CURSO: TDS
DISCIPLINA: POO

TRABALHO FINAL - 2ª NOTA

Atividade prática - Reuso com Python (Associação de classes, Herança, Polimorfismo)

Implemente um sistema de gerenciamento de pedidos em um restaurante. O sistema deve permitir cadastrar mesas, associá-las a pedidos feitos por múltiplos clientes e gerenciar o atendimento.

Estrutura das classes:

- Restaurante: Pode conter múltiplas mesas (associação 1:N).
- Mesa: Representa uma mesa do restaurante, podendo conter múltiplos pedidos de diferentes clientes.
 - o Métodos:
 - registrar_pedido(cliente, itens): Adiciona um pedido feito por um cliente.
 - calcular total(): Retorna o valor total da conta da mesa.
- Pedido: Representa um pedido realizado, contendo os itens consumidos e seus valores.
- Cliente: Representa um cliente da mesa, armazenando seu nome.
- ItemMenu: Superclasse que representa um item genérico do cardápio, com um preço associado.
 - o Métodos:
 - calcular preco(): Retorna o preço do item.
- Prato e Bebida: Subclasses de ItemMenu, cada uma com um atributo específico:
 - Prato possui um atributo tempo_preparo (tempo médio de preparo em minutos).
 - o **Bebida** possui um atributo tamanho (P, M ou G).

Métodos principais:

1. Restaurante:

- Adicionar uma mesa ao restaurante.
- Listar todas as mesas ocupadas.

2. Mesa:

- o Registrar múltiplos pedidos de diferentes clientes.
- o Calcular o valor total da conta da mesa.

3. **Pedido**:

- o Registrar um pedido feito por um cliente.
- Exibir os itens pedidos.

4. ItemMenu:

o Calcular o preço do item.

5. Prato e Bebida:

 Cada classe deve sobrescrever o método calcular_preco(), considerando possíveis variações de preço.

6.

- a) Criar um método polimórfico para imprimir os detalhes da conta da mesa, incluindo clientes atendidos, itens consumidos e total a pagar.
- b) Criar um arquivo de testes utilizando pytest, cobrindo diferentes cenários de pedidos.
- c) Utilizar exceções para tratar casos como pedidos inválidos ou itens fora do cardápio.

Exemplo de saída esperada:

Cadastrando mesa 5...

Cadastrando mesa 7...

Cliente João fez um pedido na mesa 5:

- Prato: Hambúrguer (Tempo de preparo: 15 min) - R\$ 25,00

- Bebida: Refrigerante (Tamanho: G) - R\$ 8,00

Cliente Maria fez um pedido na mesa 5:

- Prato: Salada Caesar (Tempo de preparo: 10 min) - R\$ 22,00

- Bebida: Suco Natural (Tamanho: M) - R\$ 10,00

Cliente Pedro fez um pedido na mesa 7:

- Prato: Filé Mignon (Tempo de preparo: 30 min) - R\$ 55,00

- Bebida: Vinho Tinto (Tamanho: G) - R\$ 40,00

Calculando total da conta...

Resumo da mesa 5:

- João: Hambúrguer (R\$ 25,00), Refrigerante G (R\$ 8,00) - Maria: Salada Caesar (R\$ 22,00), Suco Natural M (R\$ 10,00) Total: R\$ 65,00

Resumo da mesa 7:

- Pedro: Filé Mignon (R\$ 55,00), Vinho Tinto G (R\$ 40,00) Total: R\$ 95,00
- Criar um arquivo de testes com Pytest para cada método implementado nas classes.