CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS EXACTAS E INGENIERÍAS



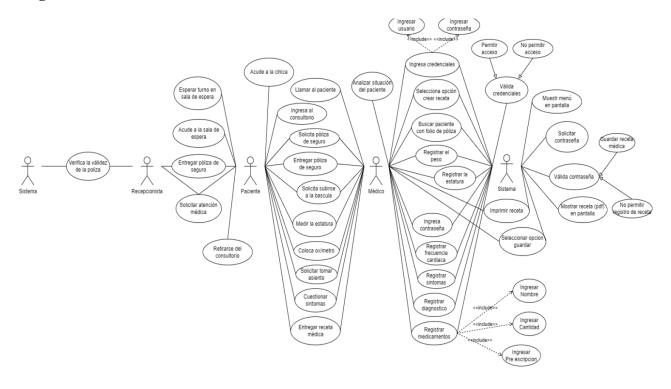
SEMINARIO DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE INGENIERÍA DE SOFTWARE I 15899

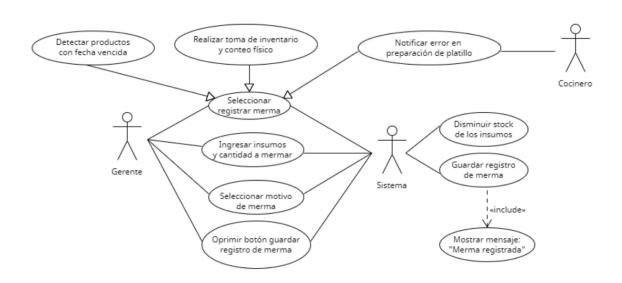
SECCIÓN D03

