Especificación de Requerimientos del Software

Dibez Pablo, Santana Santiago

1. Introducción

En el presente documento se explicarán y analizarán los requerimientos del proyecto «Sistema de Gestión de Pizzería». Se adopta el estándar IEEE 830.

1.1. Próposito

El objetivo del siguiente documento es definir de manera clara y precisa las funcionalidades y restricciones que tendrá el sistema, a desarrollarse, de gestión de una pizzeria, va dirigido al equipo de desarrollo del software y a los usuarios finales del sistema.

Este documento será un medio de comunicación entre todos los roles implicados en el desarrollo del sistema y por tanto esta sujeto a revisiones, tanto de los desarrolladores como de los usuarios.

1.2. Alcance

Este sistema se encargará de facilitar las operaciones realizadas en el ciclo habitual de la pizzeria; abarcando el registro de usuarios, la toma de pedidos, la gestion de hornos y el servicio de distribucion del producto. El sistema será denominado Sistema de Gestión de Pizzería.

1.3. Definiciones, acrónimos y abreviaturas

- Kit: Conjunto de ingredientes que conforman una determinada variedad de pizza o empanada
- Pedido: Solicitud de un producto que un cliente realiza a la pizzería.
- Usuario: Persona que utiliza algún o algunos subsistemas del Sistema de Gestión de Pizzería.
- Cliente: Persona que realiza pedidos a la pizzería y paga por ellos.

1.4. Referencias

[1] "IEEE Recommended Practice for Software Requirements Specifications," *IEEE Std.* 830-1998.

1.5. Visión general del documento

Este documento está conformado de tres secciones que son la Introducción, la Descripción Global y los Requisitos Específicos. En esta primera sección se procura proporcionar una visión general de lo que es el documento de especificación de requisitos. En la segunda sección se da una descripción general del sistema a construir, para conocer sus funciones principales, los datos requeridos, y sus restricciones, entre otros factores que afecten su desarrollo, aunque no se entra en los detalles de cada uno de estos factores. Y, por último, en la tercera sección se definen los pormenores de los requisitos que el usuario ha externado que el sistema actual cumple y por lo tanto el nuevo sistema debe satisfacer.

2. Descripción General

2.1. Perspectiva del producto

Este sistema se relacionará con un software de facturación creando archivos con los datos necesarios para generar las facturas. La interfaz de facturación será provista por el software de facturación.

El sistema necesitará también contar con un SGBD externo.

2.2. Funciones del producto

El sistema permitirá a los clientes:

- Registrarse como usuarios
- Realizar Encargos de comida a través de la web
- Cancelar los encargos realizados

A los empleados:

- Gestionar los encargos de los clientes
- Ver insumos faltantes y realizar pedidos a los proveedores
- Gestionar los hornos
- Gestionar los tipos de productos que los clientes pueden solicitar

2.3. Características de los usuarios

Se espera que el encargado de pedidos de la pizzería aprenda la funcionalidad completa del software por lo que se espera que tenga conocimientos básicos de informática además de estar muy familiarizado con los procesos de la pizzería.

2.4. Restricciones

El sistema deberá utilizar para la facturación la interfaz provista por el software actual de facturación de la pizzería.

3. Requerimientos Específicos

3.1. Requerimientos Funcionales

1.1 Seleccionar Horno Elige en que horno se cocinara un determinado 1.2 Definir Medio de Pago 1.3 Definir Medio de Entrega Cestionar Pedido de Insumos Gestionar Pedido de Insumos Selecciona por que medio de pago abonara el cle encargo Selecciona la via de entrega del producto al clie correspondiente Confecciona la lista de insumos disponibles y fa y encarga periodicamente su abasteciemiento	iente su
1.2 Definir Medio de Pago Selecciona por que medio de pago abonara el cle encargo 1.3 Definir Medio de Entrega Selecciona la via de entrega del producto al clie correspondiente 2 Gestionar Pedido de Insumos Confecciona la lista de insumos disponibles y faccional al confeccional al	iente su
1.2 Definir Medio de Pago 1.3 Definir Medio de Entrega Selecciona la via de entrega del producto al clie correspondiente Confecciona la lista de insumos disponibles y fa	
1.3 Definir Medio de Entrega Selecciona la via de entrega del producto al clie correspondiente Cestionar Pedido de Insumos Confecciona la lista de insumos disponibles y fa	nte
1.3 Dennir Medio de Entrega correspondiente 2 Gestionar Pedido de Insumos Confecciona la lista de insumos disponibles y fa	nte
correspondiente Confecciona la lista de insumos disponibles y fa	
1 / Caestionar Pedido de Instituos	
y encarga periodicamente su abasteciemiento	Itantes
Proporciona al Sistema Factura los datos asocia	idos a
3 Facturar Encargo un encargo; incluyendo cliente,comidas,bebidas	у
precios	
4 Registrar Cliente Crea cuenta para un cliente en el sistema POS	Pizzeria
5 Ingresar al Sistema Inicia cuenta de usuario en el sistema POS Pizz	eria
6 Realizar Encargo Registra pedido de comida de un cliente	
7 Gestionar Menú Añade, quita o modifica las comidas disponibles	que
puede encargar el usuario	
8 Gestionar Horno Añade y quita hornos del sistema y envia los er	cargo
que debe realizar cada uno	
8.1 Gestionar Módulos Selecciona en que conjunto de partes los hornos	
cocinaran pedidos	
8.2 Seleccionar Política de Horno Modifica formas de gestionar los hornos	
9 Añadir Horno Agrega nuevo horno al sitema POS Pizzeria	
10 Crear Política de Horno Agrega reglas para gestionar hornos	

