

**UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE**



**INSTRUCTORA**

**INTEGRANTES:**

**Grupo:**

**Nrc:**

**Carrera:**

Ing. Tatiana Gualotuña

Kleber Enrique Chavez Oscullo

Jeimy Marley Morales Sosa

Camilo Andrés Orrico Emme

N° 1

4681

Software

Contenido

[Título del Proyecto: Escoge tu sabor 3](#_Toc105345275)

[Funcionalidades 4](#_Toc105345276)

[Reglas: 5](#_Toc105345277)

[Casos de uso 6](#_Toc105345278)

[Descripción de casos de uso 6](#_Toc105345279)

[Diagrama de clases 1](#_Toc105345280)2

**Medidas de ingredientes para un restaurante**

# Título del Proyecto: Escoge tu sabor

El programa que se planea realizar, el usuario va ser el empleado del restaurante, el software va consistir de diferentes tipos de interfases con el usuario, como el Login aquí el usuario dispondrá de una ventana donde deberá introducir sus credenciales (Id y contraseña) en este mismo apartado dispondrá de una opción crear cuenta de usuario donde le va a dirigir a otra pestaña en este apartado deberá introducir datos personales (Nombre, apellido, fecha de nacimiento, Id y clave).

Dentro del programa

La pestaña de inicio será la primera en aparecer en este apartado, estará disponible en la parte superior un menú (ayuda, sobre el sistema, preguntas frecuentes, editar perfil e historial de pedidos).

En la interfaz se va a mostrar las categorías (Plato de entrada, Plato fuerte postres y bebidas), dentro de estas categorías se mostrara los diferentes platillos que estarán disponible, el nombre del platillo junto con el precio, aquí se puede escoger la cantidad de platillos que deseen y se irán guardando para su respectiva factura, después de haber escogido ya toda la orden, el programa comenzara a calcular la cantidad de ingredientes que se deben de utilizar para la creación del platillo al momento de mostrar la factura también se mostrara los ingredientes que deben de ser utilizados, la factura será para el cliente y los ingredientes a utilizar será para el chef.

En la factura se va a mostrar los platillos escogidos, el tiempo de demora de la orden, número de orden, el valor a cancelar y un código QR, dentro del código QR se mostrará la imagen de los platillos escogidos.

**Requerimientos funcionales**

* Entrar al sistema con un usuario clave, si aún no se encuentra registrado, puede optar por la opción crear cuenta de usuario
* Inicio del sistema, menú de opciones.
* Categorías en las que está dividido cada platillo
* Dentro del apartado categoría se va a mostrar los platillos disponibles dependiendo de las categorías, cada platillo estará conformado con, nombre, precio e imagen. Al presionar cada platillo se mostrará los detalles del mismo, al escoger el platillo se ira guardando la información, para el usuario (precio, cantidad y nombre del platillo) para el chef (nombre del platillo y los ingredientes que se utilizaran).
* Al ya haber escogido cada uno de los platillos, tendrá la opción siguiente, en el primer apartado se va a mostrar los platillos escogidos, cantidad, el precio y el total a apagar, en el segundo apartado se visualizará los platillos con sus ingredientes a utilizar para su preparación.
* Guardar los pedidos, se procesará la factura del cliente y dentro de ella tendrá un código QR, al momento de escanear se mostrará los platillos escogidos.
* Finalizar, regresara al menú principal.
* Menú principal estará disponible una pestaña donde se pueda visualizar el historial de ordenes echas.

# Funcionalidades

* + - 1. Registrar usuario (personal administrativo, de cocina y servicio)
      2. Login (Id y clave)
      3. Ver perfil (personal administrativo, de cocina y servicio)
      4. Visualizar menú de categorías
         * Plato entrada
         * Plato fuerte
         * Postres
         * Bebidas
      5. Visualizar submenú de la categoría
         * Nombre
         * Precio
         * Imagen
      6. Para los usuarios (personal de servicio)
         * Confirmación de platillos

Nombres y apellidos del cliente

Numero de orden

Cantidad

Precio

Total, a pagar

* + - * + Modificar pedido
        + Cancelar pedido
        + Aceptar los pedidos.
      1. Visualizar la información del pedido
    - Nombre de
    - Cantidad de ingredientes
      * Llevará a la facturación y obtención del código QR.
      1. Visualizar los ingredientes.
         * Para el usuario de cocina
      2. Visualizar el historial de órdenes.

