

TEMAT 1 „NIEBO W GĘBIE”

Projekt zaliczeniowy do przedmiotu 639B-ETxxx-IEP-BDZ (Bazy danych)

Opis sytuacji

Restauracja „Niebo w Gębie” głosi i realizuje w praktyce hasło: „Dobre gotowanie wymaga czasu, ale wiemy, że Twoja cierpliwość też ma swoje granice. Jeśli zgodzisz się poczekać maksymalnie godzinę, co zdarza się u nas raczej rzadko, przygotujemy Ci posiłek, którego smaku nigdy nie zapomnisz”.

W restauracji „Niebo w Gębie” potrawy, oprócz standardowego podziału na napoje, przystawki, itp., dzielą się na dwie kategorie zależnie od limitu czasu potrzebnego na przygotowanie: szybkie (max 15 minut) i pracochłonne (max – 1 godzina).

Każda potrawa jest opisywana przez nazwę, listę składników oraz cenę. Ceny, dla wszystkich rodzajów potraw za wyjątkiem napojów, wyznacza się w oparciu o składniki i czas potrzebny na przygotowanie. Dla napojów bierze się pod uwagę jedynie składniki.

Restauracja zatrudnia wyłącznie kucharzy, którzy specjalizują się w sporządzaniu co najmniej 17 potraw i nie serwuje potraw, dla których nie posiada przynajmniej 3 kucharzy. Zawsze wiadomo, kto najlepiej i kto najgorzej przyrządza daną potrawę – w ramach każdej potrawy prowadzony jest ranking. Wpadki, w rodzaju skargi klienta, skutkują zmianą pozycji w rankingu. Daną pozycję może zajmować tylko jeden kucharz.

Do sporządzenia posiłku, szef kuchni przydziela kucharzy wyłącznie spośród grona wyspecjalizowanych w przygotowywaniu tych potraw, które zamówił klient. Jeden kucharz może uczestniczyć w przygotowaniu kilku potraw, pod warunkiem, że żadna nie należy do kategorii „pracochłonne”. Jedna potrawa jest przyrządzana przez jednego kucharza. Zakłada się, że czas potrzebny na przygotowanie kilku porcji danej potrawy nie różni się zasadniczo od czasu potrzebnego na przygotowanie jednej porcji.

Działalność restauracji „Niebo w Gębie” opiera się na systematycznym kontrolowaniu pracy kucharzy. Zawsze wiadomo, ile posiłków w zadanym okresie czasu (od, do) nie wypełniło obietnic składanych przez restaurację (przekroczono czas czy też klient złożył skargę). Wiadomo też, kto zawinił – dla każdej potrawy w posiłku klienta rejestrowany jest rzeczywisty czas jej przyrządzenia i dane związane z ewentualną skargą. Kucharze, na których wpływają skargi lub ci przekraczający limity planowanego czasu stają się potencjalnymi kandydatami do usunięcia z grona pracowników restauracji.

Restauracja przechowuje dane osobowe zarówno pracowników, jak i klientów. Dla pracowników pamiętana jest ponadto data zatrudnienia. Dane zwolnionych pracowników nie są przechowywane. Dane klientów są usuwane po roku od ostatniej „wizyty” w restauracji.