

# **Software Gestor de Restaurantes (Soft Restaurant)**

## **Manual de Administración / Mantenimiento**

Versión: 1.0

Versión 1.0

Queda prohibido cualquier tipo de explotación y, en particular, la reproducción, distribución, comunicación pública y/o transformación, total o parcial, por cualquier medio, de este documento sin el previo consentimiento expreso.

	<b>&lt;Nombre Proyecto&gt;</b> <b>Manual de Administración y Mantenimiento</b>	<b>Departamento de Desarrollo</b>
--	---	-----------------------------------

## HOJA DE CONTROL

<b>Organismo</b>	Equipo 5 de Desarrollo Ing. De Software		
<b>Proyecto</b>	Software Gestor de Restaurantes (Soft Restaurant)		
<b>Entregable</b>	Manual de Administración		
<b>Autor</b>	Tacos Plaza		
<b>Aprobado por</b>	Equipo de Desarrollo, Equipo de documentación.	<b>Fecha Aprobación</b>	21/11/2021
		<b>N.º Total de Páginas</b>	10

## REGISTRO DE CAMBIOS

<b>Versión</b>	<b>Causa del Cambio</b>	<b>Responsable del Cambio</b>	<b>Fecha del Cambio</b>
1.0	Versión inicial	Equipo de desarrollo	21/11/2021

## CONTROL DE DISTRIBUCIÓN

<b>Nombre y Apellidos</b>
Rosendo Ignacio Partida de León
Luis Roberto Carlos Reyes Rayas
Erick Martínez Dueñas
José Guadalupe Jiménez Ceja
Isaac Mora Ortega

	<p align="center"><b>&lt;Nombre Proyecto&gt;</b></p> <p align="center"><b>Manual de Administración y Mantenimiento</b></p>	<p align="center"><b>Departamento de Desarrollo</b></p>
--	--	---

### Contenido

1	OBJETIVO.....	4
2	MATRIZ DE DISPONIBILIDAD DE FUNCIONALIDADES .....	5
3	TAREAS DE ADMINISTRACIÓN.....	6
4	CONFIGURACIÓN EXTERNA .....	7
5	OTRAS CONSIDERACIONES .....	8
5.1	Acciones.....	8

	<b>&lt;Nombre Proyecto&gt;</b> <b>Manual de Administración y Mantenimiento</b>	<b>Departamento de Desarrollo</b>
--	---	-----------------------------------

## 1 OBJETIVO

El propósito de este documento es entender las necesidades exactas de los usuarios de este sistema y de esta forma comprender perfectamente los requisitos del software para luego traducir éstas a precisas funciones y acciones que utilizaremos en el desarrollo del sistema, esto permitirá gestionar y organizar los distintos procesos de comercio de alimentos en un restaurante.

Este va dirigido a las empresas restauranteras que busquen tener organización y gestión de sus productos.

El programa gestor de restaurantes (soft restaurant) está estimado como un sistema de vanguardia que funciona en un entorno de escritorio con un buen rendimiento en los computadores, siendo clave que tenga una interfaz clara, amigable e intuitiva con el usuario final.

	<p align="center">&lt;Nombre Proyecto&gt; Manual de Administración y Mantenimiento</p>	Departamento de Desarrollo
--	--	----------------------------

## 2 MATRIZ DE DISPONIBILIDAD DE FUNCIONALIDADES

Versión 1.

APARTADO PARA USUARIO: MESERO
Registro de orden
consulta de orden
Edición de orden
cierre de orden

APARTADO PARA USUARIO: COCINERO
Consulta de orden
Modificación de estatus de la orden
Notificación de orden

APARTADO PARA USUARIO: ADMINISTRADOR
Registro de empleado
Consulta de información del empleado
Edición de la información de un empleado
baja de un empleado
alta de platillos
modificar de platillos
baja de platillos
alta de ingredientes
Modificación de ingredientes
baja de ingredientes

	<p align="center"><b>&lt;Nombre Proyecto&gt;</b></p> <p align="center"><b>Manual de Administración y Mantenimiento</b></p>	<p align="center"><b>Departamento de Desarrollo</b></p>
--	--	---

### 3 TAREAS DE ADMINISTRACIÓN

<Introduzca contenido y borre cuadro>

Descripción de las tareas relacionadas directamente con la administración del sistema: alta/baja/modificación de usuarios, definición de perfiles, ...

Tarea	Descripción	Ventana / Archivo
Alta empleado	Añadir nuevo empleado al software	Catalogo
Consulta de información de empleado	Consulta de todos los datos necesarios de los empleados ya registrados en el software	Catalogo
...Edición de la información del empleado	Modificación de los datos del empleado en caso de ser necesario para la administración	Catalogo
Baja de un empleado	Eliminación de un empleado en la base de datos	Catalogo
Alta de platillos	Añadir nuevo platillo a la base de datos de platillos	Productos
Modificar platillos	Edición del platillo en caso de ser necesario	Productos
Baja de platillos	Eliminación del platillo en la base de datos	Productos
Alta de ingredientes	Añadir nuevo ingrediente a la base de datos del inventario	Insumos
Modificación de ingredientes	Edición de los ingredientes en la base de datos	Insumos
Baja de ingredientes	Eliminación de algún ingrediente en la base de datos	Insumos
Consultar cuentas	El administrador puede consultar todas las cuentas que se han hecho en el restaurante	Consultar cuentas
Estadísticas de ventas	El administrador puede ver las estadísticas de las ventas que se han hecho en el restaurante	Monitor de ventas
Monitoreo de compras	El administrador puede hacer conteo de todas las compras que se han hecho y registrado en el software	Monitor de ventas

