



FACULTAD DE CIENCIAS E INGENIERÍA

INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA

TEMA

“Implementación de un sitio web para realizar toma de pedidos y informe de ventas del restaurante SABROSO”

CURSO DE:

CALIDAD DE SOFTWARE

Presentado por:

**OCAÑA PRETEL MARCOS AURELIO.
CHURAMPI CAMACUARI ERICK.
MARCOS GALLARDO ELAR.**

ESTUDIANTES:

Los Olivos – Perú

2021

RESUMENEJECUTIVO.

En estos últimos años el negocio de comida o menús no cuentan con un proceso que mejore la atención al consumidor esto sin contar con la necesidad de poder tener con un informe detallado de todo el proceso que se realiza tales como un informe detallado de las ventas realizadas, los platos más pedidos, o la recaudación de las ventas en tiempo real. Por ello en el restaurante de menús “SABROSO” sus procesos son muy escasos debido al desconocimiento de un nuevo sistema que automatice sus necesidades y con la gran demanda que se tiene. Tener un software con estos requerimientos es fundamental ya que con las necesidades que se tiene en oferta y demanda es necesario tener un informe en tiempo real de que es lo que se necesita cumpliendo sus etapas de su tiempo en el mercado de ciclo de vida, para mejorar su servicio de atención, ya que al no contar con el sistema y todo lo realizan de manera manual se tendrá dificultades e incluso pérdida de dinero por no tener reportes que ayuden a contabilizar y ver las cantidades exactas es por ello que se da la necesidad de contar con el sistema que mejore esos procesos.

Este trabajo de investigación se tendrá como objetivo agilizar los procesos de ventas de Menús para el restaurante “SABROSO” esto permitirá brindar un excelente servicio al público en general siendo beneficiados en una rápida atención.

ABSTRACT

At present, the Menus sales systems without the need to have a detailed report of the entire process that this entails, such as a detailed report of the sales made, the most ordered dishes, or the collection of sales in real time, they are very scarce since they do not know the process of a new system that automates their needs with the great demand that they have. Having a software with these requirements is essential since with the needs that you have in supply and demand it is necessary to have a real-time report of what is needed, fulfilling its stages of its time in the life cycle market, in order to improve your attention service, since by not having the system and everything is done manually, there will be difficulties and even loss of money for not having reports that help to account for and see the exact amounts, which is why the need arises to have the system that improves those processes.

The objective of this research work will be to streamline the Menus sales processes for the restaurant "SABROSO" to provide an excellent service at the service of the general public, benefiting from prompt attention.

CAPITULO I. INTRODUCCION

1.1. Planteamiento y justificación del tema.

El desarrollo del sistema de ventas de menú SABROSO es muy importante ya que contando con el funcionamiento didáctico y en tiempo real del sistema se podrá sistematizar las ventas, ya que con ello se gestionará la parte administrativa que es la parte primordial y la más importante para poder tener un conteo real de lo vendido. Que contabilizará de manera exacta el ingreso económico diario y con esto tener la información que se necesite saber. Por tal motivo el proyecto que se está implementando está diseñado para poder cumplir con todas esas expectativas anteriormente mencionadas, será un sistema capaz de registrar los procesos de ventas de menús de una manera eficaz. Se desarrollará con el lenguaje de programación PHP con la que se desarrolló la plataforma e implementado con una base de datos MySQL Workbench, en donde se almacenará la información de todos los registros realizados en el transcurso de las ventas con los informes detallados en tiempo real.

1.2. Situación actual.

El restaurante se encuentra ubicada en la siguiente dirección.

- Urb. Satélite, Mz 22 Lt 13 Calle 8, Ventanilla
- Ventanilla - Callao
- Teléf.: 933 903 898
- Correo: delicias-rico@gmail.com

Las ventas de menús en la actualidad, como parte de la alimentación diaria deben ofrecer un servicio de calidad para los clientes. Con la implementación de un sistema que agilizará procesos, de tal manera se implementará un software que ayude en los procesos. Por lo tanto, será importante reunir información detallada que se desarrollará, para obtener los requisitos funcionales

y no funcionales, para poder automatizar dichos procesos llevándonos a realizar el desarrollo de los interfaces y su desarrollo de las mismas.

