto, e as fontes bibliográficas (referências) são descritos?	x		
	Se apresenta o quadro de síntese dos trabalhos correlatos selecionados? Bem como, quais destes trabalhos foram selecionados, e o porquê da sua escolha, para serem usados como trabalhos correlatos a este projeto.		x	
	3. JUSTIFICATIVA Foi apresentado utilizando o descrito nas bases teóricas como pode resolver o problema proposto? Apresentado argumentos científicos, técnicos ou metodológicos que justificam a proposta.			x
	São apresentadas as contribuições teóricas, práticas ou sociais que justificam a proposta?		x	
	Se descreve como o trabalho proposto tem aderência ao eixo escolhido?	x		
ASPECTOS METODOLÓGICOS	4. METODOLOGIA Foram relacionadas todas as etapas necessárias para o desenvolvimento do TCC?	x		
	5. LINGUAGEM USADA (redação) O texto completo é coerente e redigido corretamente em língua portuguesa, usando linguagem formal/científica?	x		
	A exposição do assunto é ordenada (as ideias estão bem encadeadas e a linguagem utilizada é clara)?	x		

CURSO DE SISTEMAS DE INFORMAÇÃO – TCC	
(x) Pré-projeto () Projeto	Ano/Semestre: 2023/01
Eixo: Desenvolvimento de software para Sistema de Informação	(x) Aplicado () Inovação

SOFTWARE PARA GESTÃO DE RESTAURANTE: PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Karoline Custodio dos Santos

Alexander Roberto Valdameri - Orientador

Fabiana Aparecida Custodio - [MentoraSupervisora](#)

5 CONTEXTUALIZAÇÃO

Vive-se a era da tecnologia, onde a maioria das pessoas possuem aparelhos tecnológicos e redes sociais. Segundo dados da [ORG](#) (2022), estimasse que existam 155,7 milhões de brasileiros que utilizam a internet no Brasil. Nos dias atuais é normal chegar em estabelecimentos como em bares e restaurantes e se conectar no Wi-Fi. De acordo com [RODRIGUES-Rodrigues](#) (2018) estudos realizados pela IHL Group, demonstraram que 27,5% das lojas que oferecem WI-FI tiveram aumento significativo nos retornos de clientes. Assim, é normal o próprio estabelecimento ter algum sistema de gestão ou cardápios tecnológicos para facilitar suas tarefas.

Comentado [DS37]: Não encontrei a referência.

Segundo o site Gazeta do Povo (2022), atualmente no Brasil possui cerca de 736 mil bares e restaurantes abertos e operando. Porém, de acordo com [CUSTODIO-Custodio](#)-(2023), existem empreendimentos de pequenos portes que não possuem nenhuma forma automática e tecnológica para fazer fechamentos de caixa, monitoramento de pedidos e de estoque, afirmando que isso gera um maior tempo de espera por parte dos clientes ~~maior~~, além de dificultar a gestão das tarefas operacionais (produção) dos estabelecimentos por conta ~~de asdas~~ atividades serem de forma manual.

De acordo com Theis (2015, p.4, apud [SANTOS e JUNIOR](#), 2022, p.346) o setor de negócios de alimentação, ou serviços de alimentação (*food service*), pode ser definido como aquele que abrange todos os estabelecimentos que servem alimentos regularmente fora do ambiente doméstico. Este setor afeta a população de forma muito ampla, pois inclui restaurantes formais, restaurantes em hotéis, cafeterias, restaurantes familiares, restaurantes étnicos e especializados e redes de *fast-food*. Também, serviços de alimentação que operam em escolas e universidades, hospitais, casas de repouso e outras instituições de saúde, instalações recreativas, empresas de viagens, instalações militares, instalações carcerárias, prédios comerciais e fábricas, lojas de conveniência, supermercados, delicatessens e lojas de departamento, centros comunitários e asilos.

Comentado [DS38]: Não é tudo maiúsculo.

Em abril de 2022, na cidade de Iguape localizada no interior de São Paulo, foi inaugurado o restaurante “Restaurante de Ouro”, onde a proprietária é conhecida por Fabiana.

