

Inżynieria Oprogramowania

System ułatwiający obsługę klientów restauracji.

Przygotowała: Ligia Legenza

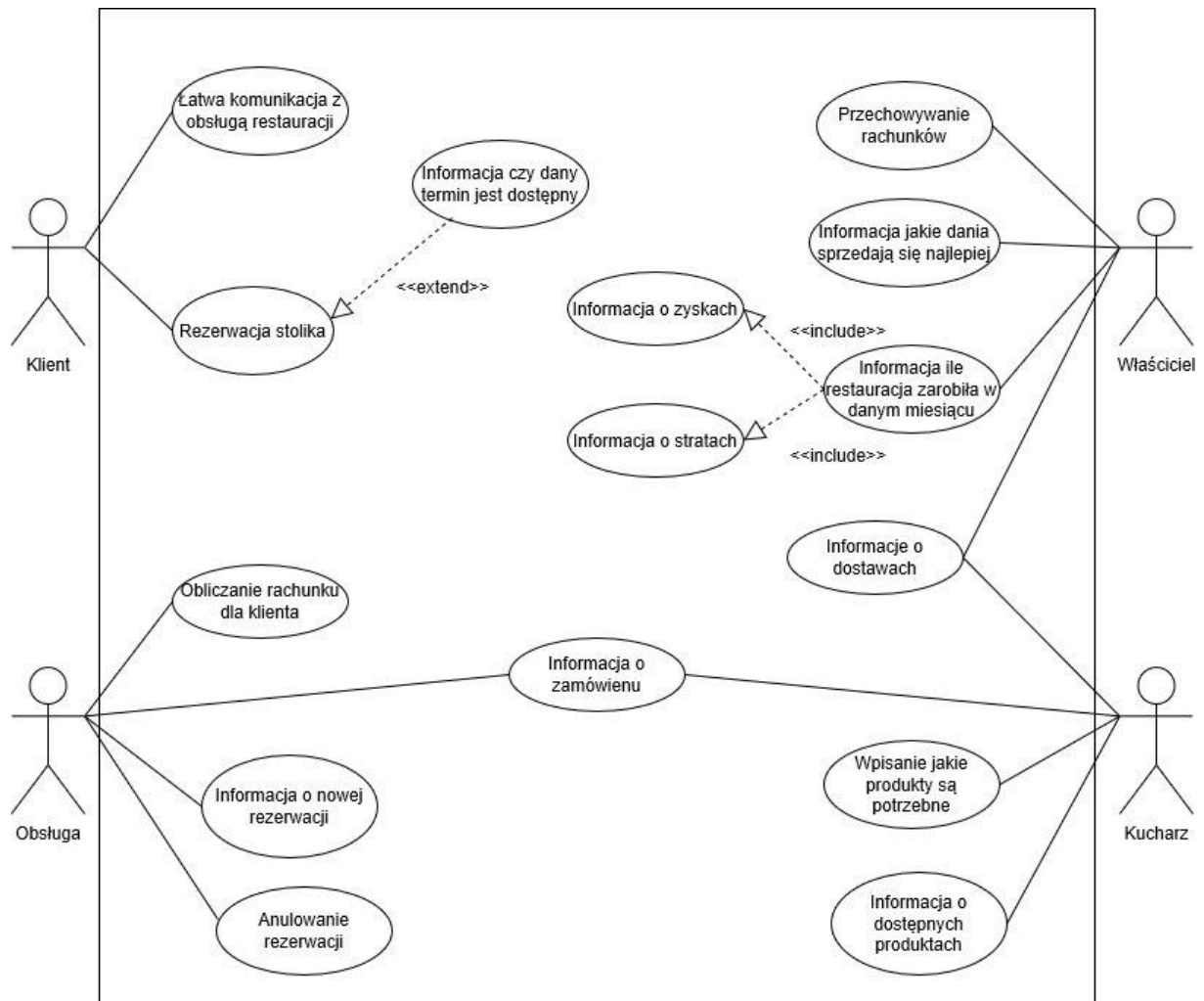
Grupa: WCY18KY1S1

Część 1 (lab1)

Opis działania firmy przed wdrożeniem IT i co można ulepszyć

- a) Restauracja nie posiada elektronicznego zapisu zamówień. Kelnerzy muszą ręcznie zapisywać wszystkie zamówienia, koszt obliczyć na kalkulatorze a później wszystko zapisać do zeszytu opłat, który jest jedyną rzeczą z której można się dowiedzieć ile restauracja zarobiła w tym miesiącu. Brakuje informacji ile razy dana potrawa była zamawiana przez co nie wiadomo jakich składników kupić więcej a których mniej. Jedzenie się marnuje a właściciel traci na tym pieniądze.
Potrzebny jest system, który przechowywał by informacje dotyczące opłat restauracji oraz opisu zamówień. Ułatwiłoby to dostawy produktów i kalkulacje zysków.
Usprawnienie dostaw i optymalna liczba zamawianych przez restauracje produktów przekładałaby się na większy zysk.
- b) Restauracja posiada ręczny system obsługi rezerwacji. Jeśli klient chce zarezerwować stolik musi połączyć się telefonicznie. Problem się pojawia gdy dwóch klientów jednocześnie zadzwoni, wtedy jednemu nie uda się połączyć z obsługą restauracji i nie zarezerwuje stolika. Pracownicy muszą skrupulatnie zapisywać wszystko w zeszycie rezerwacji, przez co bardzo łatwo o pomyłkę a co za tym idzie niezadowolenie klienta.
Tej restauracji mógłby pomóc internetowy system rezerwacyjny. Klient przez stronę www dokonywałby rezerwacji. System sprawdzałby czy wybrany termin jest wolny. Jeśli tak, wpisywałby tę rezerwację do elektronicznego kalendarza w restauracji.
Anulowanie rezerwacji musiałyby się odbywać telefonicznie w związku z bezpieczeństwem. W formularzu rezerwacji klient musiałby podać numer telefonu, z którego mógłby ewentualnie zadzwonić by rezerwację odwołać. Zabezpieczało by to przed anulowaniem przez osobę postronną chcącą zaszkodzić klientowi. Obsługa musiałaby tylko wpisać anulowanie do systemu.
- c) Kelnerzy każde zamówienie z sali zapisują na kartkach i zanoszą do kuchni. Kucharzom bardzo łatwo się pomylić co do kolejności zamówień, kartki także bardzo łatwo na przykład zalać czy zgubić.
System również pomógłby kucharzom. Kelnerzy wprowadziliby zamówienia do systemu a kucharze w odpowiedniej kolejności mogliby odczytywać z ekranów i niczego by nie pominęli. Mogliby także wprowadzać, których produktów zaczyna brakować oraz wiedzieliby kiedy będzie kolejna dostawa.

