

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 tiene 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.