Nesse ambiente são disponibilizados almoços em formato de *buffet* livre, por quilo e pratos feitos, além de bebidas que possui no cardápio. Hoje, todo trabalho de fechamento de caixa, estoque e pedidos são feitos de forma manual. Então, com o intuito de auxiliar o restaurante e os demais comércios do mesmo ramo, a ideia é criar um sistema onde possa ser realizado muitas tarefas que são realizadas por meio manual e podê-las realizar no computador, fazendo com que sejam realizadas de forma digital.

Segundo Custodio (2023), atualmente para realizar o fechamento de caixa, ela realiza todo o cálculo via livro caixa físico utilizando uma calculadora. No processo é feita a conferência do valor que entrou e o valor que saiu, e anota no livro, adicionando as suas anotações adicionais referentes ao restaurante. Ainda, segundo a [autoraproprietária do restaurante](#), a realização de pedidos também é feita em papéis e vão para a cozinha para os profissionais prepararem os pratos.

Adicionalmente, Custodio (2023) relata que a gestão das matérias primas para preparação dos alimentos produzidos também é feita de forma manual. Segundo ela, a cozinheira faz a fiscalização periódica dos produtos, anota em formulários quais produtos devem ser comprados e repassa para a gestora para providências. A partir destas informações, a ideia principal é criar um sistema computacional capaz de contribuir para tarefas rotineiras realizadas de forma manual e trabalhosas se torne automáticas e ágeis, além de potencializar novos recursos até então desconhecidos, como relatórios de consumo, produção entre outros.

O objetivo principal deste projeto é disponibilizar um sistema de gestão web com a funcionalidade de automatizar tarefas nos comércios de ramo alimentício (restaurantes, bares entre outros). Como objetivos específicos têm-se: facilitar a conferência do fluxo de caixa; possibilitar o gerenciamento do estudo e produção dos produtos da cozinha; e tornar mais ágil o processo de solicitação, produção e entrega de pedidos.

6 BASES TEÓRICAS

Nessa seção serão descritos sobre os desafios de possuir um restaurante de pequeno porte, seu controle interno e o impacto da TI nas micros e pequenas empresas.

6.1 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

As empresas de pequenos portes, por exemplo, como restaurantes e lanchonetes, possuem geralmente particularidades devido à limitação de recursos financeiros. Normalmente são gerenciados pelos próprios proprietários, pois possuem uma estrutura enxuta, com poucos

Comentado [DS39]: No preâmbulo falta mencionar sobre os correlatos.

funcionários, além de estabelecerem processos informais e manuais. Por esses motivos, é importante possuir um controle interno dentro do estabelecimento.

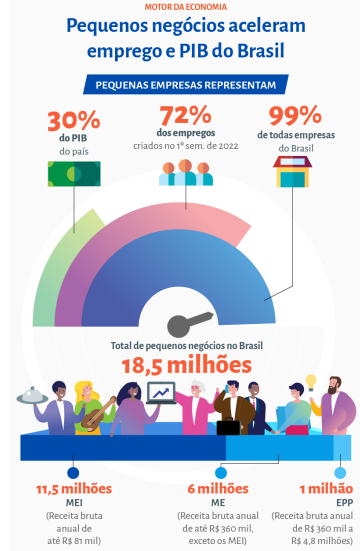
Segundo Mosimann e Pereira (2009, 2004, apud VASCONCELOS, 2014, p. 112), o controle é um instrumento de gestão cujas funções são: prevenir ações ou mudanças inadequadas, não previstas ou autorizadas e propiciar, até mesmo assegurar, a observância das diretrizes e orientações institucionais (padrões ou regras). Trata-se de uma fase implícita ao processo decisório que avalia a eficácia empresarial, do ponto de vista econômico, financeiro e operacional, culminando no empreendimento de ações corretivas e preventivas.

6.1.1 Gestão de pequenos negócios

As micro e pequenas empresas tem exercido um papel fundamental no desenvolvimento e na economia mundial, assim como as grandes empresas (LUNARDI, 2009).

De acordo com SEBRAE (2022), o setor de micro e pequenas empresas no Brasil foi responsável por 99% dos empreendimentos, gerando cerca de 72% de novos empregos no primeiro semestre de 2022 e totalizando a 30% do PIB (Produto Interno Bruto (PIB)). A [figura 1](#) mostra essas informações [sobre pequenos negócios no Brasil](#).

Figura 2 – Pequenos negócios no Brasil



Fonte: SEBRAE (2022).

Comentado [DS40]: Dois anos??