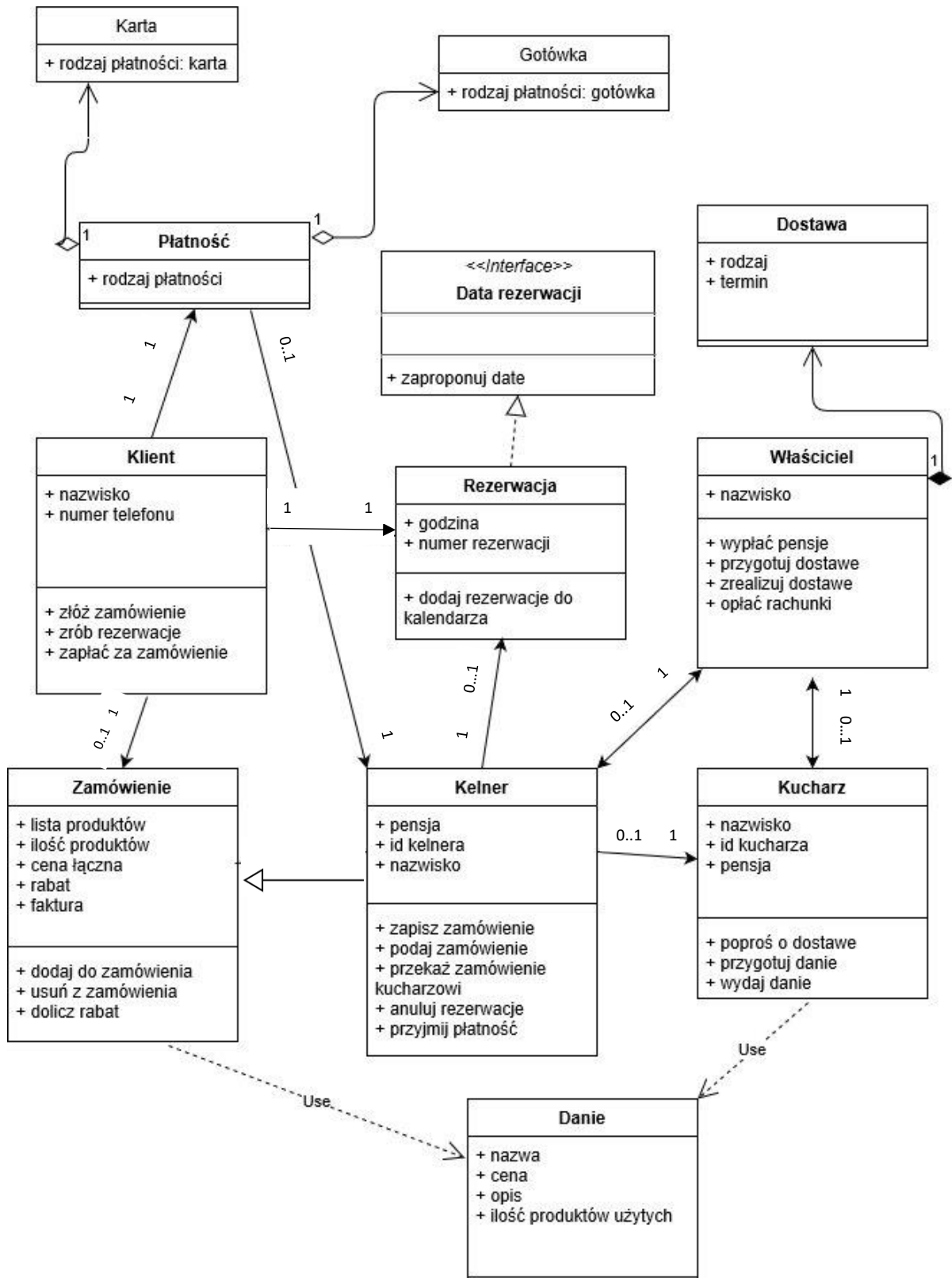
Diagram use case:



Scenariusze użycia:

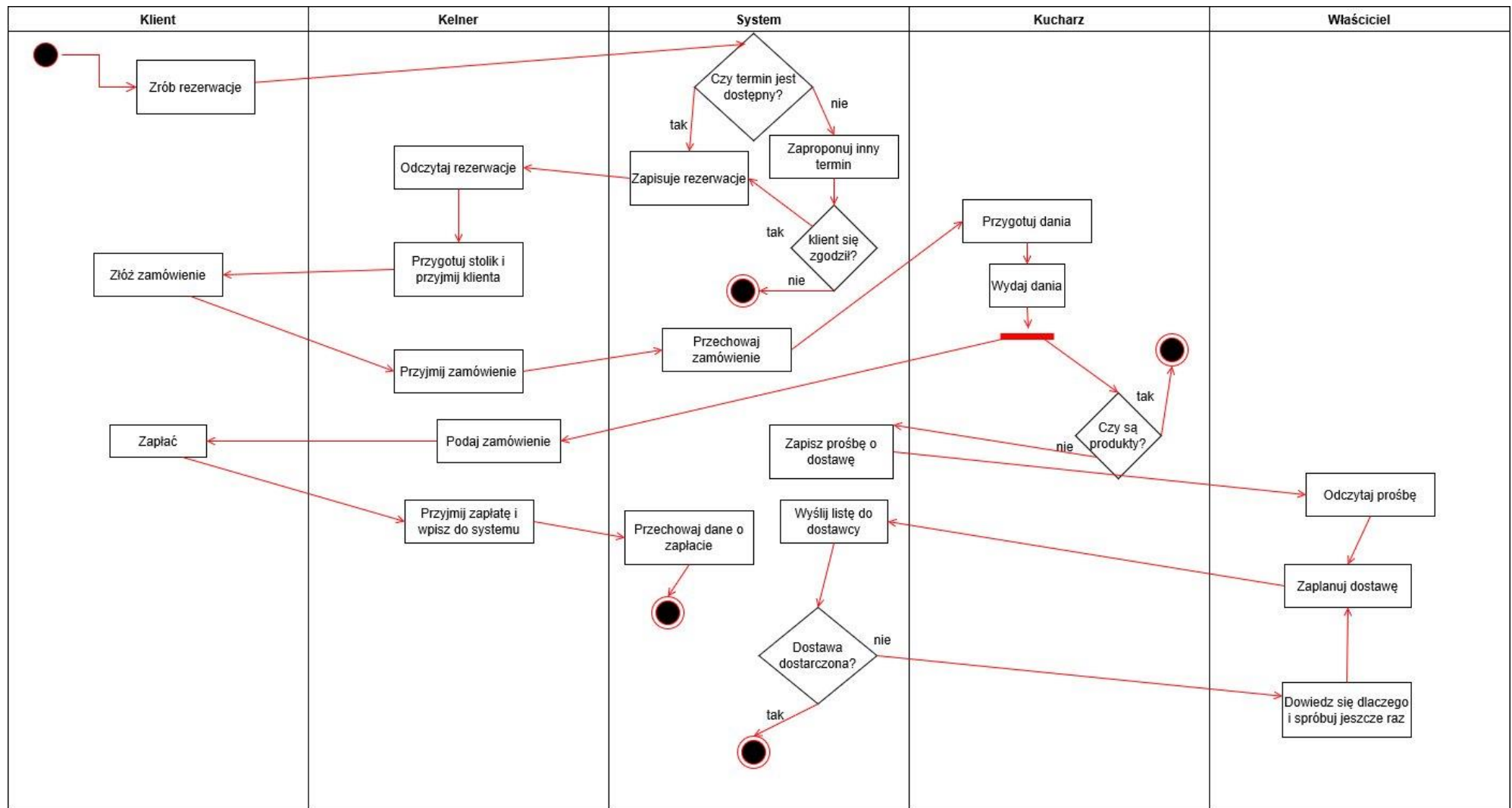
Klient	Obsługa	Właściciel	Kucharz	System
Rezerwacja stolika	Odczytanie informacji o nowej rezerwacji	--	--	Zatwierdzenie rezerwacji
Rezerwacja stolika	--	--	--	Zaproponowanie innego terminu
Anulowanie rezerwacji	Wpisanie anulowania rezerwacji	--	--	Przechowywanie informacji o rezerwacjach
Złożenie zamówienia	Wpisanie zamówienia	--	Odczytanie zamówienia	Przechowywanie informacji o zamówieniu
--	--	Odczytanie informacji o braku produktów	Wpisanie informacji o braku produktów	Przechowywanie informacji o produktach
--	--	Wpisanie informacji o dostawie	Odczytanie informacji o dostawie	Przechowywanie informacji o dostawie
Prośba o rachunek	Wpisanie końca wizyty	--	--	Obliczenie rachunku
--	--	Odczytanie zysku/strat z tego miesiąca	--	Przechowywanie informacji o zyskach i stratach
--	--	Wpisanie opłaconych rachunków	--	Przechowywanie informacji o rachunkach
--	Wpisywanie każdego zamówienia	Odczytanie ile i jakich dań sprzedano najwięcej	--	Przechowywanie informacji i obliczanie ile średnio klienci kupują dania danego rodzaju
--	--	Odczytanie ile jeszcze jest produktów	Odczytanie ile jeszcze jest produktów	Przechowywanie informacji o dostępnych produktach

Diagram klas:



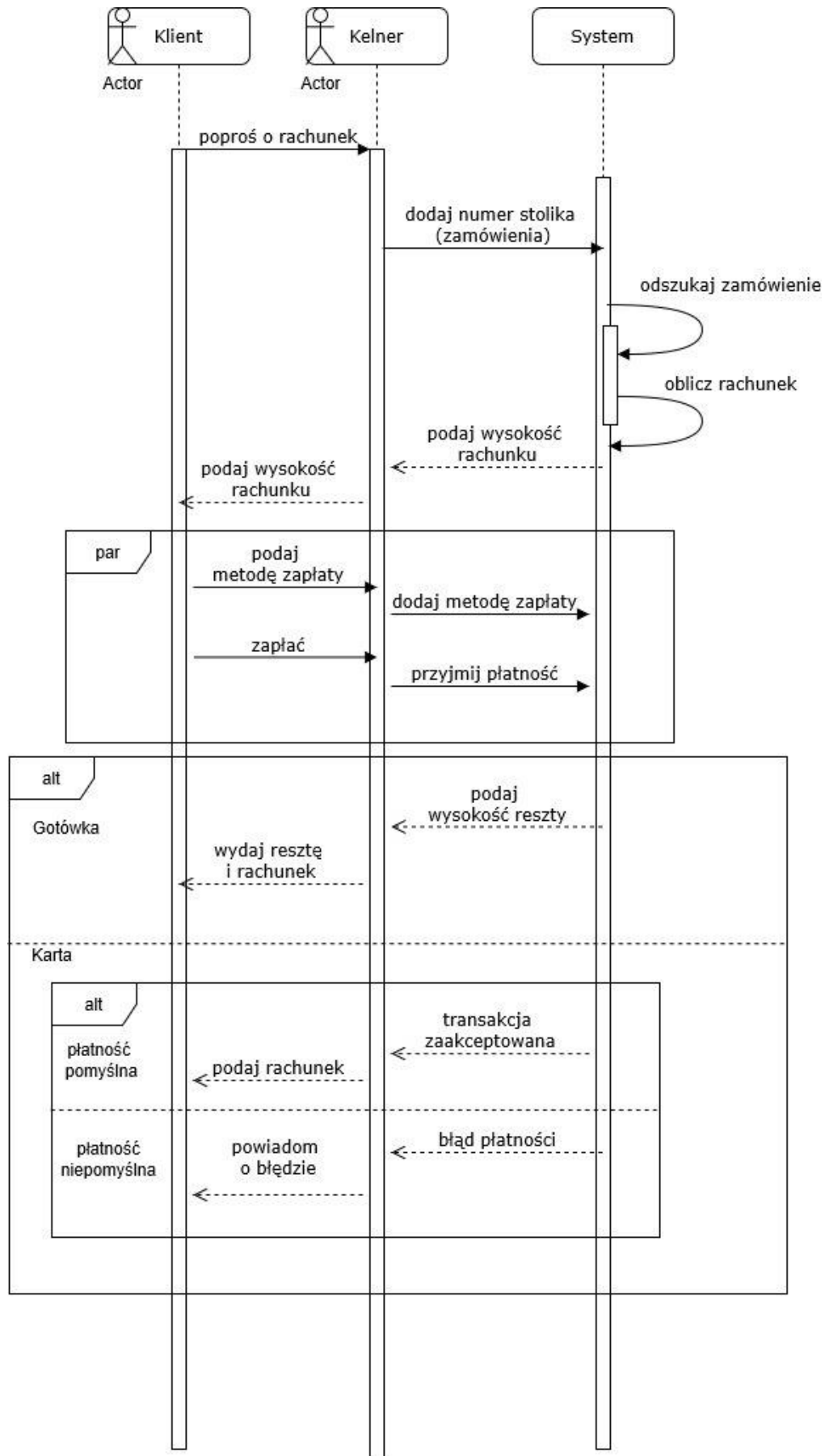
Część 2 (lab2)

Diagram aktywności pokazujący działanie restauracji używającej systemu informatycznego:

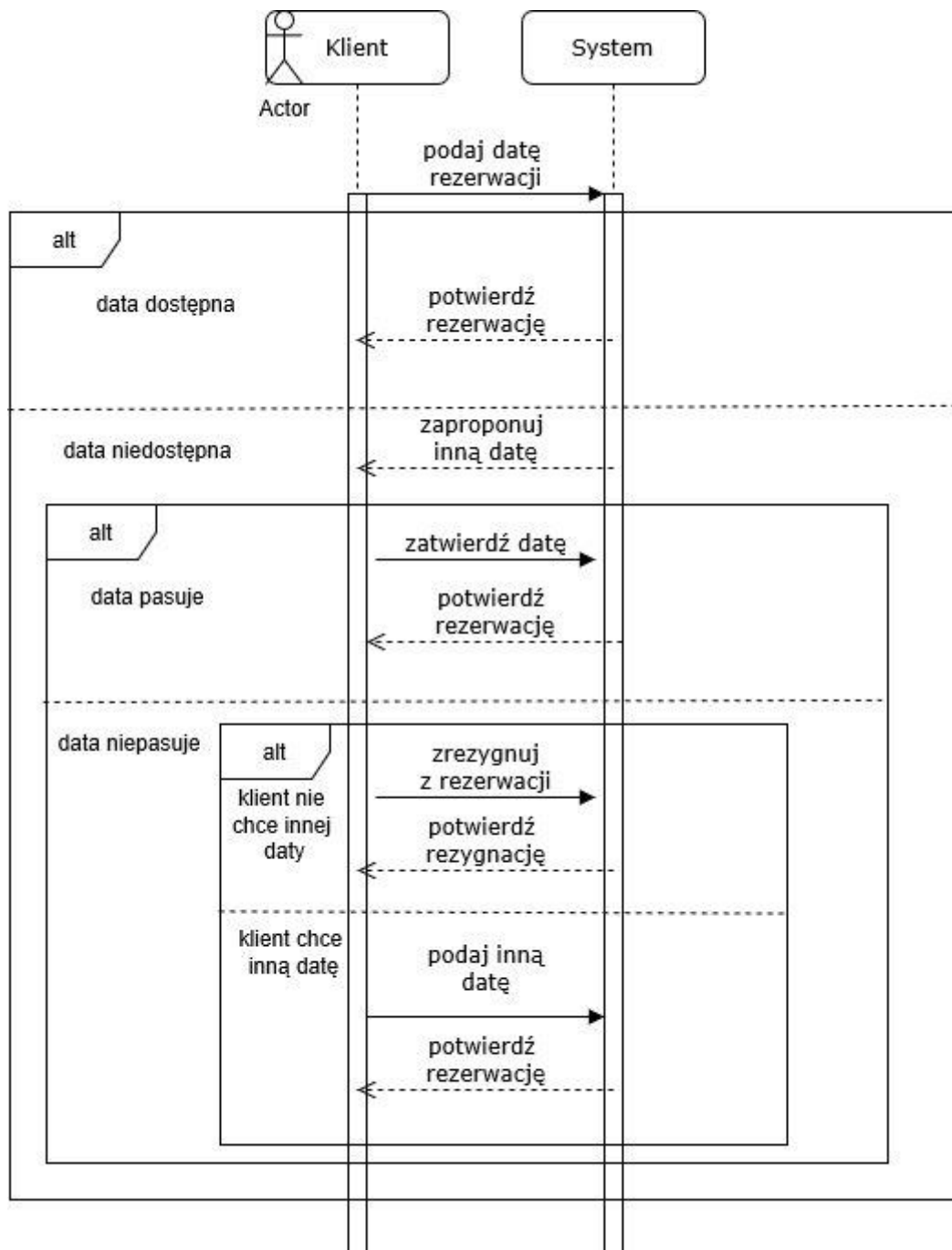


Dwa diagramy sekwencji:

1. Diagram dla rozliczenia się z klientem



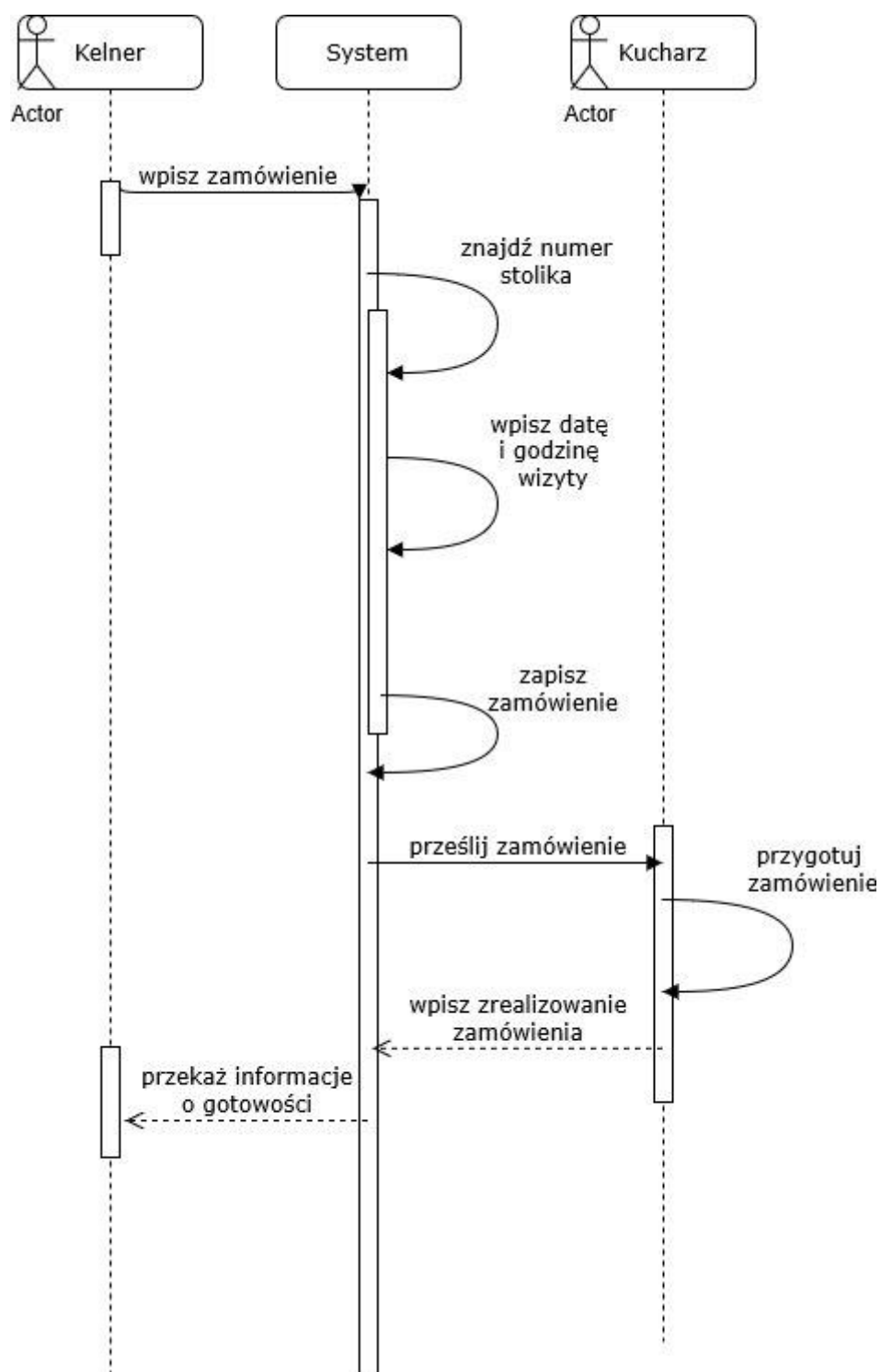
2. Diagram dla zrobienia rezerwacji



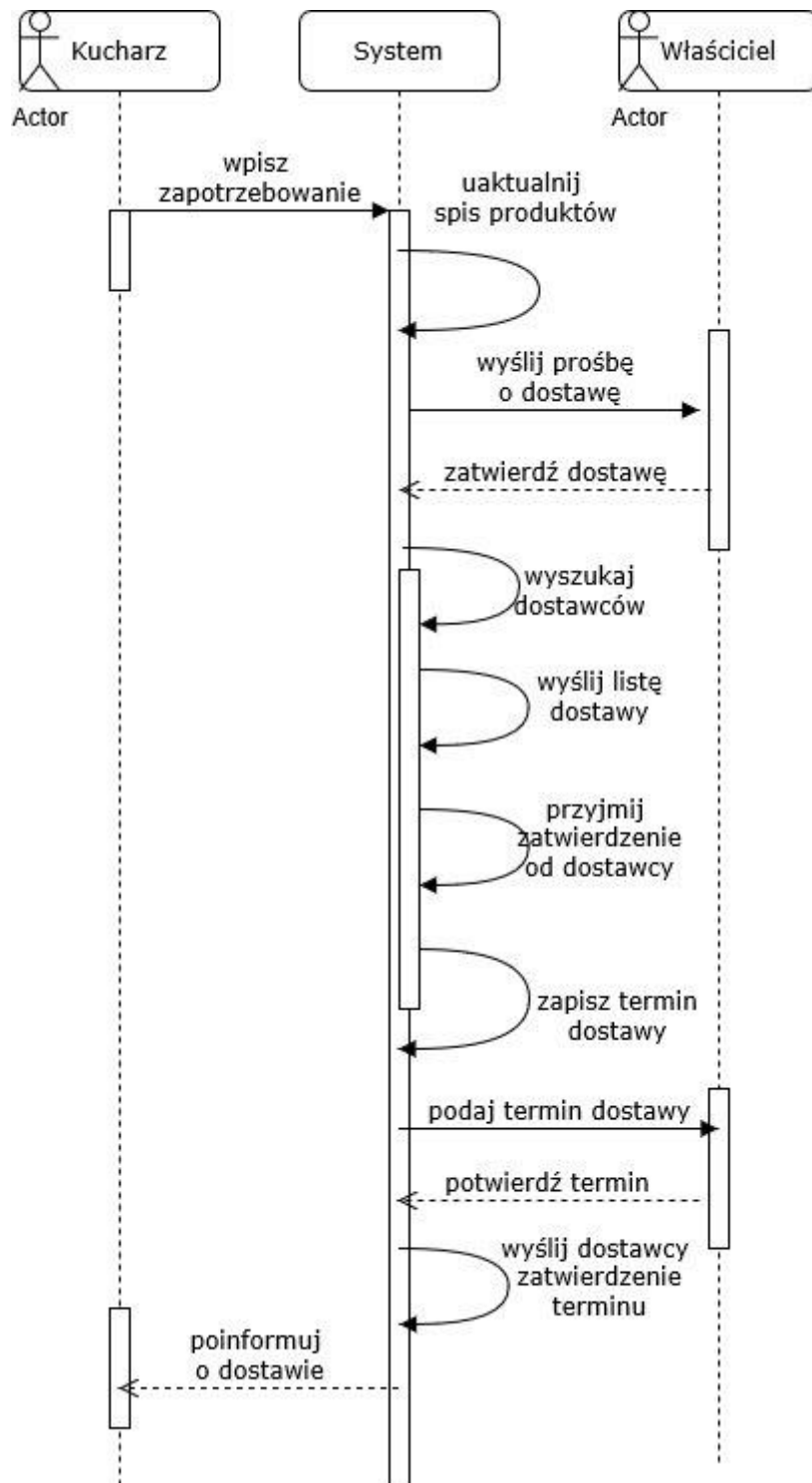
Część 3 (lab 3)

Dwa diagramy sekwencji:

1. Diagram do obsługi klienta (zamówienia)

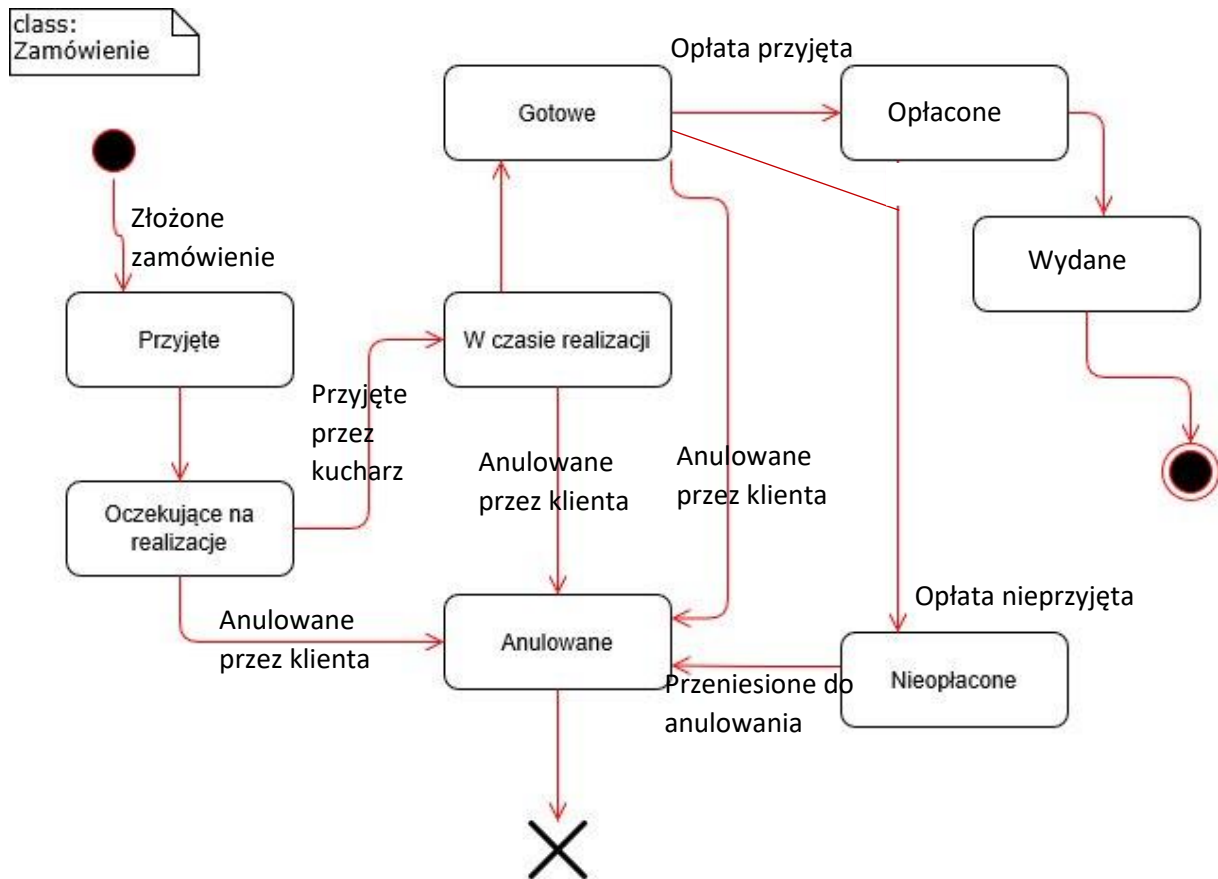


2. Diagram ukazujący obsługę dostawy

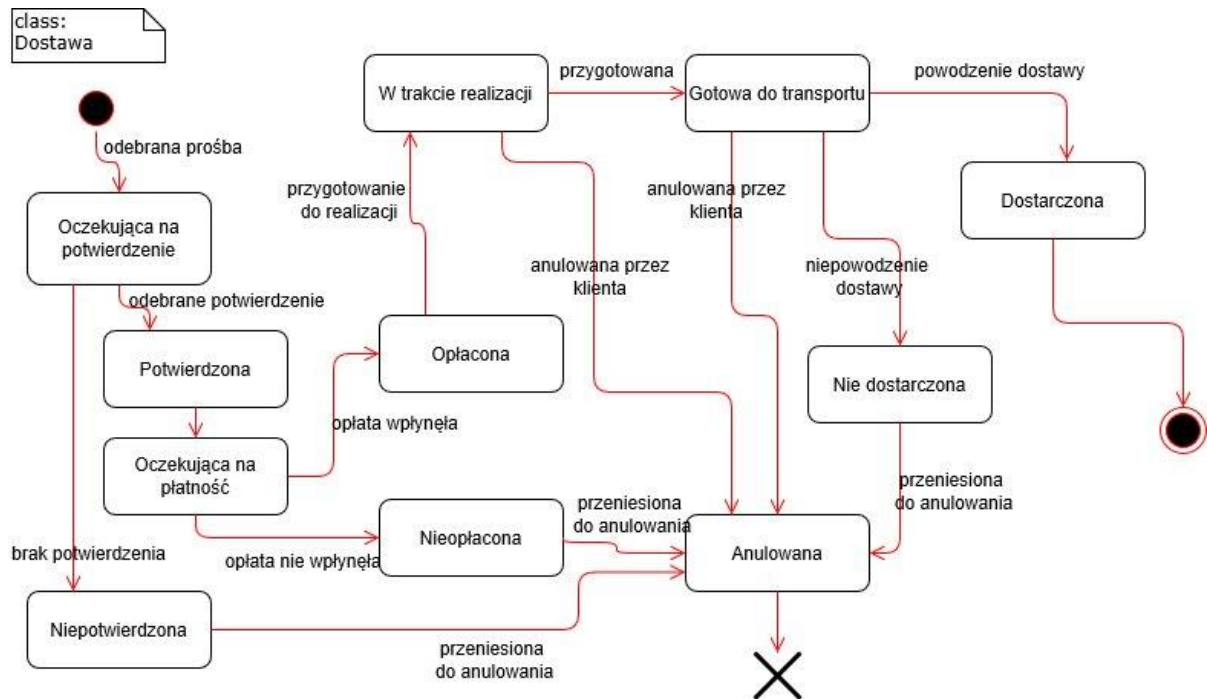


Dwa diagramy stanów:

1. Diagram dla klasy Zamówienie



2. Diagram dla klasy Dostawa



Część 4 (lab4)