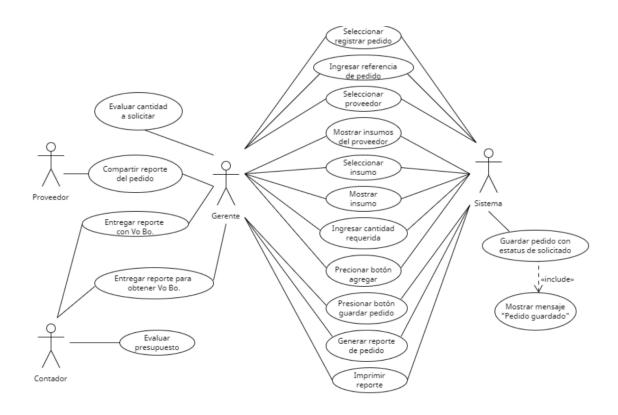
TEMA: DIAGRAMAS DEL PROYECTO

PROFESOR: VÍCTOR MANUEL ZAMORA RAMOS

Diagrama de casos de uso







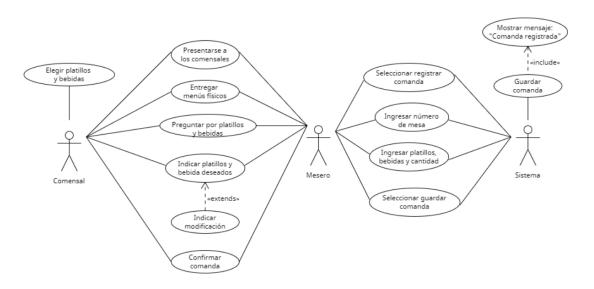
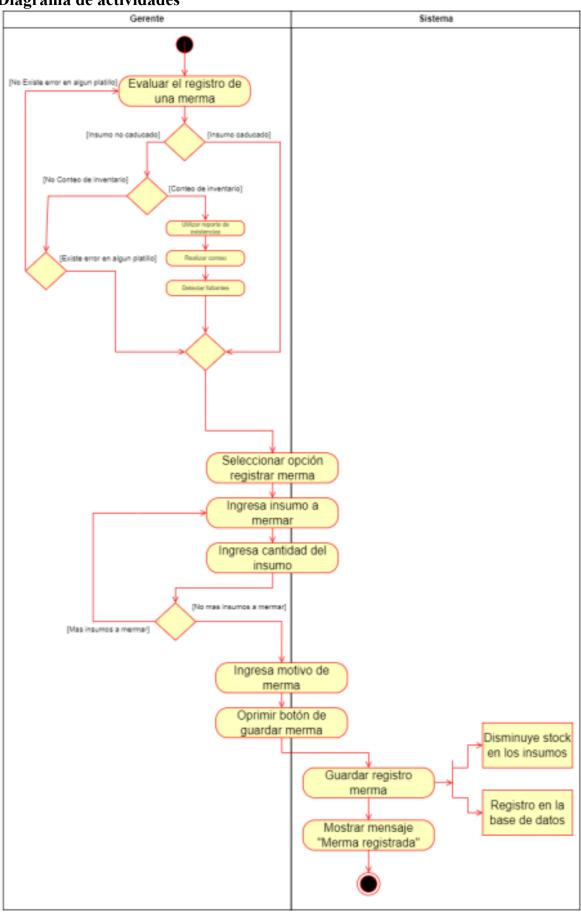
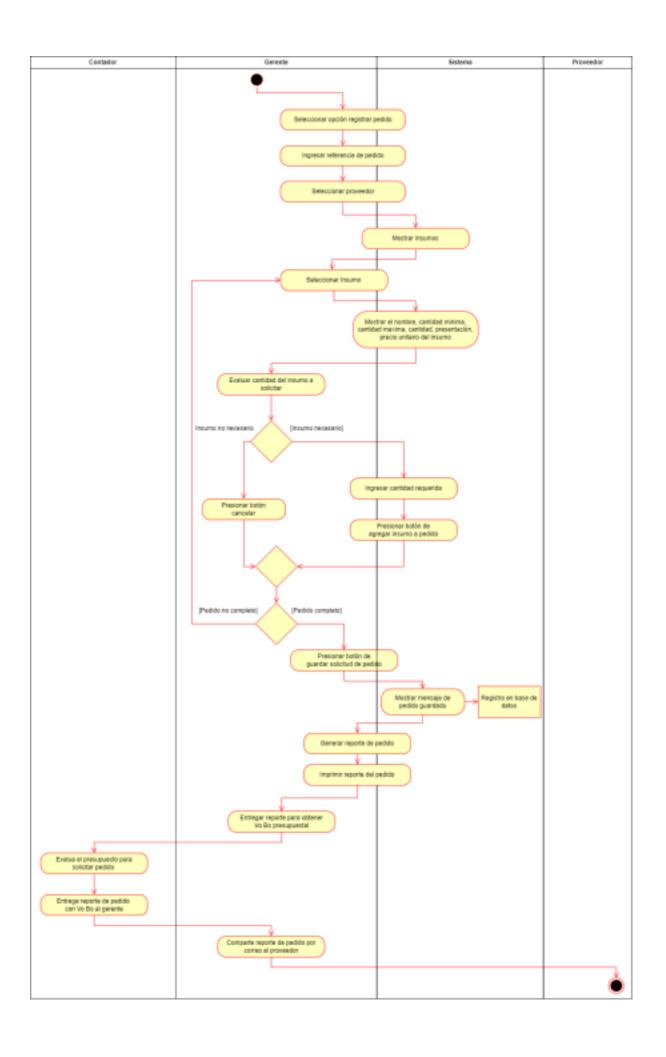