Comentado [DS41]: Não é tudo maiúsculo.

Comentado [DS42]: Evitar parágrafo com só uma frase.

Comentado [DS43]: Borda envolta da figura.

Ainda de acordo com SEBRAE (2022), as regiões que mais concentram os pequenos negócios são: Região Sudeste, com 51%; Região Sul, com 19%; Região Nordeste com 17%, Região Centro-Oeste com 9% e Região Norte com 5%.

Geralmente, os restaurantes de pequeno porte são gerenciados pelos seus proprietários, possuem poucos funcionários e utilizam processos manuais de gerenciamento, bem como seus próprios sistemas de controle internos e com o ritmo acelerado do dia a dia, muitas pessoas optam por pedir comida para entrega ou almoçar fora de casa, dando aos estabelecimentos comerciais mais espaço no mercado, sendo assim, para garantir o sucesso de restaurantes e lanchonetes, é necessário criar estratégias que incluam ótimo custo-benefício, atendimento de qualidade, alimentos de alta qualidade, ambiente acolhedor e um sistema de controle interno eficaz (CUSTODIO, 2023).

Comentado [DS44]: Frase longa. 9 linhas !!

Assim, acredita-se que uma boa gestão de negócio passa pelo planejamento e controle dos processos envolvidos. Em se tratando de um estabelecimento produção e venda de alimentos, o controle de estoque e produção é fundamental.

6.1.2 Controle de estoque e produção

O controle de estoques exerce uma função fundamental para o sucesso de um restaurante. Por essa razão, é imprescindível estar atento à movimentação de insumos do seu estabelecimento, incluindo a gestão de entradas e o uso de materiais (CUSTODIO, 2023).

Segundo Dias (2009, apud VOLKMANN, 2013, p. 12), o estoque deve ser bem administrado dentro da empresa e quando não administrado de forma desejável, pode acarretar sérios danos às finanças, pondo em risco a saúde financeira do empreendimento. Ainda, segundo o autor, diante da importância desse item, é imprescindível que as empresas tenham um sistema para controlar seus materiais em estoque, até mesmo para evitar os problemas acarretados pela má administração. Surge, com essa necessidade, o sistema de controle de estoque.

Comentado [DS45]: Não tudo maiúsculo.

Ter um controle de estoque ajuda a evitar o desperdício de alimentos e a garantir a qualidade dos produtos, certificando-se de que eles estejam em boas condições, também melhora a gestão financeira, permitindo que a empresa saiba quais produtos precisam ser comprados e quanto foi pago por eles. Além disso, facilita a tomada de decisão, uma vez que a empresa já tem uma noção do que e onde comprar, e, por fim, aumenta a eficiência, agilizando o processo de preparação dos alimentos (CUSTODIO, 2023).

Para que um negócio obtenha sucesso, apenas o planejamento de estoque não é suficiente. É preciso que profissionais bem qualificados realizem essas tarefas, para que ele seja

executado com excelência (OLIVEIRA, s.d.). Adicionalmente, acredita-se que a associação destes requisitos ao uso da Tecnologia da Informação (TI) possa efetivamente produzir os resultados esperados, melhorando a qualidade.

6.1.3 O impacto da TI nas micros e pequenas empresas

Os estudos que avaliam o impacto da adoção de Tecnologia da Informação (TI) no desempenho das empresas estão recebendo grande destaque. Com a crescente importância da TI nas empresas, esses estudos são relevantes para entender como a adoção da TI pode afetar positiva ou negativamente o desempenho da empresa e, assim, orientar as decisões de investimento em TI (PINTO, 2016).

Atualmente há uma ampla variedade de tecnologias disponíveis no mercado, o que tem levado a uma redução de preços, tornando essas tecnologias acessíveis a diversos públicos. Isso significa que a adoção de tecnologia deixou de ser um privilégio apenas de grandes empresas e está cada vez mais acessível para pequenas e médias empresas (PINTO, 2016).

