

SENAI-SP
DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS

JOÃO LUCAS DE CAMPOS GONÇALVES

JOSÉ ARTHUR ARMELIN DE PAULA

LETICIA CARISTO DOS SANTOS

LETÍCIA ROBERTA OLIVEIRA SOUTO

REQUISITOS FUNCIONAIS

SALTO

2025

JOÃO LUCAS DE CAMPOS GONÇALVES

JOSÉ ARTHUR ARMELIN DE PAULA

LETÍCIA CARISTO DOS SANTOS

LETÍCIA ROBERTA OLIVEIRA SOUTO

REQUISITOS FUNCIONAIS

Trabalho formativo do curso de desenvolvimento de sistema para a matéria de Levantamento de Requisitos, com o intuito de mostrar o conhecimento referente à requisitos funcionais apresentado ao SENAI-SP.

Orientador: Professor Marlon Fanger Rodrigues

SALTO

2025

1. Introdução

Este documento tem como objetivo apresentar os conhecimentos dos requisitos funcionais para o sistema de Reservas para Restaurantes. O sistema servirá para facilitar o controle de reservas e torná-lo mais eficiente, havendo gestão de disponibilidade de mesas e confirmação automática.

RF-001: O sistema deve exigir cadastro:

Prioridade: Alta (P1)

Origem: Reunião realizada com o proprietário do restaurante em 20/01/2024

Regra de Negócio: RN-000 (Solicitar nome e e-mail)

Caso de uso: UC-000 (Fazer cadastro)

Teste:

Observações: Campos obrigatórios.

RF-002: O sistema deve permitir login:

Prioridade: Alta (P2)

Origem: Reunião com o proprietário do restaurante em 20/01/2024

Regra de Negócio (RN-001): O sistema deve solicitar nome, telefone, e-mail e senha.

Caso de uso: UC-001 (Fazer Login)

Teste:

Observações: Campos Obrigatórios.

RF-003: O sistema deve possibilitar reserva de mesas no restaurante:

Prioridade: Média (P3)

Origem: Entrevista realizada com atendente de balcão em 25/02/2024.

Regra de Negócio (RN-002): Exigir data, horário, quantidade de adultos e crianças.

Caso de uso: UC-002 (Reservar mesa)

Teste:

Observações: O sistema deve exibir os horários disponíveis.

RF-004: O sistema deve mostrar visualmente as mesas disponíveis:

- Facilitar a escolha do lugar do usuário.

Prioridade: Alta (P4)

Origem: Entrevista realizada com atendente de balcão em 25/02/2024.

Regra de Negócio (RN-003): obrigatório exibir um mapa simplificado da estrutura física do restaurante e bloquear mesas que já foram reservadas.

Caso de uso: UC-003 (visualizar mesas disponíveis)

Teste:

Observações: O sistema deve notificar quais mesas já estão reservadas e quais estão disponíveis.

RF-005: O sistema deve mostrar ao usuário o cardápio:

Prioridade: Média (P5)

Origem: Pesquisa com os usuários finais em 28/02/2024.

Regra de Negócio (RN-004): exibir somente o cardápio com os pratos do dia da reserva.

Caso de uso: UC-004 (Visualizar cardápio do dia)

Teste:

Observações: O sistema deve priorizar os pratos principais ao mostrar o cardápio.

RF-006: O sistema deve anunciar descontos e eventos que ocorrerão no dia da reserva.

Prioridade: Baixa (P6)

Origem: Reunião com proprietário em

Regras de Negócio (RN-005): Crianças de até 3 anos não pagam e mesas com 10 pessoas ou mais têm desconto de 10% no valor final da compra.

Caso de uso: Anunciar descontos e eventos.

Teste:

Observações: Deve exibir se de acordo com a quantidade de crianças e pessoas haverá desconto final.

RF-007: O sistema deve exigir uma taxa de reserva para cada mesa reservada pelo usuário.

RF-008: O sistema deve mostrar o valor final da compra e dados importantes que foram preenchidos pelo usuário no final da reserva.

Prioridade: Alta (P7)

Origem: Reunião com proprietário em 01/03/2024.

Regras de Negócio (RN-007): O usuário precisa colocar nome completo, forma de pagamento e um tipo de documento.

Caso de uso: Mostar o valor final da compra e dados importantes do usuário.

Teste:

Observações: O sistema permite que o usuário salve suas informações para utilizar em outras reservas.