Diagrama de actividades





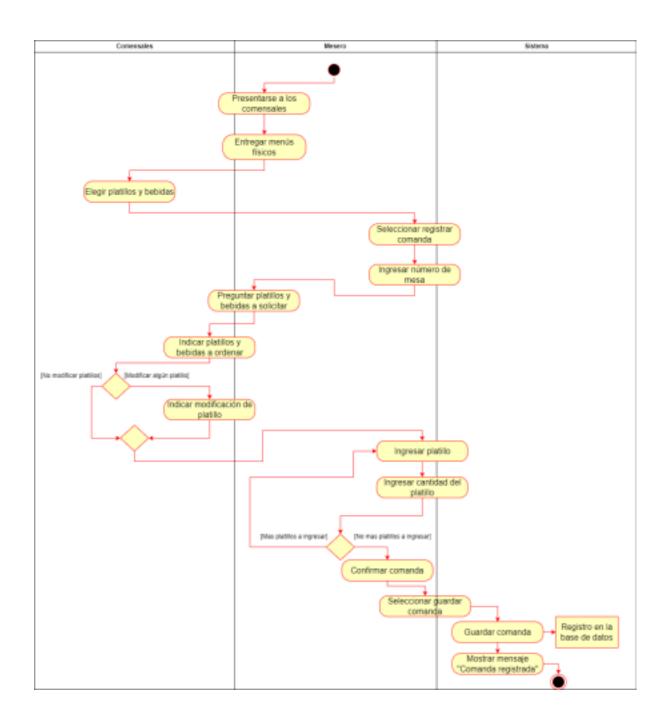
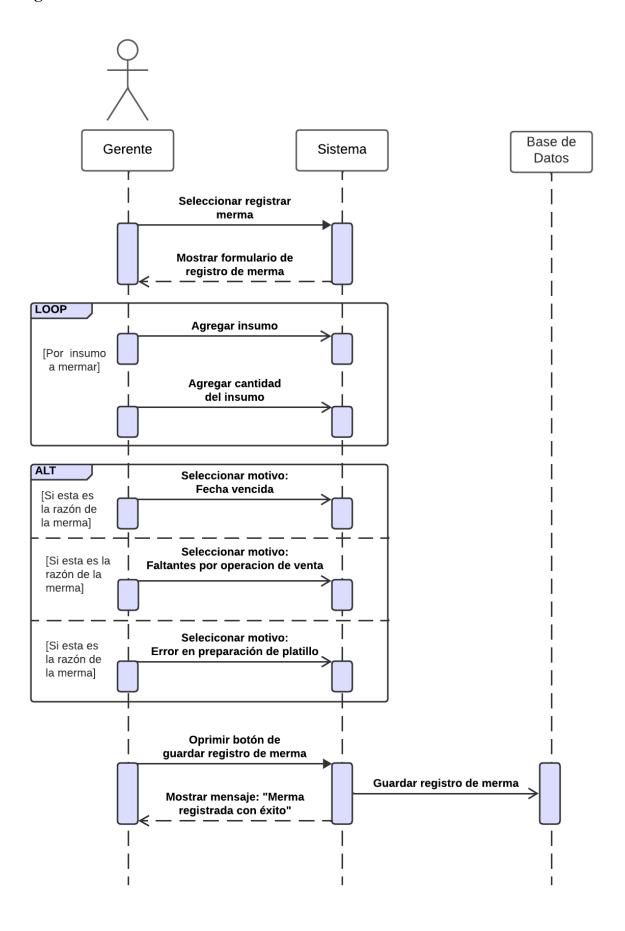
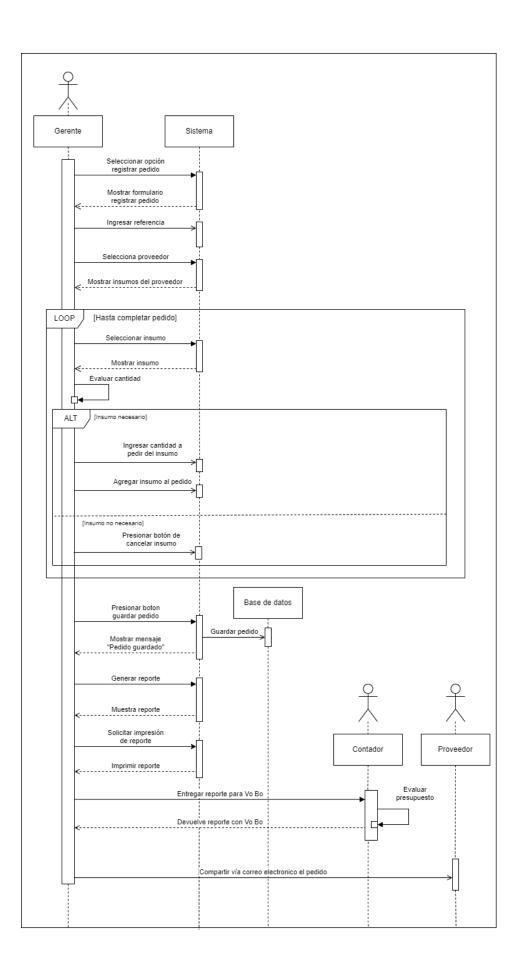


