

Restauracja

1. Kontekst aplikacji :

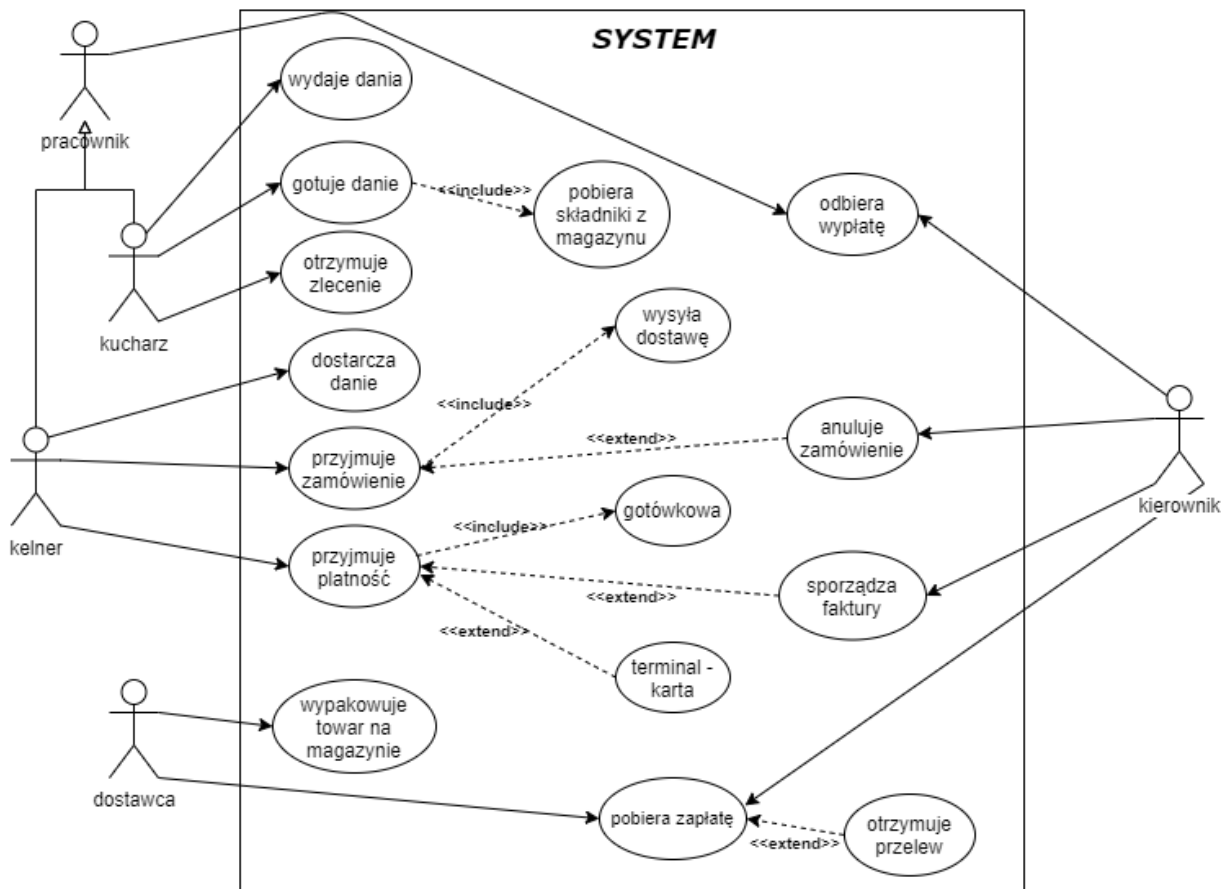
Restauracja jako lokal gastronomiczny zajmuje się przygotowywaniem potraw dla klientów na stoliki. Ponadto może udzielać zamówień w dostawie poprzez rozmowę telefoniczną. Dania na miejscu przygotowują wyspecjalizowani kucharze, a zamówienia przekazują im kelnerzy za pomocą wydrukowanych paragonów. Półprodukty otrzymuje od dostawców, którzy dostarczają zamówienia do magazynu lokalu i czekają na pokwitowanie odbioru przez kierownika zmiany .

