



CENTRO DE SERVICIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL

TECNÓLOGO – ADSI - COMPETENCIA .NET

Actividad: Mini-Proyecto Alterno. Taller de Recuperación y Examen Capas.

Aprendiz: _____.

Propuesto por: Juan David Vahos M. Instructor ADSI. CESGE-SENA ANT.

jdvahos@misena.edu.co

El restaurante NewFood, quiere ponerse a la vanguardia en el servicio a sus clientes, ya que en la actualidad el registro de sus pedidos y oferta de menú es totalmente manual. Para lo cual requiere una aplicación donde sus meseros puedan hacer de una manera eficiente el registro de los pedidos de los clientes que llegan al restaurante. El restaurante tiene varias acomodaciones, pasillo, balcón y central y las mesas se diferencian por cantidad de sillas de la siguiente manera:

Ubicación Mesa	Cantidad de Sillas por mesa	Cantidad de Mesas
Pasillo	2	5
Balcón	6	4
Central	4	6

Según la escogencia de la mesa por parte del cliente se asignará la Factura a la mesa y se tendrá en cuenta la cantidad de comensales que se ubiquen en dicha mesa para la gestión del Pedido (), de forma que lo que vaya pidiendo cada comensal se vaya cargando a la mesa. Una vez terminado el Pedido se registra la factura de la mesa a nombre del cliente de la mesa que vaya a pagar para lo cual se pedirá el nombre y número de cédula.

El pedido se compone de Platos y los platos se componen de ingredientes, de forma que un cliente puede pedir un Plato Completo o por Ingredientes, esto es por ejemplo si el cliente quiere un Plato “Bandeja Paisa” por ingredientes podrá pedir los ingredientes que desee cobrando solo por el valor de cada ingrediente, por lo tanto debe haber un modulo () de Gestión de Platos para que se pueda asociar un determinado ingrediente con su valor individual a un Plato determinado.

También habrá un módulo () de gestión de bebidas, donde se podrá registrar una bebida con su tipo y marca y precio, la cual una vez registrada estará disponible para asociar también a un Pedido.

El valor de la factura debe contemplar el valor del pedido, pedido más iva y se le pregunta anticipadamente al cliente si desea cargar o no el valor de la propina.

Debe haber un Administrador con contraseña y login que solo puede crear nuevos platos con sus ingredientes y ver los reportes. El usuario mesero podrá hacer todo lo demás excepto lo que puede hacer el administrador.

Al restaurante le interesan los siguientes informes que pueden ir en otro módulo aparte ()

- Top 3 de Platos más frecuentes.
- Top 3 de Clientes más frecuentes.
- Top 3 de Bebidas más solicitadas asociadas al plato (1) más frecuente.

Otras consideraciones técnicas:

- Se trabajarán clases independientes.
- El código deberá estar correctamente documentado.
- Determinar cual método de conexión a Base de Datos usará a más tardar el Sábado 9 de Abril (escribirle al instructor la decisión). Opciones:
 - a. ADO.NET Tradicional
 - b. ADO.NET Procedimientos
 - c. LINQ to SQL en Lenguaje.
 - d. LINQ to SQL con Procedimientos.
- Se usarán variables Encapsuladas.
- Se programará en Capas (Sea WINForms o WebForms)

Fecha de entrega de aplicativo funcional con sustentación presencial en hora concertada:

- 17 y 18 de Abril de 201
- La nota de este Taller vale por el Examen Práctico de Capas (que a solicitud de uds se cambió por este taller) + el Taller de Recuperación que era para S.Santa, luego tiene doble nota.
- Resolver dudas de planteamiento a más tardar sábado 9 de abril vía correo.