

Kineski restoran

Projektuje se baza podataka za potrebe Kineskog restorana.

Restoran ima svog vlasnika, koji moze posedovati i lanac restorana, ali je jedinstven vlasnik svakog od njih. Za vlasnika se prati ime, prezime, jmbg, datum rođenja, broj telefona, e-mail adresa, web strana (ako je ima), kao i broj restorana koje poseduje.

Za restoran se prati sifra restorana, ime restorana, vlasnik restorana (njegov jmbg kako bi se jedinstveno odredio), ulica i broj, mesto u kom se nalazi, radno vreme radnim danima, radno vreme vikendom, broj razlicitih jela koja se spremaju. Restoran moze imati i posebne popuste za specijalne prilike (rođendani, godisnjice). Za svaki restoran se prati procenat za koji se smanjuje cena svakog jela u slucaju rođendana ili godisnjice. U restoranu se prave jela, kao i specijaliteti. Prati se i broj zaposlenih kao i ukupan iznos njihovih plata, kao i ukupna cena goriva za sve raznosace.

Radnici u restoranu se dele na prodavce, kuvare i raznosace. Za svakog radnika se prati sifra radnika, ime, prezime, datum rođenja, plata, adresa stanovanja, e-mail adresa, broj telefona, broj restorana u kojima je radio ranije. Cuva se podatak o tome da li radnik ima dece (Novogodisnji paketic).i).

Za kuvare se prati i završena skola, godine iskustva u spremanju kineske hrane, i broj godina iskustva u poslu uopšte. Svaki kuvar zna da napravi vise jela.

Za raznosace se prati i reon grada koji pokrivaju, kao i model automobila (svako vozi svoj automobil) i cena goriva za odgovarajuće vozilo i potrosnja za njega. Prati se i vaznost reona (zavisu od toga koliko je prometan). Novac za gorivo se raznosacu daje na mesecnom nivou zavisno od reona koji pokriva (ako je prometniji deo grada, trosice vise goriva).

Jela u restoranu se odlikuju sifrom jela, nazivom, brojem kuvara koji znaju da ga spremaju, kolicinom svakog od sastojaka koji su potrebni da bi se spremilo. Cuva se i cena samog jela. Svako jelo moze da sprema vise kuvara.

Jela se prave od sastojaka. Svaki od sastojaka moze da ide u vise jela. Za svaki od sastojaka se prate njegova sifra, naziv, broj jela u koja se stavlja, kao i aktuelna cena na trzistu. Usled nedostatka nekog od sastojaka on moze biti zamenjen nekim drugim. Neki sastojak moze da bude zamena za vise drugih ili ni za jedan. Takodje se svaki od sastojaka moze zamenjen jednim, ali i sa vise sastojaka. Za svaku zamenu se prate sifre sastojaka i kolicina jednog odnosno drugog u toj zameni.

Prate se i zacini koji idu jelo. Zacin moze biti kineski ili standardan (zacin koji ide u bilo koje jelo i nije specifican za kinesku hranu).

Prati se sifra zacina, ime zacina, kao i njegova trenutna cena na trzistu.

Svaki kuvar ume da spremi po 1 specijalitet koji nijedan drugi kuvar ne ume. Za svaki specijalitet se prati sifra kuvara koji ga sprema, sifra specijaliteta, ime specijaliteta I cena specijaliteta.

Entiteti:

- Vlasnik
- Restoran
- Radnik
 - Kuvar
 - Raznosac
 - Prodavac
- Jelo
 - Specijalitet
- Sastojak
- Zacin
 - Kineski
 - Standardan

Agregirani entiteti:

- Kuvar sprema jelo
- Zacin ide u jelo
- Sastojak ide u jelo
- Zamena sastojka drugim sastojkom

Zavisni entitet:

- Specijalitet (Kuvar)

Ideje za trigere:

- Pri unosu novog kuvara se apdejtiju plate, broj jela u restoranu.
- Pri unosu raznosaca se apdejtiju plate, cena goriva ukupna.