	<b>&lt;Nombre Proyecto&gt;</b> <b>Manual de Administración y Mantenimiento</b>	<b>Departamento de Desarrollo</b>
--	---	-----------------------------------

## 4 CONFIGURACIÓN EXTERNA

Sistema Externo		
Nombre archivo	Nombre del archivo donde se encuentra la configuración de la conexión	
Directorio	Directorio donde se encuentra el archivo a modificar	
Descripción de la Estructura	Archivo con las propiedades de la conexión	
Parámetros Definidos en el Archivo		
Nombre	Valore posibles	Descripción
URL	No aplica	Url de conexión
Usuario	No aplica	Usuario autenticación
Password	No aplica	Clave usuario autenticación
...	...	...
Modificaciones Adicionales	Indicaremos aquellas actuaciones adicionales que haya que hacer para llevar a cabo la conexión	

	<p align="center">&lt;Nombre Proyecto&gt;</p> <p align="center"><b>Manual de Administración y Mantenimiento</b></p>	<p align="center"><b>Departamento de Desarrollo</b></p>
--	---	---

## 5 OTRAS CONSIDERACIONES

<Introduzca contenido y borre cuadro>

pción de las condiciones y acciones que permite la administración del sistema.

Estas condiciones y acciones están especificadas para la correcta administración del sistema, con esto identificamos y conocemos las partes interesadas en el proyecto, fijamos y priorizamos objetivos, así mismo ejecutamos y nos apegamos a los planes de administración del proyecto relacionados a la comunicación y las acciones que se pueden realizar en el sistema.

### 5.1 Acciones

El sistema es capaz de crear de forma completamente organizada órdenes para las mesas, siendo este requisito uno de los principales requerimientos a desarrollarse y testearse, la información introducida se guardará en la Base de datos.

Procedimiento para seguir:

- 1.- En el menú principal el usuario (Mesero) da clic en el apartado "crear orden".
- 2.- El sistema muestra en pantalla el formulario "NUEVA ORDEN".
- 3.- El usuario (Mesero) Ingresa en el formulario "NUEVA ORDEN" el Id de la mesa.
- 4.- El sistema muestra en pantalla el menú disponible para ese día / turno.
- 5.- El usuario (Mesero) selecciona del menú mostrado en pantalla lo que cada comensal le solicitó al tomar la orden en la mesa.
- 6.- El usuario (Mesero) selecciona la cantidad de cada platillo solicitado.
- 7.- En caso de que haya alguna "peculiaridad" en el platillo el usuario (Mesero) anota en el apartado de comentarios tal especificación.
- 8.- Una vez terminado de cargar la información en el formulario "NUEVA ORDEN", el usuario (Mesero) da clic en el botón "ENVIAR ORDEN".
- 9.- El sistema muestra en pantalla el mensaje "Orden guardada exitosamente".

Respuesta a situaciones anormales:

- Mesa ya tiene una orden abierta
- Orden no permitida
- Fallo de comunicación
- Mesa no disponible

El sistema es capaz de guardar la información de los platillos ofertados en el establecimiento de manera eficiente.

Procedimiento para seguir:

- 1.- El usuario Administrador (Gerente) ingresa al menú "**MENU**" en el sistema (previamente logeado para ello).
- 2.- El sistema muestra en pantalla las opciones en ese apartado.
- 3.- El usuario Administrador (Gerente) ingresa al apartado "**Alta Platillo**".
- 4.- El sistema muestra en pantalla el formulario "Alta Platillo".
- 5.- El usuario Administrador (Gerente) llena el (los) campo(s) solicitado(s) por el sistema para agregar un platillo al menú.
- 6.- El usuario Administrador (Gerente) una vez que termina de llenar TODOS los campos solicitados en el formulario "Alta Platillo", da clic en el botón **GUARDAR**.
- 7.- El sistema muestra en pantalla el mensaje "Información guardada correctamente".

El sistema es amigable con el usuario de manera que al querer saber el total de las ordenes, pueda ser de una forma fácil y eficaz, desplegando que platillo se pidió, cuanto costo, cuantos platillos pidió y sus comentarios adicionales si es que existieron.



	<p align="center"><b>&lt;Nombre Proyecto&gt;</b></p> <p align="center"><b>Manual de Administración y Mantenimiento</b></p>	<p align="center"><b>Departamento de Desarrollo</b></p>
--	--	---

Procedimiento que seguir:

- 1.- En el menú principal el usuario da clic en el apartado “consultar orden”.
- 2.- El sistema requiere a través de un formulario los datos de fecha y número de orden.
- 3.- El sistema despliega las órdenes de la fecha seleccionada si el usuario no ingresa el número de orden y da click en aceptar.
- 4.- El usuario deberá seleccionar un número de orden de la lista desplegada por el sistema, si el usuario no agregó manualmente el número de orden.
- 5.- El sistema muestra los datos a verificar por el usuario de la orden a buscar.
- 6.- El usuario deberá dar click en el botón aceptar.
- 7.- El sistema mostrará en pantalla los datos de la orden seleccionada.

El sistema es capaz de llevar un control de inventarios sobre lo que hay en existencia en el restaurante.

- 1.- En el menú principal, el usuario da clic en el apartado “Inventario”
- 2.- Se despliega una tabla con todos lo que hay actualmente disponible en el inventario.

El sistema es seguro, siendo capaz de tener un control de permisos de usuario y así evitar comprometer la información a la que otros usuarios no debe estar disponible.