Segundo CUSTODIO (2023) com a inclusão de tecnologia no estabelecimento, os processos se tornariam mais rápidos e eficazes, com a probabilidade de erro ser baixado de diminuir os erros e os funcionários conseguem focarem concentrarem em outras tarefas, como: conseguir fornecer um melhor atendimento aos funcionários. Já que atualmente a gestão do restaurante sem tecnologia é baseada em processos manuais e experiência dos funcionários, entre eles: controle manual do estoque, sendo realizado manualmente e podendo ocorrer erros, pois fica difícil controlar os produtos em falta no estoque; controle manual do caixa: ocorrendo de forma manual, podendo ocorrer erros em pagamentos, entre outros e realização e gerenciamento de pedidos: pedidos realizados de forma manual, onde as anotações são feitas em papéis.

6.2 CORRELATOS

Nessa seção serão descritos de forma generalizados trabalhos com características semelhantes ao trabalho proposto. Todos os trabalhos correlatos selecionados possuem alguma ligação com planejamento, gestão, sistema web ou controle de estoque.

Os trabalhos correlatos foram pesquisados no Google Scholar (SCHOLAR), também conhecido como Google Acadêmico ou Acadêmico, e na Biblioteca Universitária da FURB (UNIVERSITARIA), onde a. As palavras-chaves utilizadas para pesquisa são foram: “Gestão de Restaurantes”, “Restaurantes de pequenos portes”, “Administração de Restaurantes”, “Sistema para Restaurante”, “Sistema de Gestão”, “Gestão de Estoque” e “Sistema de Estoque”.

Comentado [DS46]: Isto era para ser uma citação?

Comentado [DS47]: Isto era para ser uma citação?

O Quadro 1Quadro 1 apresenta a síntese dos trabalhos ~~identificados~~selecionados para este projeto.

Quadro 2 - Síntese dos trabalhos correlatos selecionados

Assunto	Filtro	Referência
planejamento e gestão de restaurantes	gestão de restaurantes	Martins, Gabriela B. ; Fernandes, Moacir (2015)
tecnologia da informação na gestão de restaurantes	gestão de restaurantes	Santos, Letícia O. C. ; Junior, Djama S. G. (2022)
gestão de estoque em restaurantes	gestão de estoque	Vasconcelos, (2014)
indicadores da qualidade em restaurantes	gestão de restaurantes	Garcez, Eliane M.S. ; Fachin, Gleisy R.B. ; Junior, Pedro Paulo Andrade (s.d.)
sistema para consumo em restaurantes em praias catarinenses	sistema para restaurante	Reiter (2020)
sistema de controle de estoque de bebidas	sistema de estoque	Volkman (2013)

Fonte: elaborado pelo autor.

7 JUSTIFICATIVA

Para ~~tentar~~ resolver os problemas ~~que possui atualmente encontrados~~ no restaurante ~~atualmente~~, que ~~heje~~ é gerido todo de forma manual, será desenvolvido um sistema web com intuito de automatizar boa parte das atividades como: fechamento de caixa, realização de pedidos e controle/monitoramento de estoque e produção da cozinha.

A motivação para a realização desse trabalho partiu do vínculo que a autora possui com o ambiente e com pessoas que trabalham na área do restaurante. É notável a percepção de como é trabalhoso/oneroso realizar as tarefas, a dificuldade no controle de estoque, pois se torna difícil controlar a quantidade de itens e determinar quando repor. Já na gestão financeira, o fato de não possuir nada automatizado, os cálculos de entrada e saída podem ocorrer erros e a insatisfação do cliente pelo processo ser lento, são uns dos fatores que sinalizam a necessidade de mudanças.

Acredita-se que a contribuição deste trabalho seria que ele não teria nenhum custo para proprietária do estabelecimento comercial (restaurante) além de possibilitar um viés de atendimento mercadológico a este segmento de pequenos negócios. Os aplicativos que possuem atualmente, ~~possuem~~ um custo mensal considerável e demandam customizações que gerariam investimento adicional por não realizam todas as tarefas almejadas neste projeto.

Por fim, o trabalho proposto possui aderência com o eixo “Desenvolvimento de Software para Sistema de Informação”. Acredita-se que tal aderência se dá ao fato de que irá contribuir

Comentado [DS48]: Junior não é sobrenome, colocar os dois últimos.

Comentado [DS49]: Arrumar.

Comentado [DS50]: Arrumar: não tudo maiúsculo.

Comentado [DS51]: Arrumar: não tudo maiúsculo.

Comentado [DS52]: A relevância social deve ficar mais clara “ajuda no restaurante”. Não comenta a relevância computacional.

