

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

Lenguaje de Programación Orientada a Objetos



“Proyecto: Sistema de organización dirigido a restaurantes”

Integrantes

20182138 Gabriela Arantxa Huarcaya Morales

20191095 Alexis Leonardo Diaz Sotelo

20191443 Joel Eduardo Espinoza Vilcatoma

20195534 Samid George Villafuerte Mogroviejo

Profesor

Johan Paul Baldeon Medrano

Jefe de Laboratorio

Hilmar Antonio Hinojosa Lazo

Reporte breve del grado de participación de cada integrante del grupo:

Código	Nombre	% de participación	Reporte
20182138	Gabriela Arantxa Huarcaya Morales	100	- Diagrama de clases - User Stories - Project Backlog - Programación
20191095	Alexis Leonardo Diaz Sotelo	100	-User Stories -Project Backlog -Diagrama de clases -Programación
20191443	Joel Eduardo Espinoza Vilcatoma	100	-User Stories -Project Backlog -Diagrama de clases -Programación
20195534	Samid George Villafuerte Mogroviejo	100	-User Stories -Project Backlog -Diagrama de clases -Programación

TRELLO

<https://trello.com/b/B8LK2HZz/lpoo-proyecto-restaurante-eficiente>

GITHUB

https://github.com/MasterYoul/Project_LPOO

Visión del Proyecto

Se espera que el presente proyecto sea un sistema de organización dirigido a restaurantes que promueva el orden, innovación y efectividad.

Descripción del Proyecto

Un sistema implementado en computadoras que permita gestionar los pedidos del cliente ingresados por los meseros del local donde el cocinero reciba la información del pedido de manera virtual y sin necesidad de interactuar directamente con los meseros para escuchar las órdenes. Además, los clientes tendrán la oportunidad de comentar y calificar el servicio de la atención brindada.

- Catálogo de requisitos de software mediante Historias de Usuario (User Stories):
 - Como administrador, desearía poder hacer mantenimientos de los pedidos.
 - Como empresario, podría ver la frecuencia de los pedidos con el fin de conocer los platos favoritos de los clientes.
 - Como empresario, me gustaría conocer una calificación sencilla del servicio para mejorar las falencias del restaurante.
 - Como cocinero, desearía tener una comunicación con el mesero mediante la pantalla de la computadora para aumentar la velocidad de los pedidos.
 - Como mesero, me gustaría recibir la información de las mesas desocupadas con la finalidad de proponer al cliente de manera más rápida los lugares disponibles.
 - Como mesero o administrador, me gustaría poder reservar los espacios que nos solicite el cliente con anticipación para tener mejor la gestión de las mesas.
 - Como administrador me gustaría poder ver los turnos de trabajo de los meseros y cocineros para modificar esta información.
 - Como cocinero, sería útil tener la información del stock de los alimentos que se tienen en el almacén para evitar problemas de insuficiencia de pedidos.
 - Como cajero, se desea conocer el estado de pago de los pedidos del cliente. y modificar el estado para corroborar que los pagos estén correctos.

- Como cliente deseo realizar opiniones, reclamos, sugerencias y críticas hacia la atención y la comida recibida.

- Lista de Producto (Product Backlog):

- Mantenimiento del sistema de platos (Agregar, Modificar, Eliminar, Limpiar).
- Registro de los pedidos más y menos comunes.
- Calificación de 1 a 5 estrellas del servicio.
- Pantalla que muestre el pedido de los clientes.
- Registro de mesas ocupadas y desocupadas.
- Reserva de mesas mediante número telefónico.
- Modificación de turnos de trabajo de los empleados.
- Acceso a la información registrada del almacén.
- Administrar el estado de pago de los pedidos.
- Registro de las opiniones de los clientes.

Diagrama de clases del proyecto