1.3. Problema

- Los informes que se realizan de manera manual desperdician mucho tiempo.
- Las contabilidades de lo recaudado en las ventas no son justificadas ya que lleva un poso común de las ventas sin ser mencionadas en que se gastó o recaudo.
- En los restaurantes no hay sistemas que ayuden a controlar con informes los ingresos y egresos.
- La toma de un pedido de menú se demora ya que se realiza de manera manual y no hay un control exacto.
- No hay informe de las ventas cantidades de pedidos.

1.4. Justificación

Implementar una plataforma que sea capaz de realizar la toma de pedidos y contabilizar los mismos en tiempo real dando una información exacta de los pedidos requeridos y lo recaudado en las ventas dichos informes serán capas de representarlos en tiempo real y así poder llevar un control total del sistema ayudando con el proceso de ventas en el restaurante.

1.5. Objetivo de la investigación

1.5.1. Objetivo de general

Implementación de un sitio web para realizar toma de pedidos y informe de ventas del restaurante de menús SABROSO.

1.5.2. Objetivos específicos

- a. Diseñar una base de datos adecuada para así poder almacenar la información necesaria.
- b. Agilizar el proceso de ventas en tiempo real.
- c. Mostrar los reportes con filtros para las diferentes modalidades por fechas determinadas, obteniendo datos detallados y actualizados.

1.6. Limitaciones

- La falta de información de nuevas metodologías por parte de los clientes.
- Banco de datos incompletos y no actualizados, de las empresas dedicadas al rubro de alimentos.
- El período de tiempo de recolección de la información es muy defectuoso incluso llevando a pérdidas económicas.

1.7. Alcance de la investigación

En los restaurantes de los distritos hay un gran desconocimiento sobre los sistemas que pueden mejorar sus procesos de ventas llevando el informe y el conteo de las ganancias de manera manual la cual conlleva una pérdida de tiempo y economía.

Esto conlleva a tener pérdidas en costo y tiempo y en ocasiones sin saber si se realizaron ganancias ya que no cuentan con reportes en tiempo real que los definan como tal por ello es indispensable potenciar un sistema que les ayude con esos procesos y así poder trabajar de manera óptima.

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

2.1. Ciclo de Vida del proyecto.

El ciclo de vida de un proyecto es la serie de fases que atraviesa un proyecto desde su inicio hasta su conclusión. Una fase del proyecto es un conjunto de actividades del proyecto, relacionadas de manera lógica, que culmina con la finalización de uno o más entregables. (Adams,2015) Las fases pueden ser secuenciales, iterativas o superpuestas. Los nombres, número y duración de las fases del proyecto se determinan en función de las necesidades de gestión y control de la(s) organización(es) que participa(n) en el proyecto, la naturaleza propia del proyecto y su área de aplicación.

ÁREAS DE CONOCIMIENTO DE LA DIRECCIÓN DE PROYECTOS

Para Project Management Institute, las Áreas de Conocimiento de la Dirección de Proyectos son campos o áreas de especialización que se emplean comúnmente al dirigir proyectos. Un Área de Conocimiento es un conjunto de procesos asociados a un tema particular de la dirección de proyectos. Estas 10 Áreas de conocimiento se utilizan en la mayoría de los proyectos, la mayoría de las veces. Las necesidades de un proyecto específico pueden requerir Áreas de Conocimiento adicionales. Las 10 Áreas de Conocimiento son:

- 1) Gestión de la Integración del Proyecto
- 2) Gestión del Alcance del Proyecto.
- 3) Gestión del Cronograma del Proyecto.
- 4) Gestión de los Costos del Proyecto.
- 5) Gestión de la Calidad del Proyecto.
- 6) Gestión de los Recursos del Proyecto.
- 7) Gestión de las Comunicaciones del Proyecto.
- 8) Gestión de los Riesgos del Proyecto.
- 9) Gestión de las Adquisiciones del Proyecto.
- 10) Gestión de los Interesados del Proyecto.

