

Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu Base de Dados II Ano Letivo 2019/20 Trabalho Prático

Pretende-se desenvolver uma aplicação Web gerir os dados e informação relativos a uma cadeia de restaurantes da empresa R&R. A R&R tem restaurantes em diversas cidades, vilas e aldeias de Portugal.

Cada restaurante tem uma ementa própria para cada refeição/dia da semana. Sendo que no início da semana é feita a criação das ementas para toda a semana para cada um dos restaurantes.

A ementa está organizada nos grupos seguintes: Bebidas, Entradas, Pratos de Peixe, Pratos de Carne e Sobremesas. Para cada elemento da ementa devem ser registados, pelo menos, pelo menos, os seguintes dados: designação, preço e eventual informação sobre risco de alergia.

Cada cliente de um restaurante é associado a um local (mesa ou cadeira de balcão), sendo o seu consumo associado ao mesmo em função das escolhas que faz da ementa.

Notas:

- 1 Os trabalhos devem ser executados por grupos constituídos por 3 alunos. Os grupos têm de ser constituídos na plataforma *Moodle* até 20/10/2019.
- 2 O Modelo ER tem de ser entregue, até dia 17/11/2019, em formato digital (utilizando para o efeito a ferramenta *PowerDesigner*).
- 3 O trabalho prático (relatório e aplicação) tem de ser entregue no Moodle ao dia de **da prova de avaliação** da disciplina. Nos três dias seguintes à prova da disciplina será apresentado e discutido cada trabalho.