Departamento de Ciencias de la Computación (DCCO)

Ingeniería en Tecnologías de la Información

Metodología de Desarrollo de Software NRC 9899

**“Proyecto Automatización Restobar ILLARI ”**

**Especificación de Requisitos Funcionales**

Proyecto Tercer Parcial

Presentado por: Ortiz Bryan, Paredes Camila, Cristian Pincha

Director: Ing. Jenny Ruíz

**Requisitos Funcionales**

|  |  |
| --- | --- |
| Id. Requerimiento | REQ001 |
| Nombre | Acceso al sistema |
| Actor | Administrador/mesero |
| Descripción | El usuario debe ingresar su nombre de usuario y contraseña para ingresar a la estructura de datos. |
| Entradas | Contraseña y Usuario |
| Salidas | Interfaz del Sistema:   * Catálogo de platillos |
| Proceso | 1. El personal autorizado debe ingresar al sistema con el nombre de usuario y contraseña proporcionados por el desarrollador. 2. Una vez ingresada la información de inicio de sesión, hacer clic en ingresar. |
| Precondiciones | El desarrollador del aplicativo es el encargado de generar las contraseñas y usuarios para el personal autorizado del Restobar. |
| Post condiciones | Muestra en pantalla el menú de opciones:   1. Seleccionar los platillos. 2. Generar orden. |
| Efectos Colaterales | 1. El usuario no podrá ingresar números en el nombre de usuario. 2. El usuario no podrá ingresar caracteres en su contraseña. 3. Si el usuario ingresa sus datos correctamente y se encuentra en el módulo de estructura de datos, se escogerá la opción de selección de platillos. |
| Prioridad | Alta |

|  |  |
| --- | --- |
| Id. Requerimiento | REQ002 |
| Nombre | Modificar catálogo |
| Actor | Administrador/mesero |
| Descripción | El administrador/mesero debe poder modificar el catálogo de platillos, ya sea por promociones, y también se podrá modificar el precio de cada platillo. |
| Entradas | Ingresar la información de los platillos a modificar: nombre, descripción, precio actual, nuevo precio, promoción. |
| Salidas | Interfaz del Sistema:   * Formulario de los platillos modificados. |
| Proceso | 1. El administrador/mesero accede al módulo de "Modificar Catálogo" en el sistema. 2. Se muestra una lista de platillos disponibles en el catálogo actual. 3. El administrador selecciona un platillo específico que desea modificar. 4. El sistema muestra los detalles actuales del platillo seleccionado, incluyendo nombre, descripción y precio actual. 5. El administrador ingresa la nueva información en el formulario de modificación. 6. Si se desea cambiar el precio, el administrador/mesero ingresa el nuevo valor numérico en la opción correspondiente. 7. Si se desea colocar el platillo en promoción, el administrador/mesero marca la opción "sí" en la casilla de promoción; de lo contrario, selecciona "no". 8. El administrador/mesero da clic en el botón de "Guardar" para aplicar las modificaciones. 9. El sistema valida que toda la información ingresada sea correcta y coherente. 10. Si la información es válida, se actualizan los datos del platillo en el catálogo. 11. Si el platillo estaba registrado previamente y se volvió a modificar, el sistema muestra un mensaje de error indicando: "Ya existe registro del platillo". 12. El sistema muestra una confirmación de que la modificación se realizó correctamente y regresa a la lista de platillos. |
| Precondiciones | El administrador/mesero debe tener acceso al módulo de "Modificar Catálogo" en el sistema del restobar.  Debe existir al menos un platillo registrado en el catálogo. |
| Post condiciones | Se actualiza la información del platillo en el catálogo con los datos modificados.  La lista de platillos en el catálogo se actualiza y muestra los cambios realizados. |
| Efectos Colaterales | El personal autorizado deberá ingresar únicamente la información solicitada y válida para realizar las modificaciones.  Si se intenta modificar un platillo con un nombre que ya existe en el catálogo, se mostrará un mensaje de error "Ya existe registro del platillo". |
| Prioridad | Alta |

|  |  |
| --- | --- |
| Id. Requerimiento | REQ003 |
| Nombre | Disponibilidad de mesas. |
| Actor | Administrador/mesero |
| Descripción | El usuario debe permitir generar una lista de mesas disponibles y en uso. |
| Entradas | Ingresar al apartado ORDENAR |
| Salidas | Interfaz del Sistema:   * Total de mesas disponibles y usadas en tiempo actual. |
| Proceso | 1. El administrador/mesero inicia sesión en el sistema del restobar con su cuenta autorizada. 2. El administrador/mesero ingresa al módulo ORDENAR. 3. El administrador/mesero visualizara el total de mesas disponibles. 4. El administrador/mesero seleccionara el número de mesa a ocupar por el cliente. 5. Se procede con la toma de pedidos. |
| Precondiciones | En el apartado CONFIGURAR debemos tener un mínimo de 1 mesa para poder hacer uso de esta. |
| Post condiciones | Muestra en pantalla el apartado de toma de pedido, mostrando por categorías los platillos disponibles. |
| Efectos Colaterales | El administrador/mesero no podrá realizar mas pedidos dentro del aplicativo en caso de no tener registrado el número correcto de mesas. |
| Prioridad | Alta |