2.2 Temáticas de las áreas de conocimiento de la dirección de proyectos Tabla 1: Área de conocimiento

Gestión de la integración	Implica la toma de decisiones referidas a la asignación de los recursos, balancear los objetivos y entre las áreas de conocimiento manejar sus interdependencias.
Gestión del alcance	Garantiza que el proyecto cuente con todo lo necesario para completarlo, incluyendo los procesos requeridos en el proyecto. Su principal objetivo es definir y controlar qué se incluye y no se incluye en el proyecto.
Gestión del tiempo	Administra los procesos necesarios para la finalización del proyecto a tiempo. Los procesos que incorpora son: Definición de las actividades, establecer las secuencias de las actividades, estimar los recursos de las actividades, programar la duración de las actividades, y desarrollar y controlar el cronograma.
Gestión de los costos	Contiene los procesos de estimar, presupuestar y controlar los costos, con la finalidad de que el proyecto ejecute con el presupuesto aprobado.
Gestión de la calidad	Aquí se determinan responsabilidades, objetivos y políticas de calidad, para que el proyecto ejecute satisfactoriamente.
Gestión de los recursos humanos	Aquí está la organización, gestión y conducción del equipo del proyecto. Este equipo está conformado por personas a quienes se les asigna sus roles y responsabilidades para completar el proyecto.
Gestión de las comunicaciones	Aquí se busca que la generación, recopilación, distribución, almacenamiento, recuperación y disposición final de la información del proyecto sean oportunos y adecuados.
Gestión de los riesgos	Se desarrolla la planificación de la gestión, la identificación, análisis, la planificación de respuestas a los riesgos, así como el monitoreo, control y minimización en un proyecto.
Gestión de las adquisiciones	Se abarca los procesos de compra o adquisición de los insumos, bienes y servicios que se requiere para hacer realidad el proyecto.
Gestión de los interesados	Se desarrollan los procesos que hacen posible la identificación de las personas, grupos u organizaciones que puedan ser afectados o no en el proyecto. Se busca conocer y evaluar las expectativas de los interesados y su impacto en el proyecto.

2.3. Marco de trabajo ágil

En un entorno de desarrollo de proyectos se encuentran virtudes de compañerismo y con ello poder llegar a grandes objetivos con la integración de los mejores profesionales e incluso con la fortaleza de cada uno de ellos será sencillo lograr productos que se requieran contando con un buen liderazgo que apoye a sus integrantes según (Jesús, Castro 2018) menciona lo siguiente:

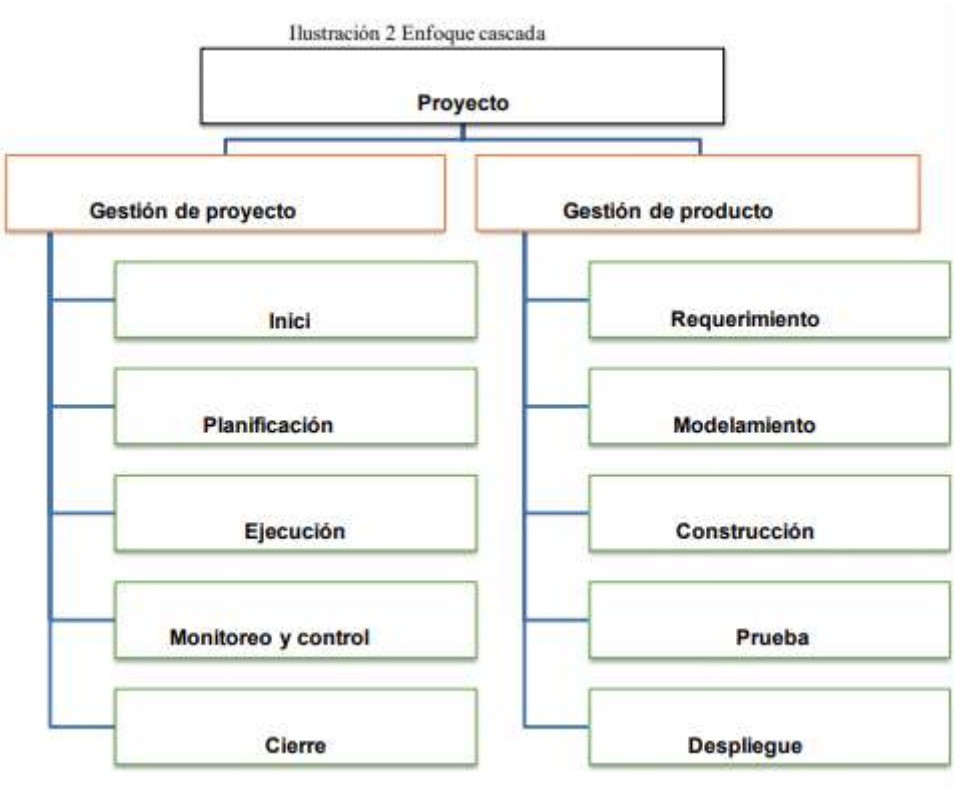
La metodología como herramienta de proyectos es una de las más importantes debido a su gran aporte colectivo y contribuye con cada uno de ellos esto ocasiona una importante estrategia de soluciones ante adversidades de equipo.

