

UNIDAD TEMÁTICA 2 – ANÁLISIS Y ESPECIFICACIÓN – Trabajo final de unidad

Parte 1)

Interpretamos que el caso de negocio que se plantea trata de una cantina de una universidad de Montevideo que prepara comida y café. Los alimentos si bien ya están preparados desde antes de abrir, pueden tener una elaboración o preparación antes de dárselo al cliente (ya sea calentar la comida, etc). Además el café cuenta con dos formas de hacerlo, una sería la elaboración automática del café mediante una máquina y otra sería la elaboración por un barista designado por la cantina.

Compra de productos

- Este proceso comienza con el cliente eligiendo si pedir algún alimento o si desea un café de la máquina
- Si el cliente compra en mostrador, se registra la compra y se efectúa el pago
- En caso de querer un café de la cafetera, el cajero efectúa la compra y se le da un vaso para que él se lo prepare en la máquina

Elaboración del pedido

- Consiste en recaudar lo que el cliente pidió para posteriormente dárselo, en caso de que el producto tenga que ser preparado en el momento, se elaborará.

Preparación de café

Este proceso consiste en la elaboración del café y dependiendo la elección del cliente es la elaboración que se preparará.

- En el caso de ser café preparado en la cafetería, el empleado deberá moler el café y elaborarlo en la cafetera de la cantina (está solo debe ser utilizada por un funcionario para elaborar el café).
- En su defecto, si el cliente elige el café automático de la máquina, éste indicará el tamaño de vaso deseado, el empleado encargado de la caja le dará uno apto para la máquina, el cliente se encargará solo de utilizarla y elegir su propia bebida de acorde al tamaño de dicho vaso.

Gestión de stock

- La cafetería lleva el stock de sus productos al día ya que no pueden vender algo que no tienen. Se revisa que la cafetería tenga los productos necesarios para preparar los alimentos y bebidas que ofrece a los clientes. Identifican los productos necesarios, lo que implica analizar los menús planificados y determinar qué ingredientes se requieren y las cantidades.

Reponer Stock

- En el caso de una cafetería que repone stock cada una semana necesita saber cuántas cosas comprar para no quedarse corto ni que le sobren.

Facturación

- Este proceso se efectúa una vez hecho el pedido, consiste en generar la factura y registrar el pago de los productos.

Mantenimiento

- En caso de alguna avería, la máquina de café informa a los trabajadores que necesita reparaciones o abastecimiento. En caso de que los trabajadores no sepan arreglar, se contactan con el distribuidor de las máquinas
- Cada X tiempo la máquina informa de que requiere mantenimiento, el administrador de la cafetería contacta con el distribuidor para programar una visita.

Parte 2)

Título: #1 Gestión de stock.

BE: Cierre de caja.

BUC:

- Se restan las compras del día al stock general.
- Se cuenta el dinero recaudado en el día.
- Sumar el dinero recaudado en efectivo con el dinero recaudado en compras con los POS (terminal de venta).
- Se asegura de que el dinero recaudado sea correspondiente a lo vendido.

PUC:

- Sumar el dinero recaudado por las compras del POS (terminal de venta).
- Restar el stock vendido en el día al stock general.

Título: #2 Reponer de stock.

BE: Inicio de semana.

BUC:

- Revisar ventas de la semana anterior.
- Realizar promedio de productos.
- Tener en cuenta posibles casos como por ejemplo charlas, feriados, eventos, época del año, etc.
- Comprar la cantidad de productos que se cree adecuados para la semana entrante.

PUC:

Se ingresa en una lista los productos faltantes.

Se envía la lista al proveedor.

El proveedor entrega los productos solicitados.

Título: #3 Compra de productos

BE: El cliente realiza una compra.

BUC:

- El cliente elige el producto que quiere comprar.
- El empleado prepara (si es necesario) el producto.
- El empleado registra la compra en el sistema.
- Se le cobra al cliente.
- El empleado se asegura de que se haya efectuado la compra (si fue una venta en POS).
- El sistema resta stock del producto.
- Se le entrega los productos al cliente.

PUC:

- El sistema le resta la cantidad vendida del producto al stock si la compra se efectuó.
- Si la venta no fue en efectivo, el sistema realiza la venta en el POS.

Título: #4 Preparación de café de la cantina.

BE: El cliente compra el café de la cantina.

BUC:

- El empleado muele el café en el molinillo.
- Coloca el café molido en el portafiltro.
- Le coloca el filtro.
- Prepara el café.
- Le agrega la leche (dependiendo del tipo que haya pedido el cliente).

Título: #5 Preparación de café de máquina.

BE: El cliente compra el café de la máquina.

BUC:

- El cliente coloca el vaso en la máquina.
- El cliente elige el café que quiere.
- La máquina prepara el café elegido.

PUC:

- El sistema controla si es un vaso válido.
- El sistema identifica el tamaño del vaso.
- Se dispensa el café elegido por el cliente.

Parte 3)

Product use case scenarios

Título: #1 Gestión de stock.

Trigger: Se realiza una compra

Precondiciones:

- La cafetería debe contener stock de lo solicitado.

Stakeholders: Empleado, cliente, cafetería

PUC:

1. Se suma el dinero recaudado en el POS (terminal de venta).
2. Se resta el stock vendido al stock general.

Outcome: Se verifica el stock restante después de cada compra para prevenir posibles inconvenientes.

Título: #2 Reponer de stock.

Trigger: Inicio de semana.

Precondiciones:

- Se revisaron las ventas de la semana anterior
- Se realiza un promedio de ventas en la semana
- Se tienen en cuenta posibles eventos especiales que requieran el aumento o disminución de stock.

Stakeholders: Proveedores, Administrador de la cantina, Encargado de compras.

PUC:

1. Se ingresa en una lista los productos faltantes.
2. Se envía la lista al proveedor.
3. El proveedor entrega los productos solicitados.

Outcome: Se repuso el stock de productos faltantes.

Título: #5 Preparación de café de máquina.

Trigger: Cliente compra el café de la máquina.

Precondiciones: El cliente tiene comprado el vaso.

Stakeholders: Cliente, Sistema de cafetera, Cafetería.

PUC:

1. La máquina espera un vaso.
2. El sistema controla si es un vaso válido.
3. El sistema identifica el tamaño del vaso.
4. El sistema despliega los distintos cafés con los que cuenta.
5. El usuario toca en la pantalla el café que desea.
6. El sistema prepara la bebida del cliente.
7. Se dispensa el café elegido por el cliente.
8. El cliente retira la bebida una vez dispensada.

Outcome: El sistema le preparó al cliente un café.

Parte 4 y 5)

#1 El sistema debe de sumar todas las ventas realizadas por el POS. (RF)

- QG: Sumar manualmente las ventas y comprarlas con las del sistema.

#2 El sistema debe de restar el stock general al realizar una venta. (RF)

- QG: Verificar el stock antes y después de realizar una venta y asegurarse de que el monto reducido sea la cantidad vendida.

#3 El sistema permite la comunicación entre la cantina y el proveedor. (RF)

- QG: Enviar al proveedor un dato y asegurarse de que el mismo llegue de la misma forma en la que se envió.

#4 La máquina automática de café tiene que preparar el café indicado por el cliente. (RF)

- QG: Seleccionar cada tipo de café que ofrece la máquina y asegurarse de que corresponda con lo elaborado.

#5 La máquina automática de café tiene que preparar el café indicado en no más de un minuto.

- RNF de rendimiento