

ENERO 2010
ANÁLISIS Y ESPECIFICACIÓN DE SISTEMAS SOFTWARE

EJERCICIO 1 (3 ptos)

La empresa TELETAXI nos ha solicitado la confección de un sistema para la administración de la misma. El funcionamiento de la misma es el siguiente: Cuando un cliente llama para reservar un taxi indica todos los datos del trayecto (fecha, origen destino, hora de salida, datos del cliente). Si al realizar la reserva el cliente no está dado de alta, el administrativo pedirá una información más completa del cliente. Un cliente puede darse de alta sin realizar ninguna reserva. También el sistema debe dar la opción de confirmar inmediatamente la reserva que se está ingresando. También un cliente puede llamar exclusivamente para confirmar o cancelar las reservas ya ingresadas. Los taxistas en cualquier momento pueden acceder al sistema con su móvil para consultar las reservas que tienen asignadas para ese día. El gerente podrá realizar todas las operaciones que pueden realizar los administrativos y los choferes. Además podrán dar de alta nuevos choferes al sistema y liquidar las comisiones de los choferes mensualmente. Los taxistas de la empresa aclararon que era deseable que el sistema avise a los administrativos cuando se acerca el momento de realizar un viaje, en función de las reservas, con 30 minutos de anticipación para poder realizar la confirmación del viaje con el cliente.

Realizar el diagrama de casos de uso.

EJERCICIO 2 (3 ptos)

Un restaurante desea gestionar a través de un software las reservas, almacén (artículos) y facturación. El funcionamiento habitual es el siguiente: Un cliente llama para reservar un día a una hora concreta una mesa para un número de comensales (en muchas ocasiones es necesario usar mas de una mesa física para albergar a todos los comensales). La reserva puede ser usada o cancelada. La cancelación la puede realizar el cliente o el propio sistema si han pasado 30 minutos de la hora reservada. Una vez se

personan los comensales en el restaurante la mesa queda abierta para introducir los platos y bebidas que los clientes han solicitado., Debemos tener en cuenta que para mantener el control del almacén cada plato y bebida serán confeccionado por un conjunto de productos en unas cantidades determinadas. Una vez los clientes haya acabado de comer se procederá a facturar la mesa.

Realizar el diagrama de clases correspondiente.