Todos los progresos dentro de un equipo de trabajo son muy importantes ya que cada uno de ellos cumple un papel muy importante uno va detrás de la otra si uno de ellos llegase a faltar en cuanto a una contribución echaría a perder todo el proceso de los entregables a tiempo de acuerdo a ello son importantes las reuniones que se realicen y dentro de ellas determinar los problemas y errores que se pudieron tener para poder llegar a un solo objetivo.

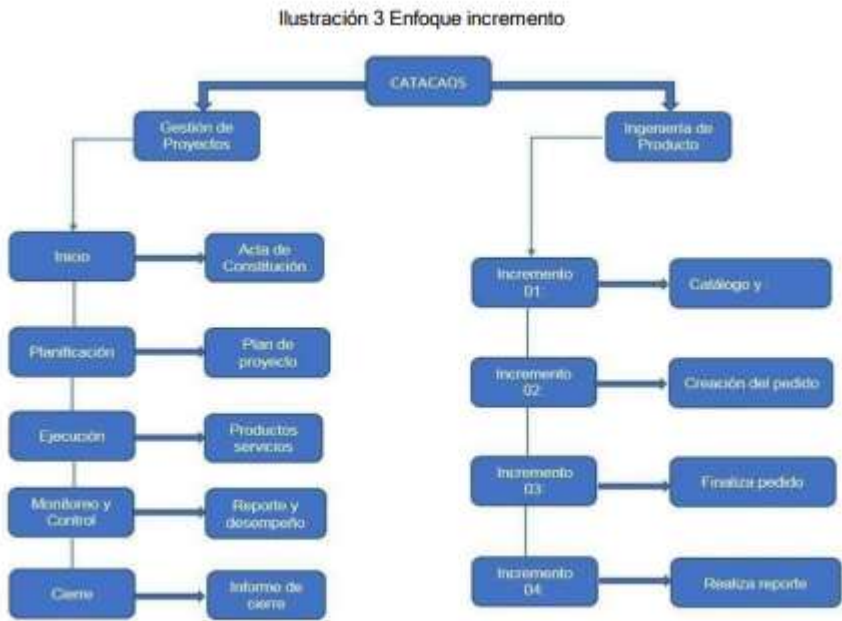
2.4 Ingeniería Hacia el producto – técnicas y herramientas

Para el paso del desarrollo en la ingeniería del producto tendremos dos enfoques llamados técnicas y herramientas, las cuales serán desempeñadas para el desarrollo del producto del software, que lo puntualizaremos a continuación

2.4.1. Enfoque cascado



2.4.2. Enfoque incremento



CAPÍTULO III. INGENIERÍA DEL PRODUCTO O DE DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Etapa de inicio

3.1.1. Descripción de la empresa

A. Antecedentes Fue creada en el año 1995 el 15 de julio empezando como una pequeña anticuchera dedicada principalmente a la venta de bebidas y anticuchos al pasar los años se implementaron con platos típicos de comidas marinas por ser dueños del norte se encamino en el mundo marino en donde dio frutos su buen trato y la buena sazón abriendo sucursales en toda la calle implementándose con 3 pisos.