Diagrama de secuencias





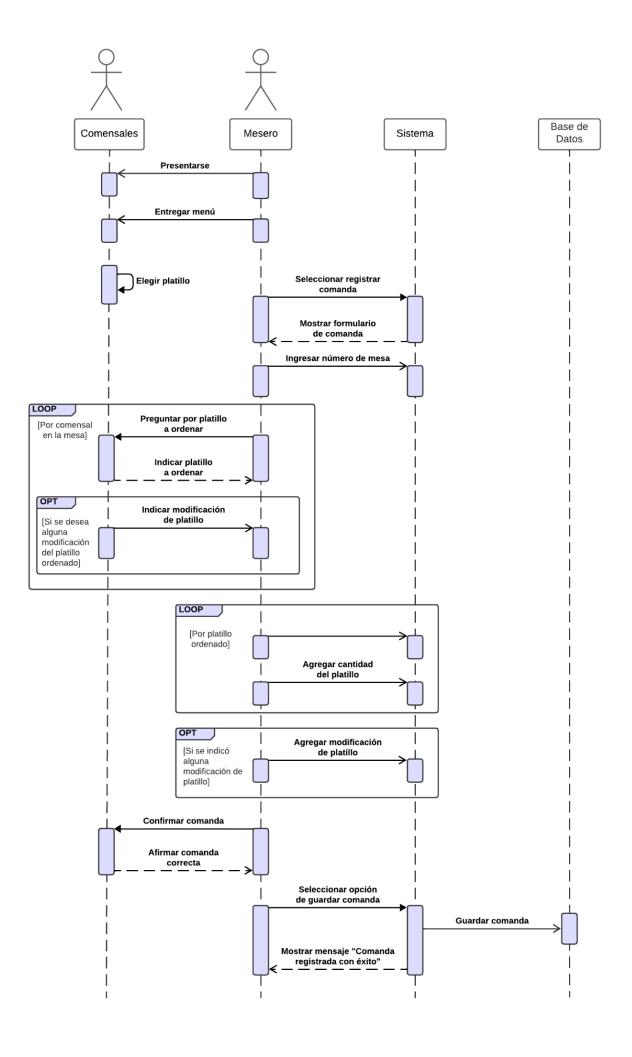
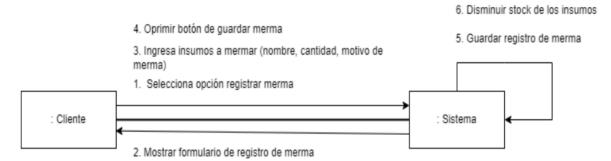
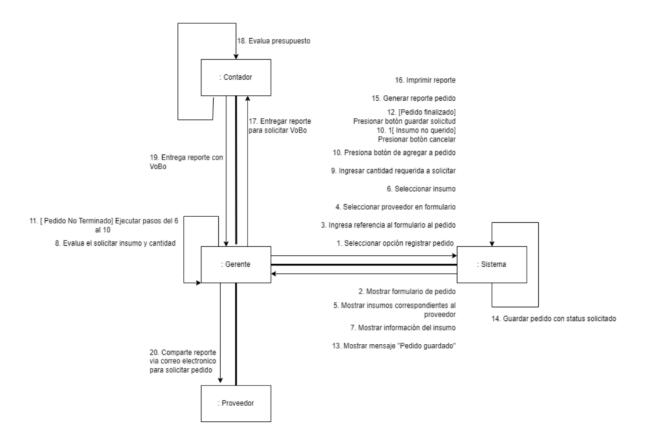


