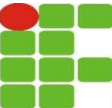


IFGOIANO – CAMPUS URUTAÍ Sistemas de Informação 6º Matutino		 INSTITUTO FEDERAL GOIANO Campus Urutaí
Prova de Desenvolvimento para Disp. Móveis (08/11/2024)		
Aluno		Nota (10,0)
Professor: Júnio César de Lima		
Prova individual, com consulta apenas no seu material. A interpretação é parte da avaliação! Entrega via moodle Início da prova: 07:30 horas Final da prova: 10:30 horas Tempo total: 180 min.		

Criar um aplicativo Android que simule algumas funcionalidades de um app de compras online. A tela inicial deverá conter a lista de produtos vendidos, conforme a Figura 1. A lista deve ser alguma implementação do tipo ListView ou variações (RecyclerView).

Ao clicar em bebidas, deverá ser levado para a tela da Figura 2. Caso clique em comida deverá ser mostrada uma mensagem dizendo que a opção ainda não está disponível: “Ainda não servimos comida”. Caso clique em mercearia deverá ser mostrada uma mensagem dizendo que a opção ainda não está disponível: “Ainda não trabalhamos com mercearia”.

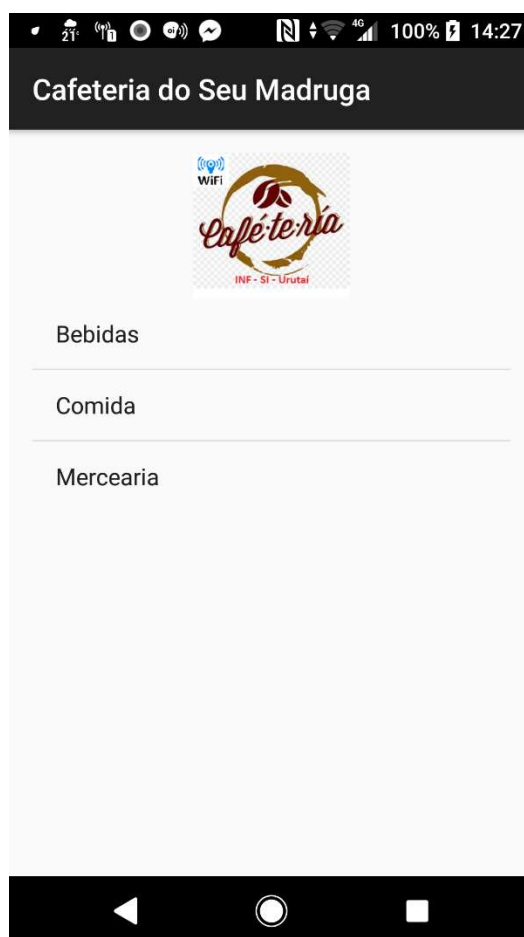


Figura 1. Primeira tela.

A segunda tela, Figura 2, deverá mostrar uma lista de bebidas usando um RecyclerView. Os dados do RecyclerView devem vir da classe Bebidas.kt. A classe Bebidas.kt deverá conter os seguintes campos: nome, descrição e imagem, conforme Tabela 1. As imagens estão disponíveis no moodle.

Nome da bebida	Descrição
Espresso	Um café forte e concentrado feito ao forçar água quente através de café moído fino. Base de várias outras bebidas de café.
Cappuccino	Combina espresso com partes iguais de leite vaporizado e espuma de leite. Famoso pelo equilíbrio entre sabores ricos e textura cremosa.
Latte	Uma dose de espresso com uma quantidade generosa de leite vaporizado e uma pequena camada de espuma por cima. Suave e levemente adocicado.
Americano	Espresso diluído com água quente, resultando em um café mais suave e menos intenso. Popular entre quem gosta de sabores menos concentrados.
Mocha	Mistura de espresso com leite vaporizado e uma dose de chocolate. Geralmente coberto com chantilly e popular entre os amantes de chocolate.
Macchiato	Espresso “manchado” com um pouco de espuma de leite, acentuando o sabor forte do café com apenas um toque de suavidade.
Flat White	Similar ao cappuccino, mas com menos espuma e uma proporção maior de leite. De origem australiana, tem sabor intenso e textura sedosa.
Ristretto	Uma dose de espresso mais concentrada e curta, com sabor mais denso e encorpado. Ideal para quem gosta de café intenso.
Affogato	Uma sobremesa italiana que combina espresso quente sobre uma bola de sorvete de baunilha. Uma deliciosa fusão de quente e frio.
Cold Brew	Café preparado com infusão em água fria por 12-24 horas, resultando em um sabor suave e menos ácido. Servido gelado.

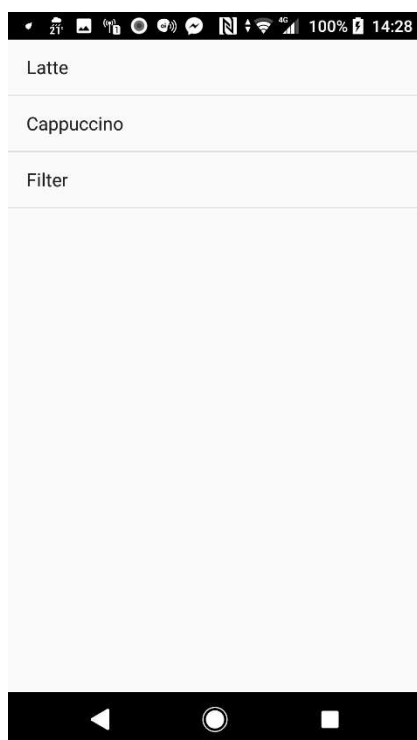


Figura 2. Segunda tela.

O usuário ao clicar em um elemento do RecyclerView deverá ser enviado a tela da Figura 3, onde será mostrado a imagem da bebida, seu nome e sua descrição.

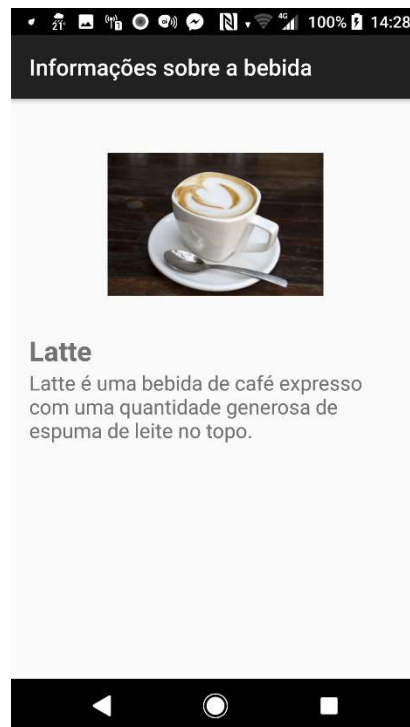


Figura 3. Terceira tela.

Deverá ser entregue um relatório .pdf contendo: nome do aluno, link no github para o projeto, print das telas e código das classes.

Obs.: poderá consultar materiais .pdf em sua máquina (slides, resumo etc.), mas não poderá acessar qualquer página Web, salvo o moodle.

Boa prova!!!