Z uwagi na dużą liczbę klientów zachodzi konieczność zapisywania złożonego przez nich zamówienia, obsługiwania oraz wydawania paragonu. Kierownik powinien posiadać także wgląd w listę osób na sali oraz ich należność do zapłacenia , co za tym idzie, całościowy rozrachunek prowadzenia lokalu. Restauracja posiada również możliwość wystawienia faktury z wyszczególnieniem pozycji zamówionych, która sporządzana jest odrębnie. Każde zamówienie powinno posiadać sposób dostawy (stolik, dostawa) oraz jasne polecenia dla personelu.

Restauracja dba także o pracowników i ich zarobki, dlatego powinna prowadzić ewidencję miesięcznych zarobków oraz ich podstawowe dane osobowe, a także przydzielić ich na odpowiednie stanowisko oraz miejsce pracy.

Aby spełnić wymagania prowadzenia lokalu gastronomicznego niezbędna jest do tego aplikacja, która pozwoli na sprawne obsłużenie klienta przy stoliku oraz w dostawie bez konieczności zapisywania informacji na kartkach papieru. Ponadto usprawnienie działania personelu poprzez przypisanie kelnerom odpowiednich stolików, a kucharzom dania i wyświetlenie informacji na przenośnych tabletach. System powinien uwzględnić sposób dostawy, a w wypadku dostawy do domu wysłać drona na podany adres. Na magazynie dostawy powinny być odbierane w sposób automatyczny za pośrednictwem aplikacji, która wymusi podanie identyfikatora dostawcy oraz wprowadzenie produktów do bazy artykułów obecnie znajdujących się na magazynie.

