

ESCENARIO - RESTAURANTE

Existe un restaurante que maneja distintos menús de comida: desayuno, comida y cena. En los menús existen alimentos con un nombre, costo y una descripción, es posible que estos alimentos además de estar en el menú de desayuno también puedan estar en el de la cena. Los menús son para que los clientes soliciten una orden. Estas órdenes pueden ser de dos maneras. Presencial, es decir, en el mismo restaurant, o vía telefónica , un pedido a domicilio. Cuando es presencial, un mesero registra la orden con los alimentos solicitados. Al igual que ocurre en los lugares tradicionales de comida, este tipo orden es solicitada a un mesero por un número de mesa. Mientras que cuando el pedido es a domicilio, la orden además de registrar los alimentos, requiere de registrar una dirección con referencias, un nombre del cliente y un número telefónico. En ambos tipos de órdenes es necesario poder calcular el costo de la misma, dado los alimentos registrados, y se requiere conocer el estatus (en preparación o entregada). Es importante mencionar que cada orden pueden tener varias solicitudes de un mismo alimento.

PRÁCTICA

Realizar un diagrama de clases para el escenario descrito anteriormente.

Considera utilizar todos los conceptos vistos hasta el momento durante el curso.

Es necesario definir las relaciones, nombres de los roles y respetar las convenciones discutidas previamente.

También es necesario definir paquetes y subpaquetes.

Entrega: 23 de Septiembre (en clases)