3.2. Requerimientos de Interfaces Externas

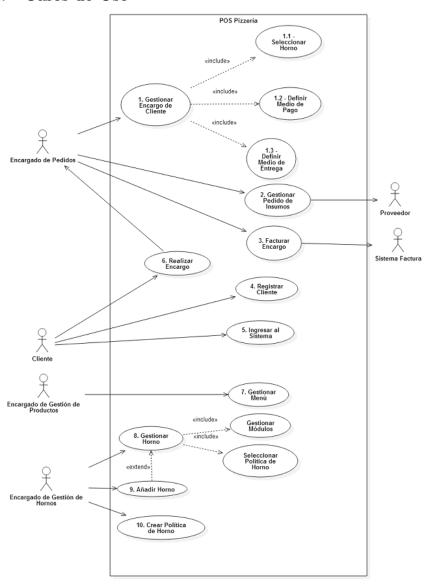
Los datos que requiere el software de facturación son:

■ Código del cliente

- Apellido del cliente
- Nombre del cliente
- Fecha-Hora de entrega
- \blacksquare Tipo de entrega: local, mostrador o delivery
- Monto Pagado
- $\,\blacksquare\,$ N° Cupón de tarjeta de crédito del pago
- Lista de productos incluídos con código y cantidad de cada producto

4. Apéndice

4.1. Casos de Uso

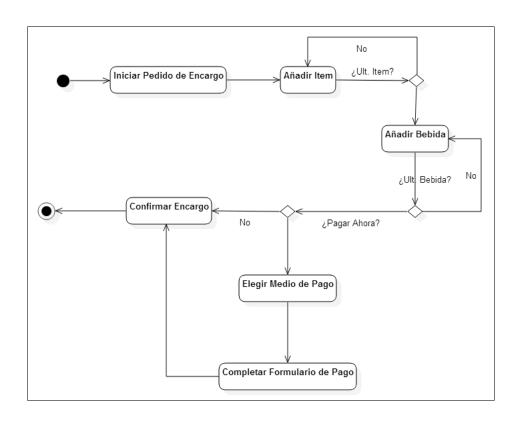


4.1.1. Especificación de Casos de Uso

ID. CU	6
Nombre	Realizar Encargo
Iniciador	Cliente
Objetivo	Realizar pedido de comida
Precondición	El cliente esta registrado
Escenario principal de éxito	 Iniciar pedido de encargo Añadir Item (repetir hasta que estén todos los items) Añadir bebida (hasta que estén todas las bebidas) Elegir medio de pago Completar formulario de pago Confirmar envío del encargo
Postcondición	Se ha realizado un pedido y ha llegado al encargado de
	pedidos

Extensiones

- 4. No pagar por medio de la cuenta
- Pagar en el local
- Pagar al delivery

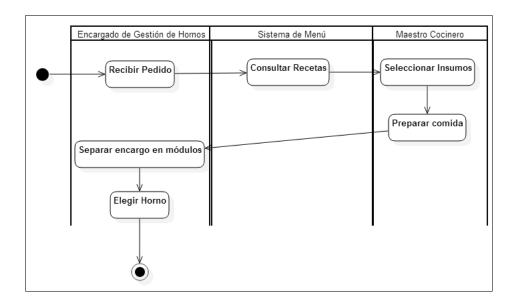


ID. CU	8
Nombre	Gestionar Hornos
Iniciador	Encargado de gestión de hornos
Objetivo	Definir qué hornos deberán cocinar cada uno de los
	encargos
Precondición	El encargo fue aceptado y se cuenta con los insumos
	para realizarlo
Escenario	
principal de éxito	1. Recibir pedido
	2. Consultar recetas
	3. Selectionar ingredientes
	4. Preparar comida
	5. Separar encargo en módulos
	6. Elegir horno
Postcondición	El encargo es cocinado en el horno seleccionado

Extensiones

6. Hornos no disponibles

- \blacksquare Poner pedido en espera
- Cancelar pedido si el cliente lo desea



Índice

1.	Introducción					
	1.1.	Próposito	1			
	1.2.	Alcance	1			
	1.3.	Definiciones, acrónimos y abreviaturas	1			
	1.4.	Referencias	2			
		Visión general del documento				
2.	Des	cripción General	2			
	2.1.	Perspectiva del producto	2			
		Funciones del producto	2			
		Características de los usuarios	3			
	2.4.	Restricciones	3			
3.	Req	uerimientos Específicos	3			
	3.1.	Requerimientos Funcionales	3			
	3.2.	Requerimientos de Interfaces Externas	3			
4.	Apé	endice	5			
	4.1.	Casos de Uso	5			
		4.1.1. Especificación de Casos de Uso				