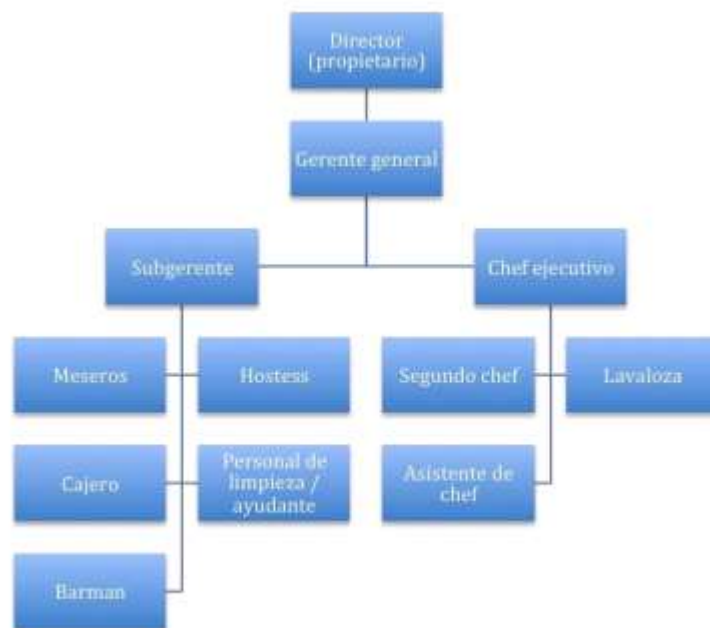
B. Dirección Av. Los rosales de pro Mz. L lote 48 Los olivos

C.RUC 20602641407

D. Apoderado principal JUAREZ MONTALBAN MARIELA

E) Organigrama

Ilustración 4. Organigrama del restaurant SABROSO



3.1.2. Descripción global del software.

3.1.2.1 Historias de Usuario

- Como empleado necesito poder ingresar el usuario y contraseña para acceder al sistema de ventas del restaurante.
- Como empleado necesito poder registrar una nueva reserva con los datos del cliente, fecha y hora de la reserva y las observaciones.
- Como empleado necesito poder realizar la busque de la reserva del cliente por fechas.
- Como empleado necesito poder visualizar el listado de productos que tiene el restaurante.
- Como empleado necesito poder registrar un nuevo producto.

- Como empleado necesito poder editar los datos de los productos que estén mal redactados.
- Como empleado necesito poder eliminar los productos que estén mal usados.
- Como empleado necesito poder modificar el tamaño del listado de los productos.
- Como empleado necesito poder visualizar el listado de Categorías que tiene el restaurante.
- Como empleado necesito poder registrar las nuevas categorías.
- Como empleado necesito poder editar las categorías que estén mal redactadas.
- Como empleado necesito poder eliminar las categorías que estén mal usadas.
- Como empleado necesito poder realizar la búsqueda de las categorías por sus nombres.
- Como empleado necesito poder modificar el tamaño del listado de las categorías.
- Como empleado necesito poder visualizar el listado de las mesas del restaurante.
- Como empleado necesito poder agregar el pedido de y poder elegir la mesa de atención.
- Como empleado necesito poder eliminar los productos del pedido.
- Como empleado necesito poder finalizar la venta del pedido para que se guarde en la lista de la mesa respectiva.
- Como empleado necesito poder visualizar el reporte de las ventas diarias del restaurante.
- Como empleado necesito poder buscar el reporte de las ventas diarias por fecha e imprimirlo.
- Como empleado necesito poder buscar el reporte de las ventas diarias por mesas e imprimirlo.
- Como empleador necesito poder cerrar sesión del sistema de ventas del restaurante al finalizar mi turno.

3.1.2.2 Modelo incremental

INCREMENTO #1: PROCESO DE REGISTRO DE RESERVA

- Como empleado necesito poder ingresar el usuario y contraseña para acceder al sistema de ventas del restaurante.
- Como empleado necesito poder registrar una nueva reserva con los datos del cliente, fecha y hora de la reserva y las observaciones.
- Como empleado necesito poder realizar la busque de la reserva del cliente por fechas.

