

2018

La comanda

Trabajo Práctico obligatorio

En esta aplicación se evalúa todos los mecanismos y conocimientos adquiridos en la cursada de la materia, utilizando código abierto y la documentación WEB como bibliografía.

UTN FRA TSP
2018



Requerimientos de la aplicación .

Debemos realizar un sistema según las necesidades y deseos del cliente, para eso tenemos una breve descripción de lo que el cliente nos comenta de su negocio.

“mi restaurante tiene un servicio de la más alta calidad , con cuatro **sectores** bien diferenciados, la barra de tragos y vinos en nuestra entrada , en el patio trasero se encuentra la barra de choperas de cerveza artesanal, la cocina donde se preparan todos los platos de comida y nuestro candy bar que se encarga de la preparación de postres artesanales .



Dentro de nuestro plantel de trabajadores tenemos muchos de nuestros empleados que son trabajadores golondrinas , por lo cual tenemos mucha rotación de **personal**, pero los tenemos bien diferenciados entre los #bartender , los #cerveceros, los #cocineros, los #mozos y los que podemos controlar todo incluso los pagos , que somos cualquiera de los tres #socios del local.

necesitamos que cada **comanda** tenga la información necesaria incluso el nombre del cliente, y que sea vista por el empleado correspondiente. La operatoria principal sería:

Si al mozo le hacen un pedido de un vino , una cerveza y unas empanadas, deberían los empleados correspondientes ver estos pedidos en su listado de “**pendientes**”. Con la opción de tomar una foto de la mesa con sus integrantes y relacionarlo con el pedido.

#al mozo se le da un código único alfanumérico de **5 caracteres** al cliente que le permite identificar su pedido.

El empleado que tomar ese pedido para prepararlo, al momento de hacerlo debe cambiar el **estado** de ese pedido como “**en preparación**” y agregarle un tiempo estimado de preparación. teniendo en cuenta que puede haber más de un empleado en el mismo puesto .ej: dos bartender o tres cocineros.

El empleado que tomar ese pedido para prepararlo debe poner el **estado “listo para servir”**, cuando el pedido está listo.

Cualquiera de los socios puede ver en todo momento el **estado de todos los pedidos**.

Las mesas tienen un código de identificación único de 5 caracteres , el cliente al entrar en nuestra aplicación puede ingresar ese código junto con el del pedido y se le mostrará el tiempo restante para su pedido.

La **mesa** se puede estar con estos estados “con cliente esperando pedido” ,”con clientes comiendo” “con clientes pagando” y “cerrada” cierra cuando el cliente se retira y la acción de cambiar el estado a “cerrada” la realiza únicamente uno de los socios. Los estados anteriores son cambiados por el mozo.

#Al terminar de comer se habilita una **encuesta** con una puntuación del 1 al 10 para:

La mesa .

El restaurante.

El mozo.

El cocinero.

y un breve texto de 66 caracteres hablando de la experiencia buena o mala que tuvo en su atención.

Yo como administrador del sistema, necesito ver:

(Necesito ver o de una fecha en particular o en un lapso de tiempo.)

7-De los empleados:

- a- Los días y horarios que se Ingresaron al sistema.
- b- Cantidad de operaciones de todos por sector.
- c- Cantidad de operaciones de todos por sector listada por cada empleado.
- d- Cantidad de operaciones de cada uno por separado.
- e- **Posibilidad de dar de alta a nuevos, suspenderlos o borrarlos.**

8-De las pedidos:

- a- lo que más se vendió .
- b- lo que menos se vendió .
- c- los que no se entregaron en el tiempo estipulado.
- d- los cancelados.

9- De las mesas :

- a- La más usada.
- b- La menos usada.
- c- La que más facturó.
- d- La que menos facturó.
- e- la/s que tuvo la factura con el mayor importe.
- f- la/s que tuvo la factura con el menor importe.

- g- Lo que facturó entre dos fechas una mesa .
- h- Mejores comentarios.
- i- Peores comentarios.

BackEnd –PHP-MySql-APIRest

CORRECCIÓN DEL TP

Criterios de evaluación BackEnd (Servidor):

(Detalle de ítems y notas)

- 1 - WEB hosting -- REQUISITO EXCLUYENTE
- 2 - ABM - WEB SERVICE -POO- PDO
- 3 - ABM - API Rest - PDO (resto de las acciones).
- 4 - ABM - todas las entidades
- 5 - LISTADO - EMPLEADOS (fecha logeo - cant. Operaciones - suspensión - borrado)
- 6 - LISTADO - todos los pedidos
- 7 - LISTADO - (hora ini; hora fin; importe).

Hasta acá un 4(cuatro) en primera fecha de final

8- (2pt) puntos extras:

- a-0.50%MANEJO DE ERRORES
- b-0.75%Archivos Excel o PDF
- c-100% archivos Excel y PDF

9- (2pt)JWT :

- a-0.50%logeo
- b-100%Perfiles .

Hasta acá un 4(cuatro) en segunda fecha de final

10- (2pt) datos entre FECHAS :

a-0.50% facturación

b-0.75% comentarios y puntuación.

c-100% estadísticas de empleados

Puntos SOLO para la segunda fecha de final

11- (2pt) Promedio mensual de datos:

a-0,50% Importe

b-0,75% Mesa

c- 100% Empelado .

12- (2pt) Manejo de archivo e imágenes(para todas las altas incluso para él tomar pedido de una foto:

a-0,50% Cambiar nombre, Guardar backup

b-0,75% Ponerle marca de agua a las imágenes

c-100% modificar el tamaño para guardarlas a no más de 0,5 MB.