



Laboration 3: App för serveringspersonal

Jonathan Vestin

Karlstads Universitet, Sverige

Introduktion

I den här laborationen ska ni designa ett program som serveringspersonalen i restaurangen kan använda när de tar emot beställningar. Servitörerna har tidigare tagit emot beställningar med papper och penna, men nu vill restaurangen flytta detta till en mobilapp. Servitören ska med hjälp utav appen kunna ta emot ett bords beställningar, och appen ska beräkna totalkostanden för hela måltiden. Servitören tar sedan denna information till köket, och till kassan. Menyn som restaurangen använder finns bifogad som JSON på Canvas. Ni ska använda denna datastruktur när ni implementerar programmet, så menyn enkelt kan bytas ut. Er uppgift är att utveckla en prototyp av denna app, med hjälp av HTML (ev. Bootstrap) och Javascript.

- Servitören ska kunna registrera vilka maträtter ett bord önskar.
- Servitören ska kunna lätt kunna se eventuella allergier och annan information om varje rätt.
- Servitören ska dessutom kunna lägga till noteringar om specialbeställningar vid varje order.
- Programmet ska ha en knapp som visar ett kvitto, med priset för varje maträtt/dryck var för sig, och även summan för hela bordet.

Förberedelser

Denna laboration kommer att programmeras i en blandning av HTML, Bootstrap och Javascript, och därför rekommenderar jag att ni känner er relativt säkra på grunderna innan ni börjar med laborationen. Dessutom läggs återigen stor vikt på den grafiska designen, och hur ni lyckas skapa ett gränssnitt som fungerar bra för mobila användare, så det kan vara bra att läsa på om just mobil design.

Lärandemål

Syftet med den här laborationen är att öva på att designa mobila applikationen, genom programspråken HTML och Javascript, samt biblioteket Bootstrap.

Uppgift

Först ska ni rita en skiss av hur ni tänkt designa programmet, rent grafiskt. Tänk noggrant på hur användaren ska interagera med programmet. Försök att gå igenom den process serveringspersonalen går igenom när de tar emot en order, och använd det för att vägleda er design. Därefter ska ni implementera själva programmet, både gränssnittet och funktionaliteten.

I denna laboration är användbarheten av största vikt. Eftersom restauranger typiskt sätt har hög omsättning på personal, måste programmet vara enkelt att använda utan instruktioner eller en manual. Programmet ska inte krasha, även om det används på fel sätt. När ni designar programmet är det viktigt att ni noterar vilka designprinciper ni använder, och vart ni tagit dem ifrån. Ni bör förankra alla designval i litteratur (böcker eller Internet), och inte endast förlita er på föreläsningar. Här gäller det att tänka efter på vilket sätt ni ska designa programmet för att göra det användarvänligt. Det är trivialt att implementera en enkel lösning som fungerar, men utmaningen i denna laboration är att göra ett användarvänligt program.

Bilagor

Meny

Ingredienser med risk för allergi markeras med **fetstil**.

Pizzor klass 1

Margherita	Tomatsås, Ost	65 kr
Vesuvio	Tomatsås, Ost, Skinka	65 kr
Altono	Tomatsås, Ost, Tonfisk	65 kr

Pizzor klass 3

Calzone	Tomatsås, Ost, Skinka	80 kr
Capricciosa	Tomatsås, Ost, Skinka, Champinjoner	70 kr
Tomaso	Tomatsås, Ost, Skinka, Räkor	70 kr
Hawaii	Tomatsås, Ost, Skinka, Ananas	70 kr
Oriental	Tomatsås, Ost, Skinka, Köttfärs	70 kr
Venezia	Tomatsås, Ost, Skinka, Tonfisk	70 kr
Bolognese	Tomatsås, Ost, Köttfärs, Lök	70 kr
Napoli	Tomatsås, Ost, Räkor, Champinjoner	70 kr

Pizzor klass 3

Bravo	Tomatsås, Ost, Skinka, Bacon, Lök, Ägg	75 kr
Princessa	Tomatsås, Ost, Skinka, Räkor , Champinjoner	75 kr
Kroppkärr	Tomatsås, Ost, Skinka, Köttfärs, Champinjoner	75 kr
Afrikano	Tomatsås, Ost, Skinka, Ananas, Curry, Banan	75 kr
Önska	Tomatsås, Ost, Skinka, Räkor , Champinjoner	85 kr
Lambada	Tomatsås, Ost, Skinka, Köttfärs, Räkor	75 kr
Alsterdalen	Tomatsås, Ost, Skinka, Crabfish , Räkor	75 kr
Paradis	Tomatsås, Ost, Skinka, Räkor , Ananas	75 kr
Roma	Tomatsås, Ost, Skinka, Kantareller, Tomater (färska)	75 kr
Banjogatan	Tomatsås, Ost, Skinka, Salami, Paprika	75 kr
Rimini	Tomatsås, Ost, Köttfärs, Gorgonzolaost, Lök	75 kr
Opera	Tomatsås, Ost, Köttfärs, Ananas, Curry, Banan	75 kr
Mesopotamia	Tomatsås, Ost, Salami, Köttfärs, Nötter	75 kr

Såser

Bearnaisesås 10 cl	10 kr
Kebabsås mild 10 cl	10 kr
Kebabsås stark 10 cl	10 kr
Kebabsås blandad 10 cl	10 kr
Tzatzikisås 10 cl	10 kr
Vitlökssås 10 cl	10 kr

Dryck

Drycker Coca-Cola 33 cl	15 kr
Coca-Cola light 33 cl	15 kr
Fanta 33 cl	15 kr
Sprite 33 cl	15 kr
Mineralvatten 33 cl	15 kr
Lättöl 33 cl	15 kr
Coca-Cola 50 cl	20 kr
Fanta 50 cl	20 kr

Meny lånad (och lite modifierad) från Kronoparkens Pizzeria.