

Planificación Gestión de una Cadena de Restaurantes:

Requisitos:

- 1) Reservar Mesas (Cliente/Servidor)
- 2) Pedir la comandas. (Cliente/Servidor)
- 3) Gestionar Cocina, Almacén y Control de Ingredientes. (Cliente/Servidor)
- 4) Pagar y liberar las mesas. (Cliente/Servidor)
- 5) Realizar estadísticas. (Cliente/Servidor)

Arquitectura: cliente/servidor

Equipo: 6 personas (20€/hora)

Explicación de orden de prioridad: Donde las prioridades son 1>2>3>4

Petición de las comandas es la más prioritarias puesto que es la funcionalidad básica de un restaurante. A continuación, con la misma prioridad tenemos el Control de la cocina y el almacén de ingredientes, debido a que existe una dependencia entre el poder pedir los pedidos y la disponibilidad de los ingredientes. Como prioridad dos tendríamos el Pago y la liberación de las mesas para poder determinar cuándo está libre una mesa de forma efectiva. Con prioridad tres estaría la Reserva de mesas, funcionalidad opcional, ya que puedes ir a un restaurante sin necesidad de reservar, pero, es más importante que un desglose de estadísticas. Por último, el Desglose de estadísticas es la funcionalidad con menos peso e importancia del proyecto.

Esfuerzos del cliente:

Req #	CDU	Prioridad	Requisitos	Análisis	Diseño	Implementación	Pruebas
Req 1	1	3	2	5	9	10	3
Req 2	2	1	3	8	9	15	4
Req 3	3	1	2	6	10	15	4
Req 4	4	2	2	6	12	25	4
Req 5	5	4	4	7	9	10	2

Esfuerzos del servidor:

Req #	CDU	Prioridad	Requisitos	Análisis	Diseño	Implementación	Pruebas
Req 1	1	3	3	10	10	20	5
Req 2	2	1	3	15	15	30	6
Req 3	3	1	3	7	15	30	8
Req 4	4	2	2	7	10	20	6
Req 5	5	4	4	10	10	25	8