Comentado [DS53]: Duas vezes “possuem” na mesma frase.

para o gerenciamento dos processos e atividades administrativas, atendendo as necessidades específicas da empresa.

8 METODOLOGIA

O trabalho será desenvolvido observando as seguintes etapas:

- g) estudo da linguagem: estudo das linguagens de programação C# e Angular para o desenvolvimento do software;
- h) levantamento bibliográfico: realizar estudos e levantamentos bibliográficos sobre os trabalhos correlatos, assim sobre software de gestão de restaurantes;
- i) definição de requisitos: revisar os requisitos funcionais e não funcionais **definidos**;
- j) especificação da solução: montar a documentação do sistema utilizando **diagramas UML** (*Unified Modeling Language* (**UML**)), utilizando a ferramenta *Astah Community*;
- k) implementação da solução: desenvolver a aplicação web utilizando a linguagem C# para o *backend*, *Angular* para o *frontend* e SQL Server como banco de dados relacional;
- l) **testes**: validar os requisitos funcionais e testar o sistema web.

Comentado [DS54]: Já foram definidos, se sim, traz para este projeto.

Comentado [DS55]: Quais diagramas .. geralmente 3 tipos.

Comentado [DS56]: Não itálico.

Comentado [DS57]: Melhorar a descrição de como pretende fazer os testes.

REFERÊNCIAS

CUSTODIO, Fabiana Aparecida. [fev. 2023]. Entrevistador: Karoline Custodio dos Santos. Entrevista realizada. Iguape, São Paulo.

GARCEZ, Eliane M.S.; FACHIN, Gleisy R.B.; ANDRADE JÚNIOR, Pedro Paulo Andrade. Indicadores da Qualidade em Restaurantes: Um estudo de Caso. Ciências da Administração, v. 2, n. 3, p. 29-38, 2000.

GAZETA, do povo. **Apenas metade dos restaurantes brasileiros está realmente aberta, revela estudo inédito, 2022**. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/mercado-e-setor/restaurantes-abertos-brasil/#:~:text=O%20Brasil%20tem%20exatos%20736,Gazeta%20do%20Povo%20tiveram%20acesso>. Acesso em 28 de março de 2023.

GOV. **90% dos lares brasileiros já tem acesso à internet no Brasil, aponta pesquisa, 2022**. Disponível em: <https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2022/setembro/90-dos-lares-brasileiros-ja-tem-acesso-a-internet-no-brasil-aponta-pesquisa>. Acesso em 28 de março de 2023.

LUNARDI, Guilherme L.; DOLCI, Pietro C.; MAÇADA, Antônio C.G. **Adoção de tecnologia de informação e seu impacto no desempenho organizacional: um estudo realizado com micro e pequenas empresas**, 2009.

OLIVEIRA, Priscila M. et al. **Os Desafios para Gestão de Estoques em Micro e Pequenas Empresas: um estudo de caso**, sd.

PINTO, Aline V. **O Impacto da Adoção de Tecnologias da Informação no Desempenho Organizacional das Micro e Pequenas Empresas**, 2016.

REITER, Nathan G. **Sistema para Consumo em Restaurantes em Praias Catarinenses**, 2020.

RODRIGUES, Fausto. **A responsabilidade dos estabelecimentos comerciais no fornecimento de rede WI-FI a seus clientes**, 2018. Disponível em: <https://faustorjrc.jusbrasil.com.br/artigos/545719177/a-responsabilidade-dos-estabelecimentos-comerciais-no-fornecimento-de-rede-wi-fi-a-seus-clientes#:~:text=O%20estudo%20demonstrou%20que%2027,de%20amea%C3%A7as%20dir etas%20e%20indiretas>. Acesso em 29 de março de 2023.

MARTINS, Gabriela B.; FERNANDES, Moacir. **Planejamento e Gestão de Restaurantes**, 2016.

SANTOS, Leticia O. C.; JUNIOR, Djama S. G. **Tecnologia da Informação na Gestão de Restaurantes**, 2022.

SCHOLAR, Google. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Google_Scholar. Acesso em: 01 de abril de 2023.

SEBRAE, Agencia (2022). **Dia da Micro e Pequena Empresa evidencia a importância dos empreendedores para o Brasil**. Disponível em: <https://agenciasebrae.com.br/brasil-empresedor/dia-da-micro-e-pequena-empresa-evidencia-a-importancia-dos-empresedores-para-o-brasil/>. Acesso em 11 de abril de 2023.