INCREMENTO #2: GESTION DE LISTADOS

- Como empleado necesito poder visualizar el listado de productos que tiene el restaurante.
- Como empleado necesito poder visualizar el listado de Categorías que tiene el restaurante.
- Como empleado necesito poder visualizar el listado de las mesas del restaurante.
- Como empleado necesito poder visualizar el reporte de las ventas diarias del restaurante.

INCREMENTO #3: REGISTRO DE DATOS

- Como empleado necesito poder registrar un nuevo producto.
- Como empleado necesito poder registrar las nuevas categorías.
- Como empleado necesito poder agregar el pedido de y poder elegir la mesa de atención.

INCREMENTO #4: EDICION Y ELIMINACION DE DATOS

- Como empleado necesito poder editar los datos de los productos que estén mal redactados.
- Como empleado necesito poder eliminar los productos que estén mal usados.
- Como empleado necesito poder modificar el tamaño del listado de los productos.
- Como empleado necesito poder editar las categorías que estén mal redactadas.
- Como empleado necesito poder eliminar las categorías que estén mal usadas.
- Como empleado necesito poder modificar el tamaño del listado de las categorías.
- Como empleado necesito poder eliminar los productos del pedido.

INCREMENTO #5: GESTION DE REPORTES

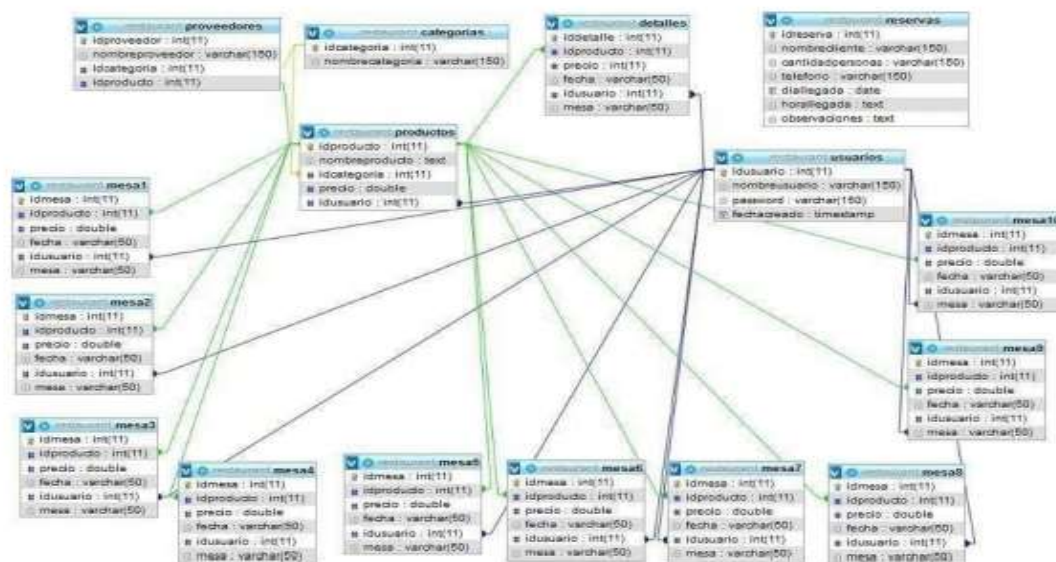
- Como empleado necesito poder visualizar el reporte de las ventas diarias del restaurante.
- Como empleado necesito poder buscar el reporte de las ventas diarias por fecha.
- Como empleado necesito poder buscar el reporte de las ventas diarias por mesas.

INCREMENTO 6: GESTION DE FINALIZACION

- Como empleado necesito poder finalizar la venta del pedido para que se guarde en la lista de la mesa respectiva.
- Como empleador necesito poder cerrar sesión del sistema de ventas del restaurante al finalizar mi turno

3.1.2.3 Modelo de entidad –relación.

Ilustración 5 Modelo Entidad Relación del sistema de ventas del restaurante



3.1.2.4 Prototipos

PROTOTIPOS INCREMENTO #1:



Ilustración 5 Login del sistema de ventas.