Diagrama de colaboración



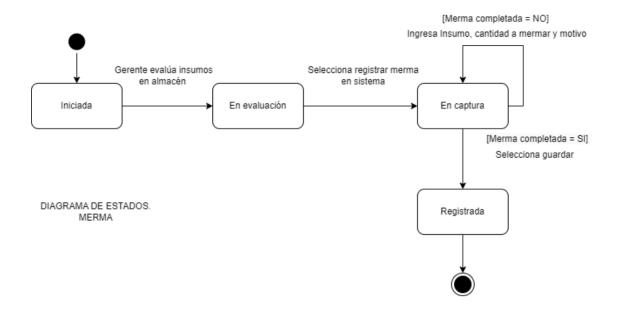
7. Mostrar mensaje de "Merma registrada"



- 1: Llegar a la mesa y se presentarse.
 - 2: Entregar los menús físicos.
- 6: Preguntar por platillos a ordenar 14: Retirarse de la mesa y continuar con sus labores. 10: Confirma la comanda con los platillos solicitados. : Mesero : Comensales 7: [Por cada comensal] Indicar el platillo qué 4: Seleccionar la opción registrar comanda. desea ordenar. 3: Elegir platillos. 8: [Si el comensal lo quiere] Indicar alguna 5: Ingresar el número de mesa modificación al platillo deseado. 9: Ingresar los platillos y su cantidad. 11: Seleccionar la opción guardar comanda. 13: Mostrar en pantalla el mensaje "Comanda registrada." : Sistema

12: Registra la comanda en la base de datos

Diagrama de estados



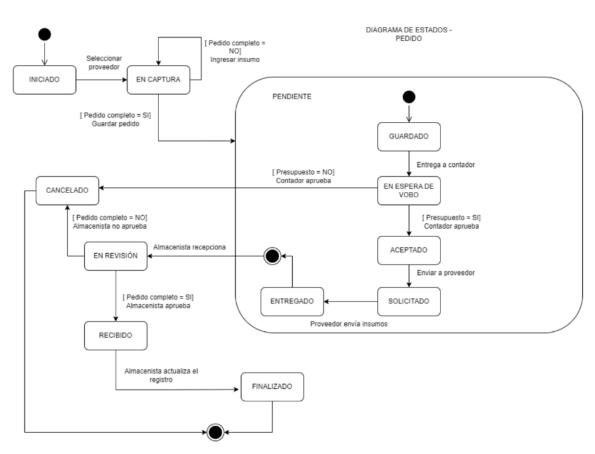


DIAGRAMA DE ESTADOS. COMANDA

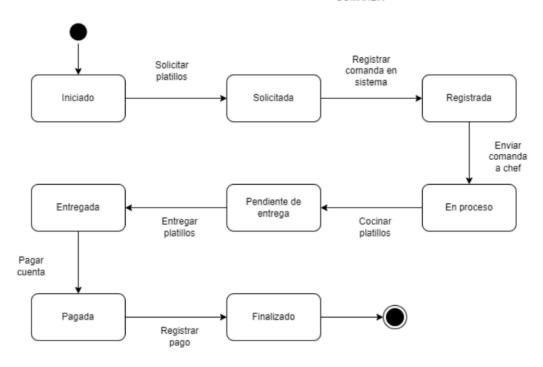
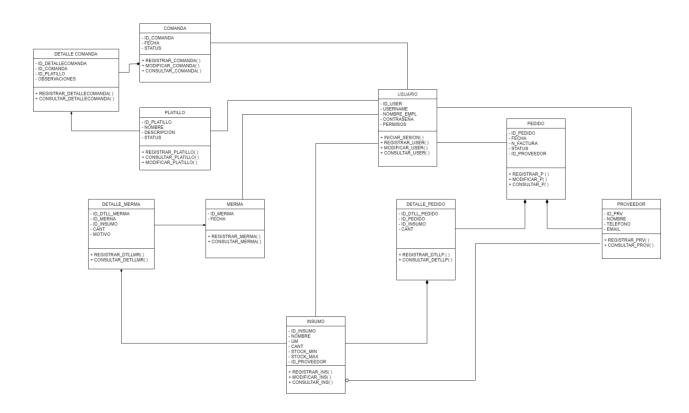


