

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
COINT - TECNOLOGIA EM SISTEMAS PARA INTERNET
CURSO DE TECNOLOGIA EM SISTEMAS PARA INTERNET

VICTOR HENRIQUE PEREIRA DA CUNHA

**REFATORANDO UMA APLICAÇÃO EM PHP ESTRUTURADO
PARA ORIENTADO A OBJETO**

PROPOSTA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

GUARAPUAVA
2019

VICTOR HENRIQUE PEREIRA DA CUNHA

**REFATORANDO UMA APLICAÇÃO EM PHP ESTRUTURADO
PARA ORIENTADO A OBJETO**

Proposta de Trabalho de Conclusão de Curso de graduação, apresentado à disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso 1, do Curso de Tecnologia em Sistemas para Internet - TSI - da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR - Câmpus Guarapuava, como requisito parcial para a obtenção do título de Tecnólogo em Sistemas para Internet.

Orientador: prof. Me. Guilherme da Costa Silva

Coorientador: prof. Dr. Paulo Henrique Soares

GUARAPUAVA
2019

1 PROPOSTA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

1.1 TÍTULO

Refatorando uma aplicação php estruturado para orientado a objeto

1.2 MODALIDADE DO TRABALHO

Desenvolvimento de Sistemas

1.3 ÁREA DO TRABALHO

Análise e Desenvolvimento De Sistemas Web

1.4 RESUMO

Pizzalmmati foi um projeto desenvolvido para atender a demanda de clientes na área de bares e restaurantes em conjunto com a empresa Almmati Sistemas Guarapuava. Para elaboração desse projeto foi utilizado a linguagem de programação o Hypertext Preprocessor (PHP). O Php tem dois modelos de estruturação, sendo eles estruturado e Orientado a Objeto. O modelo escolhido inicialmente foi o Php estruturado, o qual sera substituído pelo Orientado a objeto.

2 DESCRIÇÃO DA PROPOSTA

2.1 INTRODUÇÃO

O automação na área de bares e restaurantes vem se tornando cada vez mais comum. Os donos e funcionários querem agilidade e praticidade nos seus processos, tanto por comodidade própria quanto por satisfação dos seus clientes. O controle de mesas via celular ou tablet, relatórios padronizados, pedidos via aplicativos, cálculos automáticos da mesa, todos essas comodidades estão sendo incluídas no cotidiano de restaurantes, bares e lanchonetes.

A procura por automação comercial feita por donos de empresas do ramo alimentício tem sido alta, logo as empresas de desenvolvimento de softwares estão buscando atender essa demanda na área de sistemas para lanchonetes e afins. A Almmati Sistemas Guarapuava foi contratada para desenvolver um sistema de pizzaria para a empresa Gente Nossa Pizzaria. A pizzaria ainda utiliza comanda de papel e não tem controle de vendas e compras.

Os donos querem ter um controle maior das suas vendas, gastos e decidiram contratar um sistema para melhorar seus processos. Com a utilização do sistema será possível a empresa ter o controle de todas as suas vendas e fazer análises dos dados para realizar suas compras, evitando acúmulo e perdas de produtos. Com a utilização da comanda eletrônica será possível eliminar gastos com emissão de comandas de papéis.

O projeto Pizzalmmati veio para facilitar o gerenciamento da Pizzaria. Os gastos serão menores, as compras e vendas terão um controle maior por parte dos donos, os garçons não vão precisar pegar a comanda da mesa para anotar novos pedidos, para pagamento da mesa não será preciso o uso de calculadora. Estas melhorias facilitaram os processos dentro da empresa.

2.2 OBJETIVOS

2.2.1 Objetivo Geral

O objetivo geral deste projeto é padronizar um sistema feito em PHP estruturado para o PHP Orientado a Objeto para a melhoria de usabilidade do usuário e a ampliação de novas funcionalidades do sistema.

2.2.2 Objetivos Específicos

- Padronizar a estrutura do Projeto
- Criar módulo de controle de produtos
- Criar módulo financeiro
- Desenvolver Manual de uso e instalação

2.3 TRABALHOS RELACIONADOS

Atualmente as empresas querem agilidade e praticidade, para que seus clientes saiam satisfeitos e a produtividade da empresa esteja sempre em alta. Abaixo serão relatados alguns projetos voltados para automatização de lanchonetes, pizzaria e bares.

2.3.1 CISSAppetito



Figura 1 – Tela de Pedido da Mesa

Fonte: [CissAppetito \(2019\)](#)

Na figura 1 temos a tela de pedido do sistema da CissAppetito que por sua vez é um dos mais renomados sistemas no mercado de automação de lanchonetes. O sistema conta com comanda eletrônica, e também a facilidade de controle de entregas para as pizzarias que utilizam do sistema. Existem inúmeros relatórios para o melhor controle do dono ou gerente, desde do estoque dos produtos até as vendas de cada garçom.