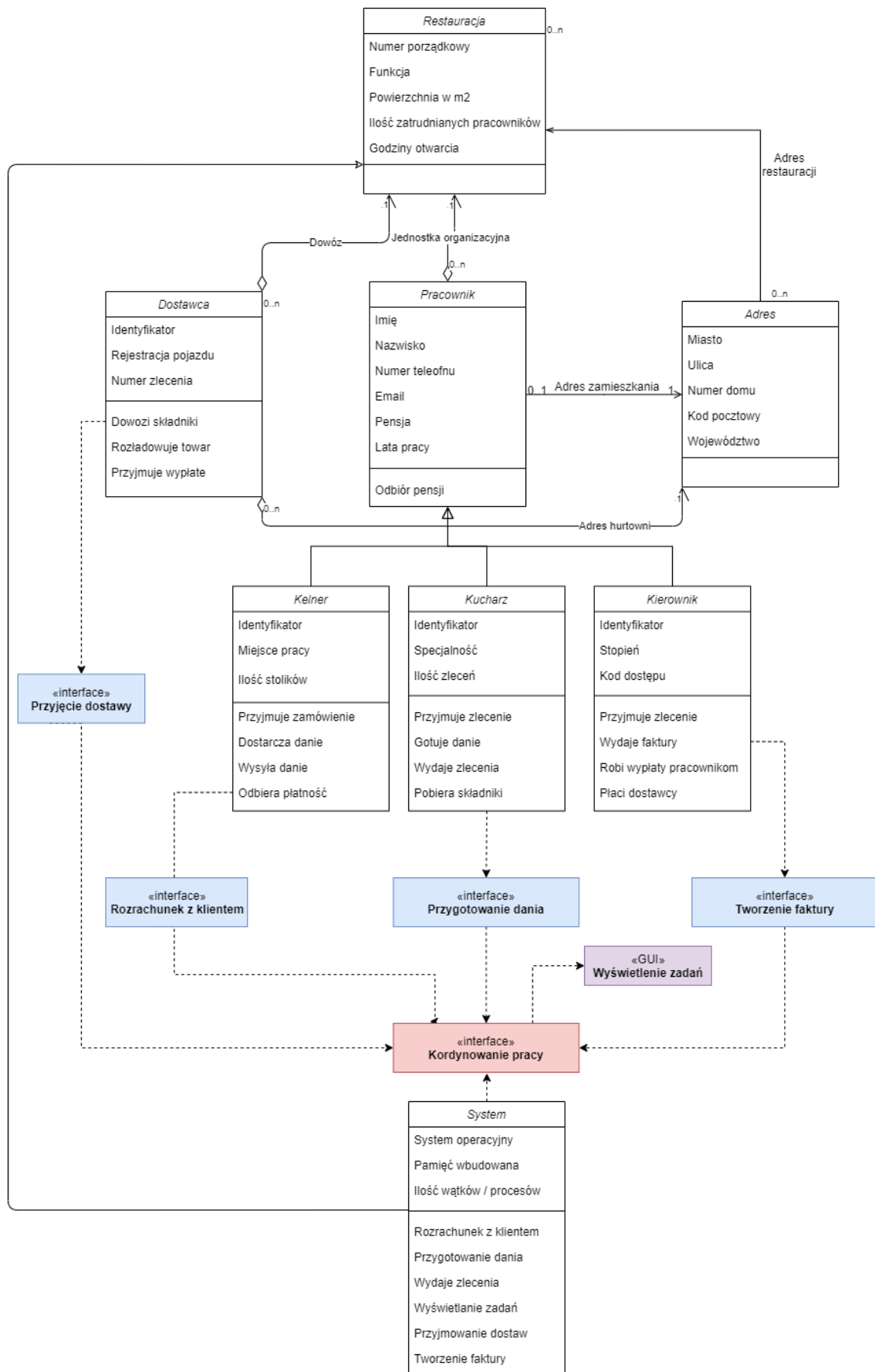
2. Diagram przypadków użycia



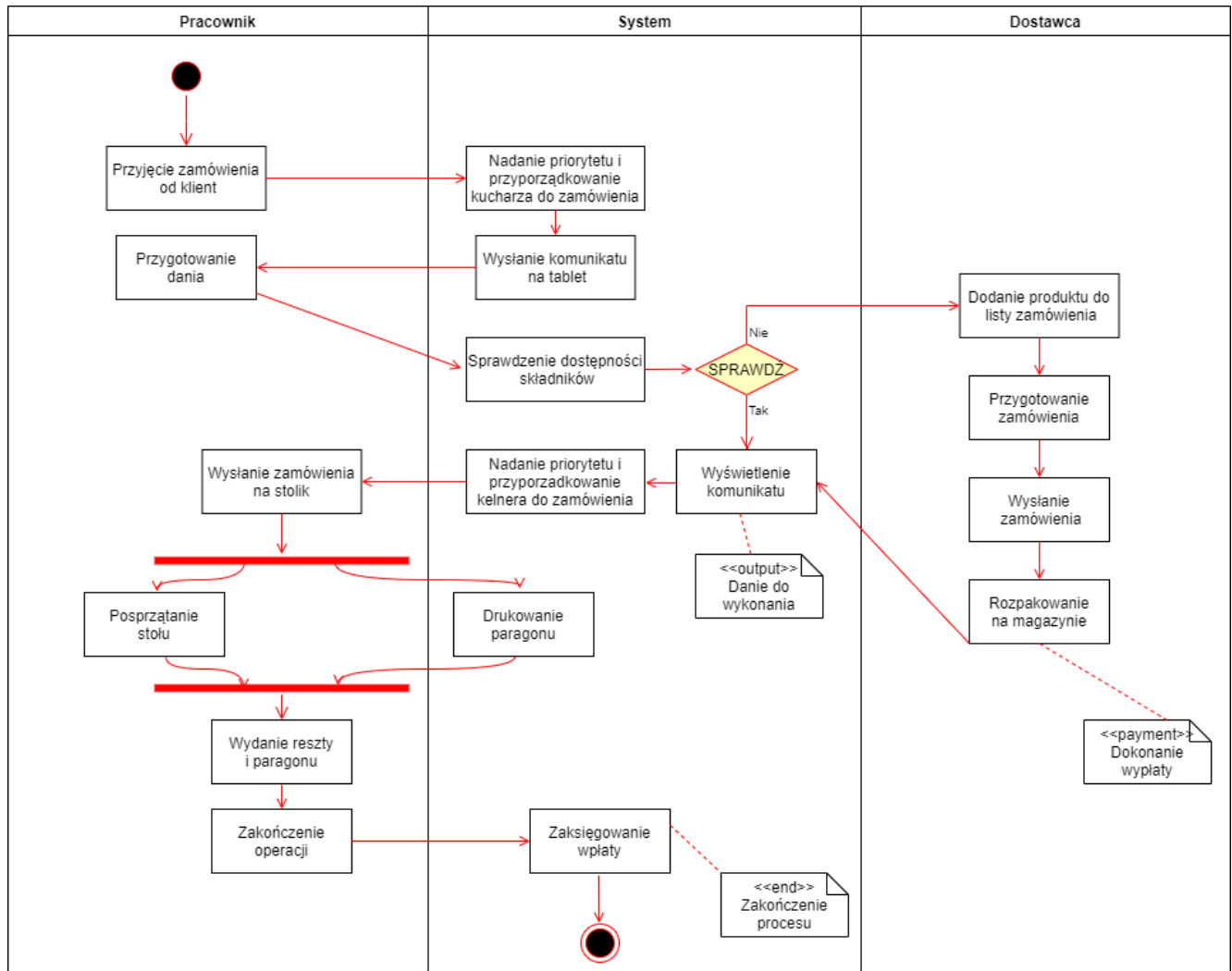
3. Scenariusze użycia

KUCHARZ	KELNER	DOSTAWCA	KIEROWNIK	SYSTEM
Wydaje dania uprzednio przygotowane	Odbiera danie i przynosi na stół			Dba o przypisanie numeru dania i wyświetlenie odpowiedniego stolika
Gotuje danie z uprzednio przygotowanych składników		Dostarcza składniki na magazyn i wypakowuje towar		Wyświetla przepis dla kucharza i wskazuje miejsce składnika
Otrzymuje zlecenie na konkretne danie	Przyjmuje zamówienie i przypisuje je do klienta. Jeżeli jest to zamówienie w dostawie – pakuje je i wysyła dronem		Za pomocą identyfikatora i karty usuwa daną pozycję zamówienia z rachunku klienta	Przyporządkowuje zlecenie do obecnie wolnego kucharza / usuwa zamówienie z rejestru
	Pobiera opłatę z rachunku gotówkowo lub za pomocą karty płatniczej / Przekazuje fakturę		Na prośbę klienta sporządza fakturę	Rejestruje rachunek przypisany do klienta oraz kwotę do zapłaty. Generuje plik faktury do druku
		Pobiera zapłatę za dostarczone produkty oraz za usługę / Otrzymuje przelew	Przekazuje gotówkę w formie zapłaty	Rejestruje wypłatę gotówki dla dostawcy
Odbiera wypłatę	Odbiera wypłatę		Wypłaca pensję	Rejestruje wypłatę