Nueva Reserva

Nombre Cliente:

Cantidad de Personas:

Telefono de Contacto:

Fecha Reserva (1/10/2017):

Hora de Reserva (22:00):

Observaciones:

Close

Agregar Reserva

Ilustración 6: Registro de reserva.

LISTADO DE RESERVAS

Reservas Activas : 1

05/02/2021

[Hacer Reserva Nueva](#)

Código	Comensales	Teléfono	Día	Hora	Observaciones	Acciones
0	4	943056009	02-05-2021	15:00	Mesa decorada para cumpleaños	[+] [-]

Ilustración 7: Búsqueda de reservas por fecha.

PROTOTIPOS INCREMENTO #2:

Reservas **Productos** **Categorías** **Servicio**

Unidad Productos

LISTADO DE PRODUCTOS

Registrar Producto Nuevo

Mostrar 5 registros

NOMBRE PRODUCTO	CATEGORIA PRODUCTO	PRECIO	ACCIONES
1 SERVICIO DE MESA	SERVICIO DE MESA	20	[+] [-]
10 SERVICIO DE MESAS	SERVICIO DE MESA	200	[+] [-]
2 SERVICIO DE MESAS	SERVICIO DE MESA	40	[+] [-]
3 SERVICIO DE MESAS	SERVICIO DE MESA	60	[+] [-]
4 SERVICIO DE MESAS	SERVICIO DE MESA	80	[+] [-]

Ilustración 8: Panel de listado de productos.

Reservas **Productos** **Categorías** **Servicio**

Unidad Categorías

LISTADO DE CATEGORIAS DE LOS PRODUCTOS

Registrar Nueva Categoría

Mostrar 5 registros

NOMBRE CATEGORIA	ACCIONES
BEBIDAS	[+] [-]
CARNE	[+] [-]
FRUTIFICACIÓN	[+] [-]
PESCADO	[+] [-]
PIZZERIA	[+] [-]

Ilustración 9: Panel de listado de categorías.

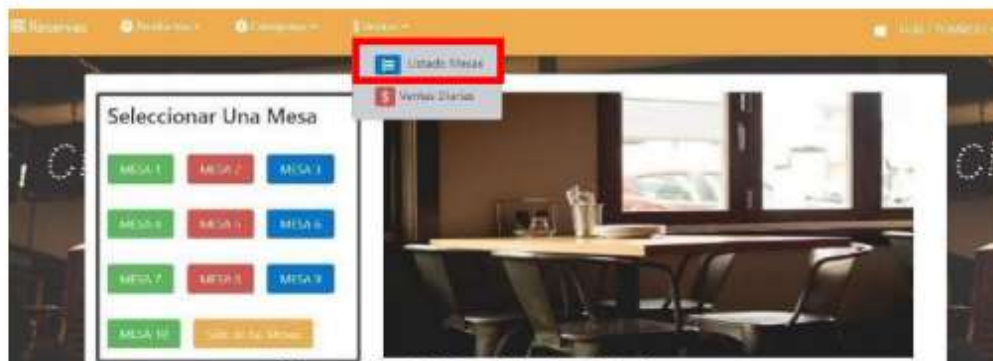


Ilustración 9: Panel de listado de mesas.

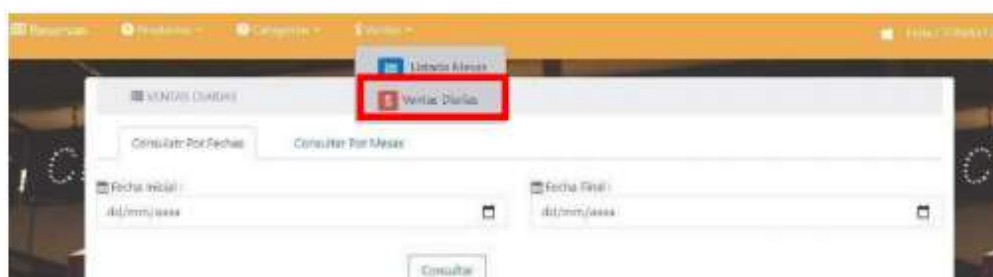


Ilustración 10: Panel de listado de ventas diarias.