|  |  |
| --- | --- |
| **Id. Requerimiento** | REQ004 |
| **Nombre** | Toma de pedido |
| **Actor** | Administrador/mesero |
| **Descripción** | Visualizar el catálogo, seleccionar el número de productos a consumir y generar pedido. |
| **Entradas** | Visualización del catálogo de platillos disponibles.  Selección del número de productos de cada platillo que el cliente desea consumir (cantidad).  Confirmación para generar el pedido. |
| **Salidas** | Interfaz del Sistema:  Resumen de la orden generada.  Confirmación de pedido realizado. |
| **Proceso** | 1. El administrador/mesero inicia sesión en el sistema del restobar con su cuenta autorizada. 2. En la interfaz principal, el sistema muestra el catálogo de platillos disponibles, incluyendo su nombre, descripción y precio actual. 3. El mesero visualiza las opciones del catálogo y toma nota de los platillos que el cliente desea consumir y la cantidad de cada uno. 4. Para cada platillo seleccionado, el mesero ingresa la cantidad de productos que el cliente desea consumir (por ejemplo, 2 hamburguesas, 1 ensalada, etc.). 5. El administrador/mesero verifica que la información ingresada sea válida, es decir, que la cantidad de productos sea un número entero positivo y que no exceda la disponibilidad en el catálogo. 6. Si la información es válida, el administrador/mesero confirma la orden y procede a generar el pedido. 7. El sistema muestra un resumen de la orden con los platillos seleccionados y su respectiva cantidad. 8. El administrador/mesero confirma la orden para que sea enviada a la cocina o área de preparación. 9. Si el mesero intenta generar una orden con un platillo cuyo nombre ya existe en el catálogo, el sistema muestra un mensaje de error "Ya existe registro del platillo". |
| **Precondiciones** | El administrador/mesero debe ingresar a la ventana "ORDENAR" en el sistema del restobar.  Debe existir al menos un platillo registrado en el catálogo para que el mesero pueda seleccionar y generar una orden. |
| **Post condiciones** | Se registra la orden generada con los platillos y las cantidades seleccionadas por el cliente.  Si la orden se generó correctamente, el sistema muestra una confirmación del pedido realizado. |
| **Efectos Colaterales** | El mesero debe ingresar únicamente la información solicitada y válida (cantidades de productos) para realizar la generación de la orden.  Si el administrador/mesero intenta generar una orden con un platillo que ya existe en el catálogo, el sistema mostrará un mensaje de error "Ya existe registro del platillo". |
| **Prioridad** | Alta |

|  |  |
| --- | --- |
| Id. Requerimiento | REQ005 |
| Nombre | Comprobante de pago. |
| Actor | Administrador /mesero |
| Descripción | El sistema debe generar un comprobante de pago, el cual se generará posterior al pago, donde de igual forma se evidenciará un mensaje del cambio del cliente. |
| Entradas | Visualización del PDF como comprobante de pago. |
| Salidas | Interfaz del Sistema:   * Comprobante de pago y/o ventana de ordenes generadas. |
| Proceso | 1. El administrador/mesero debe estar registrado en el sistema. 2. Se procede a la selección de la mesa a ser ocupada por el cliente, adicional de seleccionar la misma para realizar el pedido. 3. Se desglosa el menú de platillos disponibles. 4. Procede a seleccionar los platillos a consumir por el cliente. 5. Confirma el pedido. 6. Procede con la acción “cobrar”. 7. Visualizara una ventana donde le permitirá ingresar el valor en dólares proporcionado por el cliente para el pago de los platillos, y realizara automáticamente el calculo del restante a devolver al cliente. 8. Una ventana emergente con el comprobante se visualizará en ese momento con todos los detalles de la compra como fecha, hora, quien atiende, a quien atiende, descripción y unidades, etc. 9. Se procede a guardar el pedido ya listo en la sección de “Ventas” para así luego poder volver a visualizar el PDF |
| Precondiciones | El catálogo de platillos debe estar con precios y descripciones correctas para la preparación en cocina, además de mantener el orden en el catálogo. |
| Post condiciones | Tras haber confirmado la venta la mesa pasara a estar nuevamente en funcionamiento automáticamente. |
| Efectos Colaterales | 1. En caso de no tener mas mesas disponibles el cliente deberá esperar para poder ser atendido. 2. El PDF podría generar una acumulación de documentos a largo plazo |
| Prioridad | Alta |