2.3.2 GrandChef

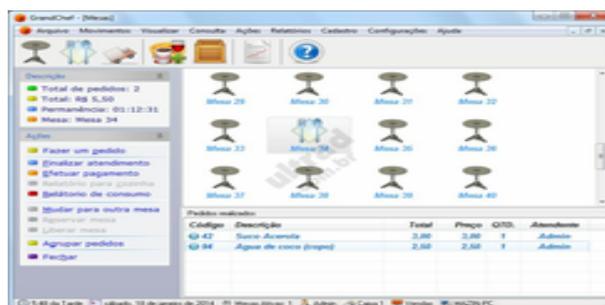


Figura 2 – Controle de Mesas

Fonte: [GrandChef \(2019\)](#)

Na figura 2 temos o controle de mesas do sistema GrandCheff. O sistema conta com integração com balanças, identificador de chamadas ligado ao cadastro de clientes, painel de senha e muitos relatórios. O sistema também conta com integrações com sistemas terceiros permitindo importar os dados de outros sistemas para alimentar os relatórios e vendas do Grandcheff.

2.3.3 EComanda



Figura 3 – Cardápio Online Ecomanda
Fonte: [Ecomanda \(2019\)](#)

Na figura 3 temos o cardápio online do EComanda que é um aplicativo para hotéis, baladas, restaurantes. Para restaurantes o sistema fornece a comanda eletrônica, cardápio digital, controle de vendas. O sistema também é integrado com balanças para atender restaurantes com melhor eficiência.

2.3.4 Pizzalmmati

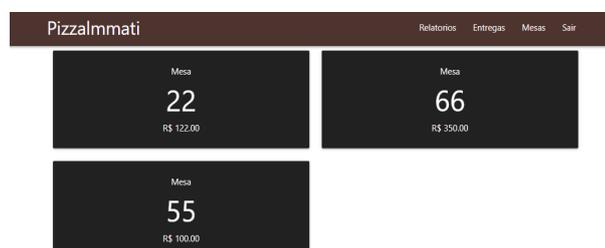


Figura 4 – Controle para Caixa
Fonte: [Pizzalmmati \(2019\)](#)

Na figura 4 temos o controle de mesas do sistema Pizzalmmati que é destinado para bares, lanchonetes. O sistema possui controle de mesas e cartões conforme seja solicitado, integração com sistemas terceiros, funciona offline. Nele também é possível mandar pedidos diretamente para a produção na cozinha, dividir a conta entre quantas pessoas desejar, cardápio online, relatórios de venda e controle de usuários assim como o controle de eventos de cada garçom.

2.4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS/METODOLOGIA

1. Levantamento de Requisitos: Os requisitos serão levantados mediante reuniões com os donos do estabelecimentos.

2.7 RECURSOS NECESSÁRIOS

Será necessário um computador com acesso a internet, softwares de edição de códigos, configuração de banco de dados e servidor local.

2.8 HORÁRIO DE TRABALHO

O horário destinado para realização das atividades do TCC, bem como o horário destinado para a reunião semanal/quinzenal com o orientador estão descritos no cronograma do Quadro 2. Este horário é definido com orientador levando em consideração a complexidade do trabalho a ser desenvolvido.

Quadro 2 – Horário de Trabalho.

Horário	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
13h50 - 14h40						
14h40 - 15h30						
15h40 - 16h30						
16h30 - 17h20	Orientação			Orientação	Orientação	
17h20 - 18h10			Orientação			
18h40 - 19h30						
19h30 - 20h20	TCC	TCC			TCC	
20h30 - 21h20	TCC	TCC			TCC	
21h20 - 22h10						
22h10 - 23h00				TCC	TCC	

Referências

CISSAPPETITO. 2019. Disponível em: <<https://ciss.com.br/appetito>>. Acesso em: 30 de agosto de 2019. Citado na página 3.

ECOMANDA. 2019. Disponível em: <<http://ecomanda.com.br/sistema-para-pizzaria/>>. Acesso em: 10 de setembro de 2019. Citado na página 4.

GRANDCHEF. 2019. Disponível em: <<https://www.grandchef.com.br/?hl=pt-BR>>. Acesso em: 08 de setembro de 2019. Citado na página 3.

PIZZALMMATI. 2019. Disponível em: <<http://localhost>>. Acesso em: 10 de setembro de 2019. Citado na página 4.