

**UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA
FILHO” - CÂMPUS DE PRESIDENTE PRUDENTE**

Breno Ortiz Nalin

DOCUMENTO DE REQUISITOS - COMPONENTE SISRU

Presidente Prudente
2024

1. Introdução

1.1. Propósito do Documento de Requisitos

Neste documento estão especificadas as características e funcionalidades do sistema componente ao SISRU. O público-alvo são os funcionários do Restaurante Universitário, responsáveis pelo preparo da comida e a equipe de desenvolvimento.

1.2. Escopo do Produto

O sistema deve auxiliar os funcionários do restaurante universitário calculando as quantidades dos insumos alimentícios necessários para o preparo das receitas na semana, além de calcular as porções totais para servir os alunos. Para isso, deve disponibilizar questionários para os universitários.

1.3. Definições, Acrônimos e Abreviações

Nesta subseção estão descritas as abreviações e as definições de termos utilizados, com o objetivo de facilitar a compreensão do documento.

Abreviação	Significado
SISRU	Sistema do Restaurante Universitário
RU	Restaurante Universitário
UNESP	Universidade Estadual Paulista

1.4. Visão Geral do Restante do Documento

O Documento de Requisitos está estruturado em seções. A Seção 1 introduz o sistema, com escopo e propósito. A seção 2 descreve as perspectivas do produto, suas funcionalidades, restrições e dependências. Já a seção 3 especifica os requisitos funcionais e de qualidade.

2. Descrição Geral

2.1. Perspectiva do Produto

O objetivo do sistema é auxiliar na gestão da cozinha do Restaurante Universitário. O sistema não terá interface com periféricos externos e será um componente do SISRU.

2.2. Funções do Produto

O componente deve ter a relação dos itens que compõem as refeições, os ingredientes e quantidades necessárias para o preparo de cada item e a quantidade de pessoas que a receita do item serve. Adicionalmente, o sistema deve mostrar aos funcionários as quantidades necessárias dos ingredientes para o preparo das refeições da semana, bem como as receitas modificadas quantitativamente para atender à demanda esperada de alunos no dia.

2.3. Características do Usuário

O sistema terá três tipos de usuários: os funcionários do RU, a nutricionista e os alunos. Os funcionários receberão treinamento para a utilização do sistema.

2.4. Restrições Gerais

Para que os estudantes acessem o componente, deverão passar pela autenticação da Central de Acessos da UNESP. Os funcionários devem passar por autenticação para terem acesso ao sistema.

2.5. Suposições e Dependências

O sistema necessita dos mesmos requisitos mínimos do SISRU.

3. Requisitos Específicos

3.1. Requisitos Funcionais

3.1.1. Funções de Entrada

RF_E1 - O sistema deve permitir o registro de dados dos insumos utilizados nos preparos das receitas. Sendo os dados: nome do insumo, unidade de medida e a quantidade. (E)

RF_E2 - O sistema deve permitir o registro de dados das receitas. Sendo os dados: nome da receita, os insumos usados e quantidade de pessoas que a receita serve. (E)

RF_E3 - O sistema deve receber as refeições de uma semana, contendo os nomes das receitas que serão servidas, por refeição. Cada refeição deve ter: tipo do prato, prato principal, primeira e segunda base, a guarnição, primeira e segunda salada e a sobremesa. (E)

RF_E4 - O sistema deve registrar as respostas dos questionários. Cada refeição terá um questionário, sendo as respostas apenas sim ou não, para cada receita a ser servida. (E)

3.1.2. Funções de Processamento

RF_P1 - O sistema deve contar as respostas afirmativas de cada item. (O)

RF_P2 - O sistema deve calcular as quantidades das receitas, por refeição, suficientes para atender os alunos que comerão. (O)

RF_P3 - O sistema deve calcular as quantidades totais necessárias de cada insumo, para o preparo das refeições de uma semana. (O)

3.1.3. Funções de Saída

RF_S1 - O sistema deve disponibilizar os questionários para os alunos responderem. (E)

RF_S2 - O sistema deve exibir as receitas com valores calculados, por refeição. (E)

RF_S3 - O sistema deve exibir os insumos e suas quantidades, necessárias para o preparo das refeições de uma semana. (E)

3.2. Requisitos de Qualidade

3.2.1. Funcionalidade

O sistema deve facilitar a organização dos funcionários do Restaurante Universitário, com relação ao tempo de produção, desperdício e falta de alimentos.

3.2.2. Usabilidade

O treinamento para os funcionários deve ser suficiente para utilização do sistema, por parte destes. Deve ser intuitivo para os universitários.

3.2.3. Confiabilidade

O sistema deve cumprir com os requisitos funcionais declarados anteriormente.

3.2.4. Eficiência

O tempo de resposta para registrar as informações não deve ultrapassar cinco segundos.

3.2.5. Manutenibilidade

Técnicas de Engenharia de Software devem ser usadas para possibilitar melhor manutenibilidade do sistema.

3.2.6. Portabilidade

O componente deve ser pensado para ser usado em diferentes ambientes, como computadores *desktop*, *notebooks* e *smartphones*.

4.	Índice	
1.	<i>Introdução</i>	1
1.1.	Propósito do Documento de Requisitos	1
1.2.	Escopo do Produto	1
1.3.	Definições, Acrônimos e Abreviações	1
1.4.	Visão Geral do Restante do Documento	1
2.	<i>Descrição Geral</i>	2
2.1.	Perspectiva do Produto	2
2.2.	Funções do Produto	2
2.3.	Características do Usuário	2
2.4.	Restrições Gerais	2
2.5.	Suposições e Dependências	2
3.	<i>Requisitos Específicos</i>	3
3.1.	Requisitos Funcionais	3
3.1.1.	Funções de Entrada	3
3.1.2.	Funções de Processamento	3
3.1.3.	Funções de Saída	3
3.2.	Requisitos de Qualidade	3
3.2.1.	Funcionalidade	3
3.2.2.	Usabilidade	3
3.2.3.	Confiabilidade	4
3.2.4.	Eficiência	4
3.2.5.	Manutenibilidade	4
3.2.6.	Portabilidade	4
4.	<i>Índice</i>	5