Trabalho Banco de Dados I

BCC321 - Professor: Guilherme Tavares

Grupo:

Erick Junio Barroso Ferreira- 19.2.4210 Gabriel Rodrigues de Moraes- 19.2.4068 João Vitor Cardoso dos Santos Cotta 19.2.4069 Luiz Fernando Rodrigues Fernandes - 19.2.4008

Mini Mundo

Uma empresa possui uma rede de restaurantes. Cada restaurante possui mesas disponíveis para seus clientes, onde essas mesas poderão ser reservadas por telefone, site ou presencialmente indo ao restaurante. Cada restaurante possui seu código de identificação (único), endereço, quantidade de mesas totais e quantidade de mesas disponíveis para serem reservadas.

Para o funcionamento de cada restaurante são necessários funcionários, para os quais são salvos o id do funcionário (único), nome, endereço, salário e telefone. Cada funcionário é classificado de acordo com a tarefa que exerce e possui atributos específicos. Para o garçom é armazenado o id do curso de garçom. O atendente é responsável pelos contatos feitos com os clientes para realizar reservas e é guardado sua credencial de atendente. O zelador é responsável pela organização da parte interna dos restaurantes e é registrado sua licença para trabalhar na área. Para o recepcionista são armazenadas as mesas sob sua responsabilidade, que serão identificadas pelo número da mesa e o id do restaurante em que a mesa se localiza (um recepcionista pode ter mais de uma mesa sob sua responsabilidade). Por fim, para o chefe de cozinha é armazenado o id do curso de gastronomia. Cada funcionário poderá ter um dependente, para ele é guardado o nome, endereço e o id do funcionário em que depende.

Mini Mundo

Cada mesa possui um número que será único em cada restaurante, seu status (disponível ou não para ser reservada), valor para taxa de reserva e tipo da mesa, que poderá ser vip(Tendo localização privilegiada e direito a sobremesas gratuitas da casa) ou comum.

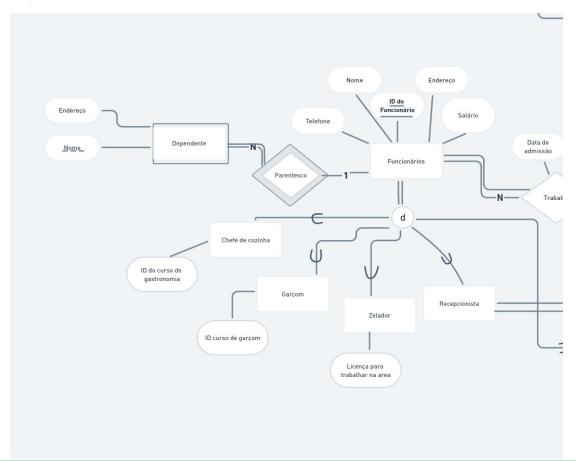
Para manter o estoque dos mantimentos, o restaurante terá parcerias com empresas alimentícias, para as quais são armazenadas o id da empresa, nome e localização. As empresas são divididas em empresas de alimentos, para as quais são armazenados os certificados de qualificação e para as empresas de bebidas são armazenados a licença de funcionamento e qualidade.

Na área publicitária os restaurantes podem realizar anúncios, que possuem o ID do anúncio, seu meio de divulgação, valor e duração de exposição.

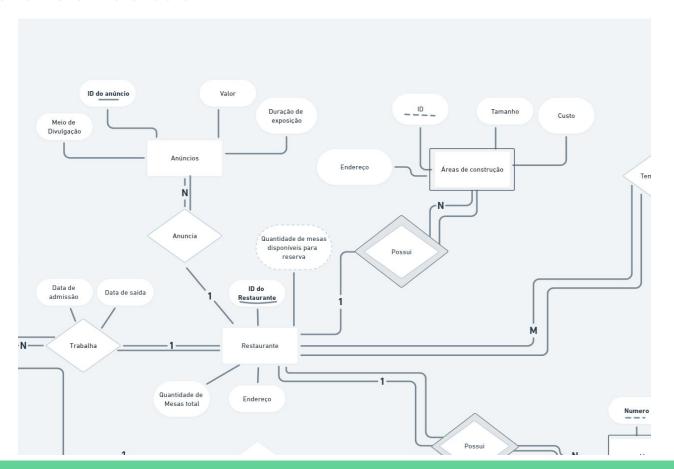
No sistema são armazenados todos os clientes que já frequentaram aquele restaurante ou possuem reservas, para eles são armazenados o id, nome, CPF e qual restaurante já reservou alguma mesa. Para realizar a reserva de uma mesa os clientes devem entrar em contato com o atendente, a partir desse contato pode ser gerado ou não uma reserva. Cada reserva terá seu id, horário da reserva, valor da reserva e forma de pagamento.

Caso haja necessidade de expansão, o restaurante possui áreas de construção (que poderão ser adquiridas ao longo da vida ativa do restaurante) . Essas áreas contêm ID, endereço, tamanho e custo.

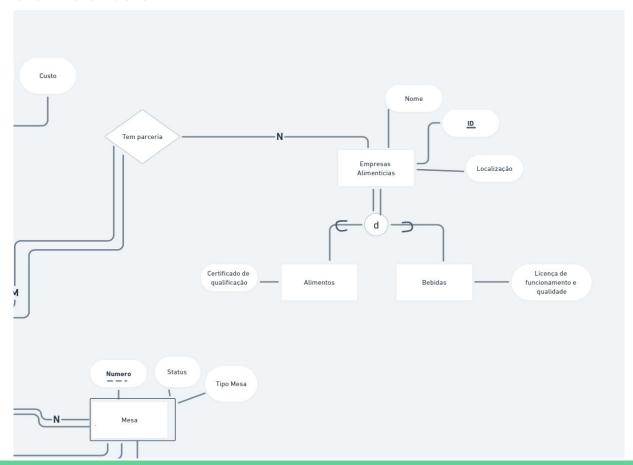
Modelo Conceitual

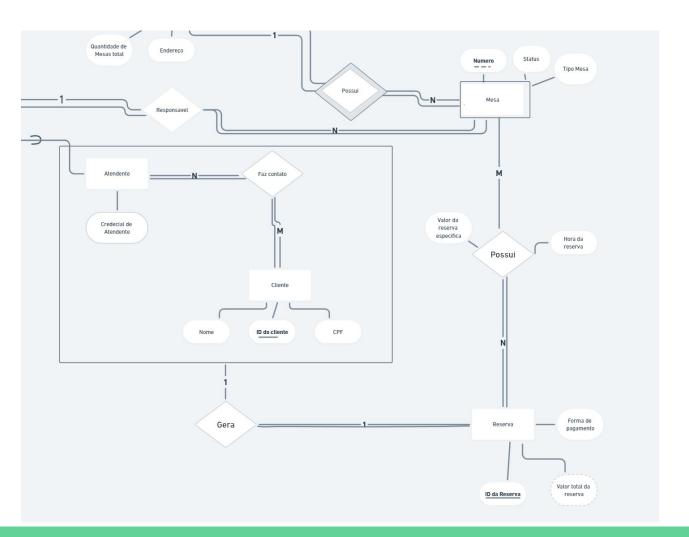


Modelo Conceitual



Modelo Conceitual





Modelo ERE

Link para acesso ao modelo online:

https://whimsical.com/bd1-L7GVk1519wdNkKzmAkf16c