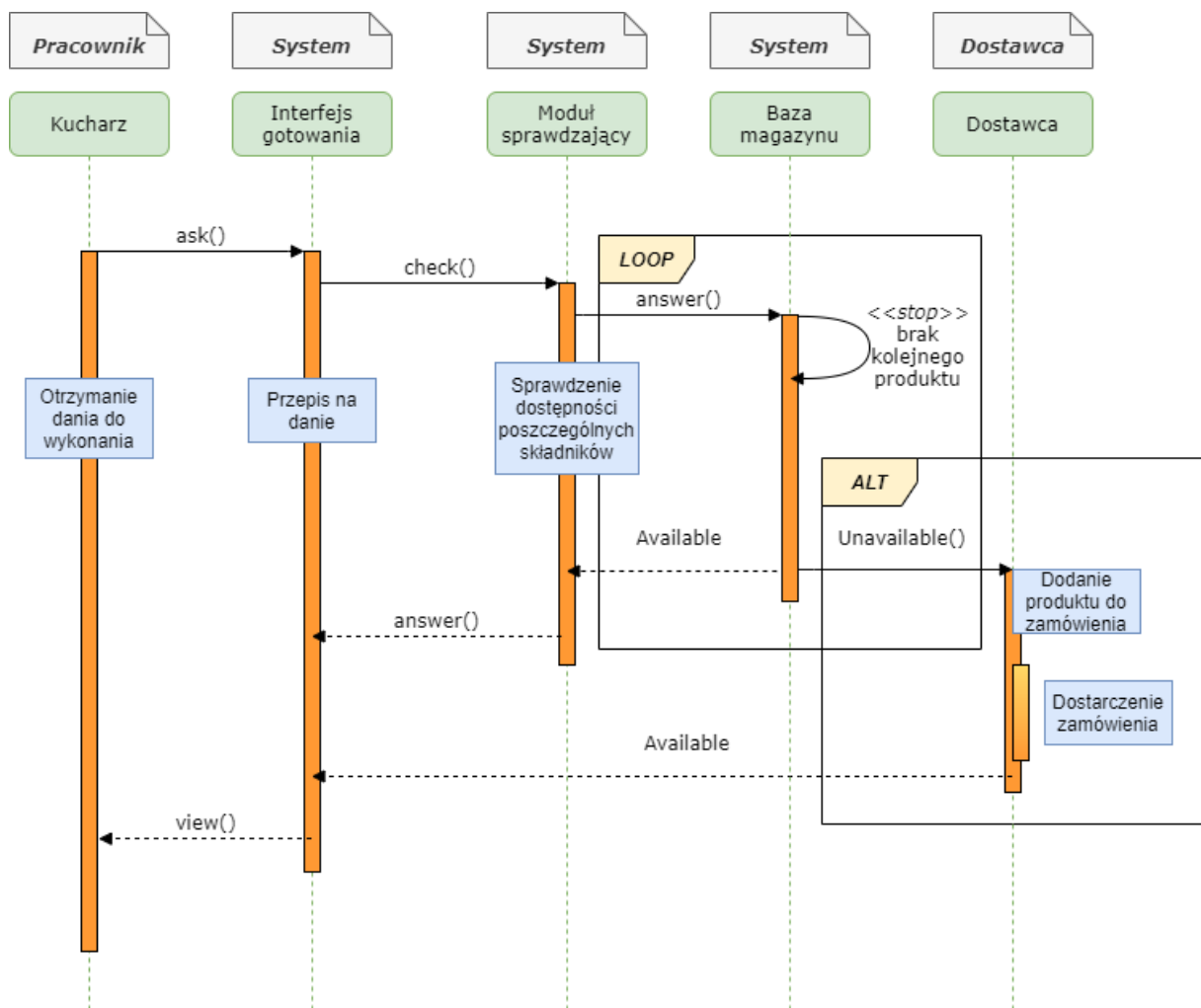
4. Diagram klas



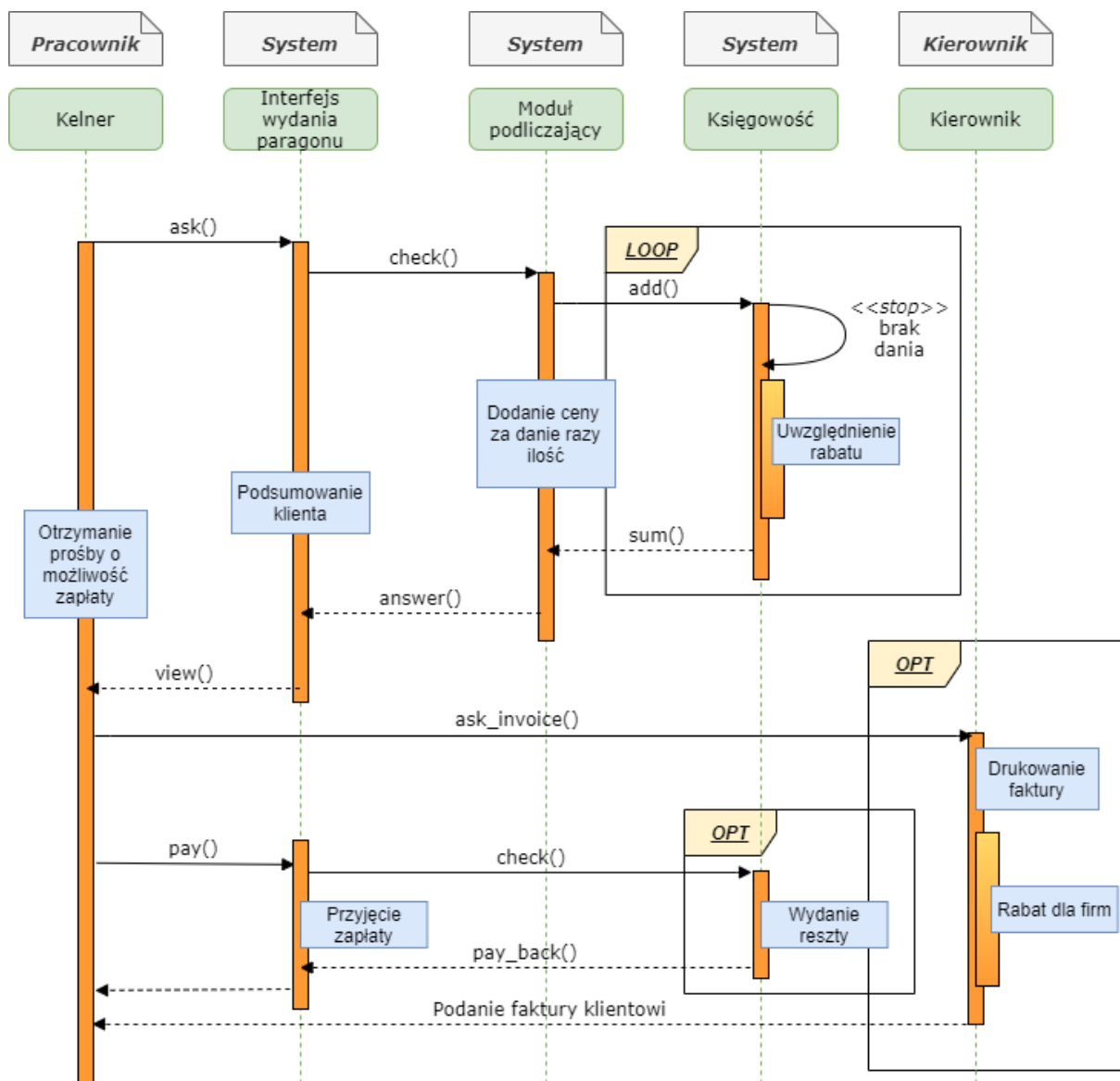
5. Diagram aktywności