Diagrama de clases



Tarjeta SRC

| Mesero | | |
|--|------------------|--|
| Responsabilidades | Colaboradores | |
| Atender las necesidades del cliente. Registrar comandas en sistema. Consultar comandas. Entregar platillos al cliente. | Cliente Chef | |

| Jefe de Cocina | | |
|---|-----------------------------|--|
| Responsabilidades | Colaboradores | |
| Coordinación de actividades del equipo de cocina. Actualizar el estado de las comandas. Creación de platillos nuevos. | Chef Mesero Gerente | |

| Almacenista | | |
|--|---|--|
| Responsabilidades | Colaboradores | |
| Gestionar y controlar el inventario. Recibir pedidos de insumos. Actualizar el estado de los pedidos. Registrar y consultar mermas en sistema. Registrar y modificar proveedores en sistema. | Gerente Contador Jefe de Cocina Proveedor | |

| Proveedor | | |
|--|-------------------------|--|
| Responsabilidades | Colaboradores | |
| Cotizar precios de insumos. Vender y enviar insumos solicitados. Facturar las ventas de insumos. | Gerente Almacenista | |

Diagrama de componentes

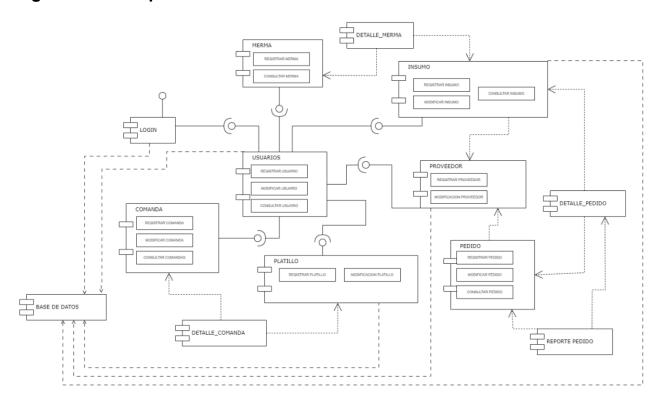


Diagrama de distribución

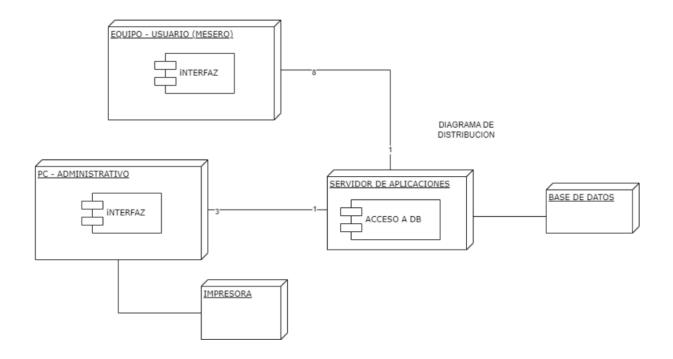
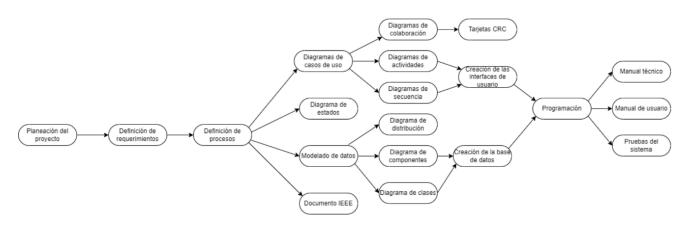


Diagrama de Perl



| Actividades | Duración |
|--------------------------------|----------|
| Planeación del proyecto | 2 días |
| Definición de requerimientos | 2 días |
| Definición de procesos | 10 días |
| Diagramas casos de uso | 2 días |
| Diagramas de actividades | 3 días |
| Diagramas de secuencia | 3 días |
| Diagramas de colaboración | 1 día |
| Diagramas de estados | 2 días |
| Diagramas de clases | 2 días |
| Diagrama de componentes | 1 día |
| Diagrama de distribución | 1 día |
| Tarjetas CRC | 1 día |
| Documentación IEEE | 15 días |
| Modelado de datos | 3 días |
| Desarrollo de la base de datos | 15 días |
| Interfaces de usuario | 7 días |
| Programación | 32 días |
| Manual técnico | 4 días |
| Manual de usuario | 15 días |
| Casos de Prueba | 7 días |

Diagrama de Gantt