1. Scenariusze testowe wykonywanie na poziomie graficznego interfejsu użytkownika

Nazwa testu	Akcje użytkownika/ dane wejściowe	Oczekiwane rezultaty	Wynik testu
Rezerwacja stolika (poprawny)	Wprowadź dane do formularza rezerwacji Np.: -data: 1.06.2020 -godzina: 18:00 -liczba osób: 5 -nazwisko: Kowalski	Wyświetlenie komunikatu „Rezerwacja została przyjęta, numer rezerwacji: ...” Wygenerowanie numer rezerwacji	
Rezerwacja stolika (data zajęta)	Wprowadź dane do formularza rezerwacji Np.: -data: 1.06.2020 -godzina: 18:00 -liczba osób: 5 -nazwisko: Kowalski	Wyświetlenie komunikatu „Niestety podana data nie jest dostępna. Proponuję zmianę na ...” Zaproponowanie zmiany na wolną datę najbliższą podanej przez klienta.	
Rezerwacja stolika (niepoprawne dane)	Wprowadź dane do formularza rezerwacji. Dane zostają źle wprowadzone Np.: -data: 1.06 -godzina: 18:70 -liczba osób: 5.5 -nazwisko: Jan Kowalski	Wyświetlenie komunikatu „Błędnie podane dane, proszę poprawić”	
Anulowanie rezerwacji (poprawny)	1.Podaj nazwisko i numer rezerwacji w formularzu rezygnacji. Np.: -nazwisko: Kowalski -numer rezerwacji: 12345 2.Potwierdzenie rezygnacji – kliknięcie przycisku „tak”	1.Wyświetlenie danych rezerwacji oraz komunikatu „Czy na pewno chcesz zrezygnować z rezerwacji?” z możliwymi opcjami „tak”, „nie” 2.Wyświetlenie komunikatu „Rezerwacja została anulowana”	
Anulowanie rezerwacji (nie potwierdzenie)	1.Podaj nazwisko i numer rezerwacji w formularzu rezygnacji. Np.:	1.Wyświetlenie danych rezerwacji oraz komunikatu „Czy na pewno chcesz	

	-nazwisko: Kowalski -numer rezerwacji: 12345 2.Przy potwierdzaniu rezygnacji kliknięcie „nie”	zrezygnować z rezerwacji?” z możliwymi opcjami „tak”, „nie” 2.Wyświetlenie komunikatu „Rezerwacja nie została anulowana”	
Anulowanie rezerwacji (brak potwierdzenia)	1.Podaj nazwisko i numer rezerwacji w formularzu rezygnacji. Np.: -nazwisko: Kowalski -numer rezerwacji: 12345 2.Pominięcie potwierdzenia np.: zamknięcie okna	1.Wyświetlenie danych rezerwacji oraz komunikatu „Czy na pewno chcesz zrezygnować z rezerwacji?” z możliwymi opcjami „tak”, „nie” 2.Nie anulowanie rezerwacji bez żadnego komunikatu	
Anulowanie rezerwacji (niepoprawne dane)	Podaj nazwisko i numer rezerwacji w formularzu rezygnacji. Dane zostały źle wprowadzone Np.: -nazwisko: Jan Kowalski -numer rezerwacji: abcde	Wyświetl komunikat „Dane zostały źle wprowadzone”	
Anulowanie rezerwacji (nie istnieje rezerwacja)	Podaj nazwisko i numer rezerwacji w formularzu rezygnacji. Np.: -nazwisko: Kowalski -numer rezerwacji: 12345 Nie istnieje rezerwacja na dane nazwisko o danym numerze	Wyświetl komunikat „Nie istnieje taka rezerwacja”	
Wprowadzenie zamówienia (poprawny)	Wprowadź numer stolika i zamówione dania nazwami z karty Np.: -numer stolika: 12 -zamówienie: 2x Zupa pomidorowa Kurczak z różną	Wyświetl komunikat „Zamówienie zostało wysłane do kuchni”	

	Lemoniada domowa Coca Cola 0,33		
Wprowadzenie zamówienia (niepoprawne dane)	Wprowadź numer stolika i zamówione dania. Dane wprowadzone błędnie Np.: -numer stolika: 123456 -zamówienie: 2 razy pomidorówka Kurczaczek z różną Lemoniada Cola z puszką	Wyświetl komunikat „Błędne dane, proszę spróbować ponownie”	
Wprowadzenie zamówienia (brak numeru stolika)	Wprowadź zamówione dania nazwami z karty, brak numeru stolika Np.: -zamówienie: 2x Zupa pomidorowa Kurczak z różną Lemoniada domowa Coca Cola 0,33	Wyświetl komunikat „Proszę o podanie numeru stolika”	
Wprowadzenie zamówienia (brak zamówienia)	Wprowadź numer stolika Np.: -numer stolika: 12	Wyświetl komunikat „Proszę o wprowadzenie zamówienia”	
Wydanie dania (poprawny)	1. Wybierz zamówienie, później wybierz gotowe dania do wydania 2. Przy potwierdzaniu rezygnacji kliknij „tak”	Wyświetlaj zamówienia 1. Wyświetl komunikat zawierający wybrane dania oraz tekst „Potwierdź czy te dania są gotowe” z możliwością kliknięcia „tak” lub „nie” 2. Wyświetl komunikat „Gotowe” i usuń wybrane dania z listy oczekujących	
Wydanie dania (nie potwierdzenie)	1. Wybierz zamówienie, później wybierz gotowe dania do wydania 2. Przy potwierdzaniu rezygnacji kliknij „nie”	Wyświetlaj zamówienia 1. Wyświetl komunikat zawierający wybrane dania oraz tekst „Potwierdź czy te dania są gotowe” z możliwością kliknięcia „tak” lub „nie”	

		2. Wyświetl komunikat „Wydanie anulowane” i wróć do listy oczekujących zamówień	
Wydanie dania (brak potwierdzenia)	<p>1. Wybierz zamówienie, później wybierz gotowe dania do wydania</p> <p>2. Nic nie klikaj przy potwierdzaniu</p>	<p>Wyświetlaj zamówienia</p> <p>1. Wyświetl komunikat zawierający wybrane dania oraz tekst „Potwierdź czy te dania są gotowe” z możliwością kliknięcia „tak” lub „nie”</p> <p>2. Co minutę wydaj dźwięk przypominający o potwierdzeniu. Nie wyłączaj komunikatu dopóki nie zostanie wybrany przycisk „tak” lub „nie”</p>	