PROTOTIPOS INCREMENTO #3:

Nuevo Producto

Nombre Producto:

Categoría Producto:

SELECCIONA UNA CATEGORIA

Precio Producto:

Usuario del Sistema:

TOMAS12

Close

Agregar Productos

Ilustración 11: Panel registro de nuevo producto.

Nueva Categoría ✕

Nombre Categoría :

Close

Agregar Categoría

Ilustración 12: Panel registro de nueva categoría.

Agregar a las Mesas ✕

SELECCIONA UNA BEBIDA ▼

SELECCIONA PLATO DE CARNE ▼

SELECCIONA UN POSTRE ▼

SELECCIONA ENSALADAS ▼

Close

Agregar

Ilustración 13: Panel registro de nuevo pedido por mesa.

PROTOTIPOS INCREMENTO #4:

NOMBRE PRODUCTO	CATEGORIA PRODUCTO	PRECIO	ACCIONES
1 SERVICIO DE MESA	SERVICIO DE MESA	20	 
10 SERVICIO DE MESAS	SERVICIO DE MESA	200	 
2 SERVICIO DE MESAS	SERVICIO DE MESA	40	 
3 SERVICIO DE MESAS	SERVICIO DE MESA	60	 
4 SERVICIO DE MESAS	SERVICIO DE MESA	80	 

Ilustración 14: Panel modificar y eliminar producto.

NOMBRE CATEGORIA	ACCIONES
BEBIDAS	 
CARNE	 
PANIFICACIÓN	 
PESCADO	 
PIZZERIA	 

Ilustración 15: Panel modificar y eliminar categorías.

Seleccionar Una Mesa

MESA 1

MESA 2

MESA 3

MESA 4

MESA 5

MESA 6

MESA 7

MESA 8

MESA 9

MESA 10

Solo de las Mesas

mesa2

ADICIONAR PEDIDOS

ID	ID PRODUCTO	NOMBRE PRODUCTO	PRECIO
11	11	AGUA C/GAS	\$ 10
15	25	2 SERVICIO DE MESAS	\$ 40
SUB TOTAL			\$ 50

Finalizar Venta

Ilustración 16: Panel eliminar productos del pedido.

PROTOTIPOS INCREMENTO #5:

VENTAS DIARIAS

Consultar Por Fechas

Consultar Por Meses

Fecha inicial :
dd/mm/aaaa

Fecha Final :
dd/mm/aaaa

Consultar

El Rango de Búsqueda es: 02-05-2021 Hasta: 02-05-2021

IMPRIMIR

TOTAL DE VENTAS	CANTIDAD DE PRODUCTOS	USUARIO DEL SISTEMA
\$ 369	116	BLANCA

Ilustración 17: Panel de reporte de ventas diarias por fecha con opción de imprimir.

VENTAS DIARIAS

Consultar Por Fechas

Consultar Por Meses

El Rango de Búsqueda es: 02-05-2021 Hasta: 02-05-2021

IMPRIMIR

TOTAL DE VENTAS	CANTIDAD DE PRODUCTOS	USUARIO DEL SISTEMA
\$ 369	116	BLANCA

Ilustración 17: Panel de reporte de ventas diarias por mesa con opción de imprimir.

PROTOTIPOS INCREMENTO #6:

+

ADICIONAR PEDIDOS

ID	ID PRODUCTO	NOMBRE PRODUCTO	PRECIO	
3	12	COCA COLA 500CM	\$ 33	
4	19	MILANESA C/ FRITAS	\$ 117	
5	25	2 SERVICIO DE MESAS	\$ 40	
	SUB TOTAL		\$ 190	

\$ Finalizar Venta

Ilustración 17: Panel finalizar pedido.

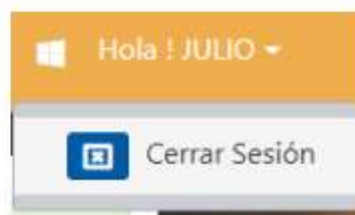


Ilustración 17: Panel finalizarsesión.