SOUZA, Saulo Henrique Silva. **Sigecard: um sistema web para gestão da alimentação escolar**. 2020.

Comentado [DS58]: Os links não em cor azul e sublinhados.

Comentado [DS59]: Sub-título não negrito.

Comentado [DS60]: Não negrito.

Comentado [DS61]: Não encontrei citado no texto.

Comentado [DS62]: Não negrito.

Comentado [DS63]: Citação está: "LUNARDI, 2009" Mas são 3 autores.

Comentado [DS64]: Sub-título não negrito.

Comentado [DS65]: Ordem alfabética.

Comentado [DS66]: Ano, citação está com 2015.

Comentado [DS67]: Arrumar.

Comentado [DS68]: Não citado no texto.

Comentado [DS69]: Não citada no texto.

UNIVERSITARIA, Biblioteca. Disponível em:

<https://bu.furb.br/consulta/portalConsulta/pesqCabecalho.php?menu=rapida>. Acesso em: 05 de abril de 2023.

VASCONCELOS, Y. L et al. **Gestão de estoque de restaurantes: Um estudo de caso**. Gepros: Gestão Da Produção, Operações e Sistemas, 2014.

VOLKMANN, Fernando S. **Sistema para Controle de Estoque de Bebidas**, 2013.

Comentado [DS70]: Não citada no texto.

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO SIS (RES_024_2022)
ROFESSOR TCC I - PRÉ-PROJETO

Avaliador(a): Dalton Solano dos Reis

ASPECTOS AVALIADOS		atende	atende parcialmente	não atende
ASPECTOS TÉCNICOS	6. CONTEXTUALIZAÇÃO A contextualização explica claramente a origem/motivação do trabalho proposto?	X		
	O cenário atual é apresentado com informações sobre a empresa ou entidade onde o sistema será implantado?	X		
	Tem uma análise dos problemas existentes, indicando o que está de errado e o que pode ser melhorado no sistema atual?	X		
	O objetivo principal está claramente definido e é passível de ser alcançado?	X		
	Os objetivos específicos são coerentes com o objetivo principal?	X		
	7. BASES TEÓRICAS Os assuntos apresentados são suficientes e têm relação com o tema do TCC?	X		
	As referências contemplam adequadamente os assuntos abordados (são indicadas obras atualizadas e as mais importantes da área)?	X		
	Os assuntos, palavras chaves (filtro) utilizados no protocolo de busca por trabalhos correlatos ao proposto, e as fontes bibliográficas (referências) são descritos?	X		
	Se apresenta o quadro de síntese dos trabalhos correlatos selecionados? Bem como, quais destes trabalhos foram selecionados, e o porquê da sua escolha, para serem usados como trabalhos correlatos a este projeto.	X		
	8. JUSTIFICATIVA Foi apresentado utilizando o descrito nas bases teóricas como pode resolver o problema proposto? Apresentado argumentos científicos, técnicos ou metodológicos que justificam a proposta.	X		
	São apresentadas as contribuições teóricas, práticas ou sociais que justificam a proposta?		X	
	Se descreve como o trabalho proposto tem aderência ao eixo escolhido?	X		
ASPECTOS METODOLÓGICOS	9. METODOLOGIA Foram relacionadas todas as etapas necessárias para o desenvolvimento do TCC?			
	10. LINGUAGEM USADA (redação) O texto completo é coerente e redigido corretamente em língua portuguesa, usando linguagem formal/científica?	X		
	A exposição do assunto é ordenada (as ideias estão bem encadeadas e a linguagem utilizada é clara)?	X		
	11. ORGANIZAÇÃO E APRESENTAÇÃO GRÁFICA DO TEXTO A organização e apresentação dos capítulos, seções, subseções e parágrafos estão de acordo com o modelo estabelecido?		X	
	12. ILUSTRAÇÕES (figuras, quadros, tabelas) As ilustrações são legíveis e obedecem às normas da ABNT?		X	
	13. REFERÊNCIAS E CITAÇÕES As referências obedecem às normas da ABNT?		X	
	As citações obedecem às normas da ABNT?		X	
	Todos os documentos citados foram referenciados e vice-versa, isto é, as citações e referências são consistentes?	X		