|  |
| --- |
|  |
| **Afrem Dilmaç, Omar Zouljami & Mona Aoulad Safar**  **1TI2 – Groep2-B** |
| Eerste Bachelor - Toegepaste Informatica  Choose an item. |
|  |
|  |
| **DATABASE DESIGN**  Rogier van der Linde |
|  |
| Academiejaar 2020-2021 |

|  |  |
| --- | --- |
| CASUS - DATABASE DESIGN | |
| [Restaurantketen] |

Inhoudsopgave

[1 Inleiding 3](#_Toc60422980)

# Inleiding

In het eerste semester leerde de cursus Database Design ons hoe we een Database visueel kunnen maken. We zijn van nul af aan begonnen en zijn nu in staat om op een integrale database aan te leggen.

Voor onze casus van dit semester werd ons gevraagd een database te maken voor een restaurantketen. We begonnen na te denken aan het proces van onze casus. Vervolgens zijn we begonnen met het conceptueel model. Daarna zijn we in detail getreden en hebben we een conceptueel model gemaakt, met de bedoeling om relaties tussen onze entiteiten te creëren. Ten slotte sloten we af met een fysisch model van ons werk. Elke stap die we zetten werd opgeschreven in een word document. Om vervolgens een complete paper te maken.

# Gebruikte terminologie

|  |  |
| --- | --- |
| **Locatie** | Hier geven wij de ligging van het restaurant. |
| **Restaurant** | Het gebouw waarin de klanten komen eten. |
| **Openingsuur** | Elk restaurant heeft zijn start en einduur, dit schrijven wij adhv een erd openingsuur. |
| **Personeel** | Werknemers zijn verdeel in twee categorieën; keukenpersoneel en zaalpersoneel. Elk werknemer heeft zijn eigen id en shifturen. |
| **Klant** | Hier noteren wij de naam en telefoonnummer van onze klanten. |
| **Reservatie** | Hier reserveert men een tafel in onze restaurant en noteert men een id, uur en een datum voor de reservatie. |
| **Bedient** | Dit gebruikt men om te tonen dat zaalpersoneel onze klanten serveren. |
| **Tafel** | meubelstuk waarop het gerecht van de klant opleggen |
| **Rekening** | Dit gebruiken wij als factuur aan onze klanten. |
| **Betaling** | Hier betaalt onze klanten en kiest men tussen betalen via bankkaart of via cash geld. |
| **Bestelling** | Klanten kunnen hier bestellen. Alle bestellingen hebben een bestelling nummer. |
| **Menu** | Hier kan de klant kiezen welke gerecht hij wil eten. Er is keus tussen vlees, vis en vegetarisch. |

# Business rules

## Structureel

* Rekening moeten betaald worden per tafel; geen “going Dutch”.
* Shiften van werknemers en openingsuren van de restaurants moeten bijgehouden worden.
* Een tafel kan maximum acht plaatsen hebben.

## Procedureel

* Als een klant op voorrand reserveert heeft hij meer kans op een reservering.
* Wanneer een werknemer overuren krijgt die 10% meer op zijn salaris.

# Conceptueel model