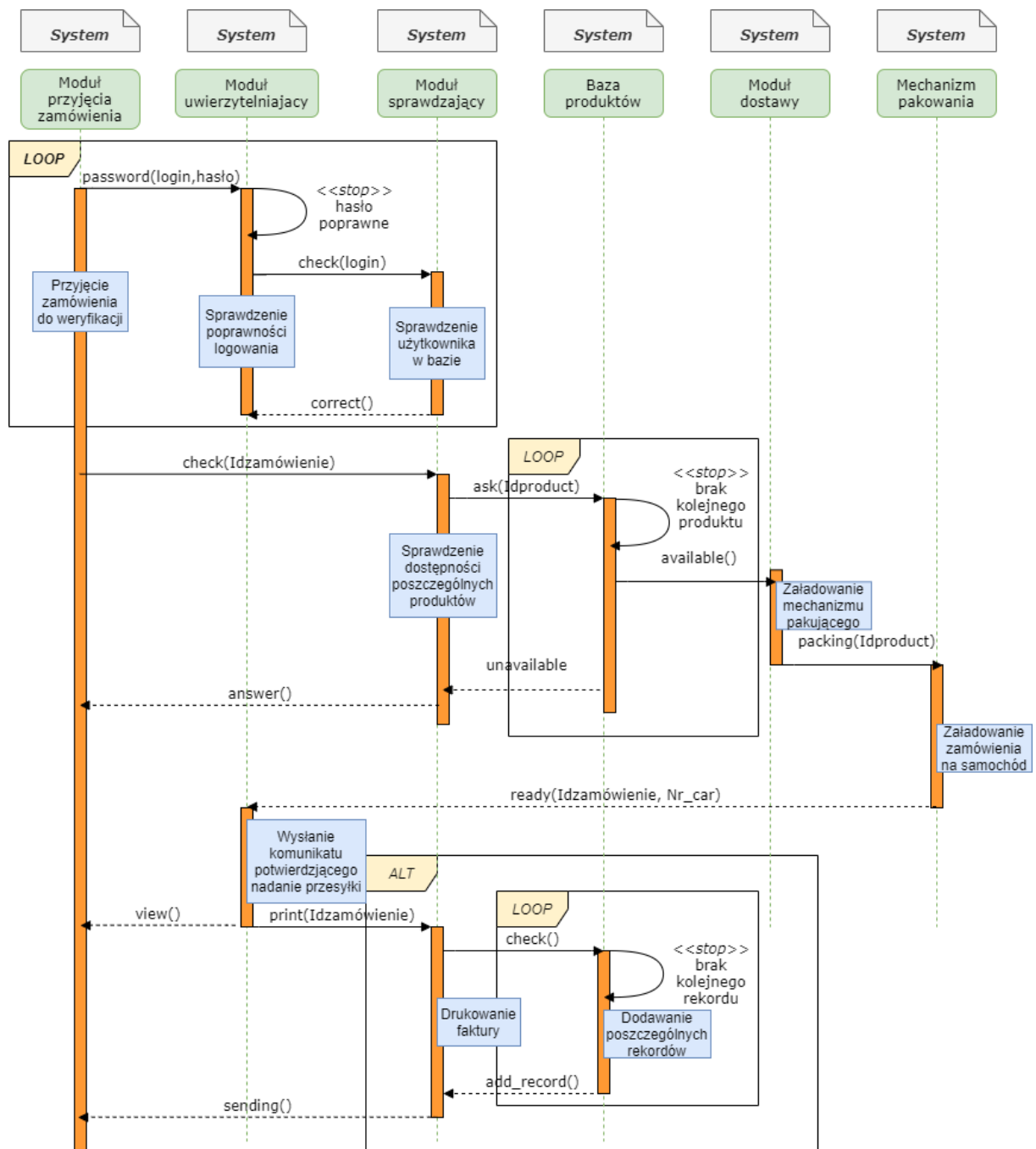
6. Diagram sekwencji (Przygotowanie dania przez kucharza)



7. Diagram sekwencji (Rozrachunek między restauracją a klientem)



8. Diagram sekwencji „wewnętrzny” (dostawy produktów do magazynu)



9. Diagram stanów