# Reglas:

1. **Registrar:** Los datos personales serán guardados para la validación en el registro debe introducir, nombre, apellido, id, contraseña, verificación de la contraseña, email, numero de celular y fecha de nacimiento.
2. **Login:** el id va a constar de 10 dígitos que será el número de cedula sin caracteres especiales. En la contraseña serán de 6 dígitos que consta de letras, número y caracteres especiales
3. **Ver perfil:** Los usuarios podrán ver sus datos personales como, nombre, apellido, numero de celular, fecha de nacimiento y puede modificar cada uno de los datos
4. **Visualizar menú de categorías**
   * Seleccionar categoría (Bebidas), dirige al usuario de servicio a un submenú de la clase bebida
   * Seleccionar categoría (Platos de entrada) dirige al usuario de servicio a un submenú de la clase plato de entrada
   * Seleccionar categoría (Platos Fuertes) dirige al usuario de servicio a un submenú del plato fuerte
   * Seleccionar categoría (postres)
5. **Visualizar el submenú de la categoría** 
   * Nombre del platillo, para cada una de las categorías (bebidas, plato de entrada, plato fuerte y postres)
   * Precio de cada platillo, para cada una de las categorías (bebidas, plato de entrada, plato fuerte y postres)
   * Imagen de referencia sobre el platillo, para cada una de las categorías (bebidas, plato de entrada, plato fuerte y postres)
6. **Para los usuarios (servicio),** 
   * **Ver pantalla con los platillos escogidos,** 
     + Nombre y apellido del cliente
     + Numero de orden
     + Cantidad
     + Precio
     + Total, a pagar
   * **Modificar pedido:** el comensal tiene la opción que el personal de servicio modifique el pedido.
   * **Cancelar pedido:** el comensal tiene la opción que el personal de servicio cancele algún producto del pedido
   * **Aceptar los pedidos:** al guardad el pedido se le mostrara al personal de cocina para empezar la elaboración de la orden
7. **Visualizar la información del pedido**
   * **Información:** Nombre del cliente, numero de orden y el lugar de la mesa.
     + **Llevará a la facturación y obtención del código QR:** al mostrar la facturación en el total de la orden, la información del cliente y el código QR. Para la apreciación de la factura electrónica
8. **Visualizar los ingredientes.** 
   * **Usuario (personal de cocina):**
     + Visualizar las recetas y la cantidad de cada ingrediente para la realización del platillo
9. **Visualizar el historial de órdenes.**
   * **Usuario (personal administrativo)**
     + Visualiza las ordenes que se hicieron en ese día para llevar un registro de control.

# Casos de uso

# Descripción de casos de uso

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:** | Registrar |
| **Autor:** | Camilo Orrico |
| **Fecha:** | 3/06/2022 |
| **Descripción:**  Puede crear una cuenta de usuario en el sistema. | |
| **Actores:**  Usuario de servicio  Usuario administrador  Usuario de cocina | |
| **Precondiciones:**  Ser un empleado del restaurante | |
| **Flujo Normal:**  El usuario debe introducir sus credenciales personales.  El usuario podrá crear un ID y una contraseña, para crear la cuenta | |
| **Flujo alternativo:**  El usuario puede cancelar el registro | |
| **Postcondiciones:**  El usuario podrá entrar en el sistema con id y contraseña | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:** | Login |
| **Autor:** | Camilo Orrico |
| **Fecha:** | 3/06/2022 |
| **Descripción:**  Puede entrar al sistema con un id y contraseña ya creada | |
| **Actores:**  Usuario de servicio  Usuario administrador  Usuario de cocina | |
| **Precondiciones:**  El usuario debe haberse registrado | |
| **Flujo Normal:**  El usuario debe introducir las credenciales (id y contraseña) | |
| **Flujo alternativo:**  El usuario no recuerdas su contraseña, puede hacer uso en recuperar contraseña | |
| **Postcondiciones:**  El usuario ingresara, puede usar las opciones que estén disponible dentro del sistema | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:** | Ver perfil |
| **Autor:** | Camilo Orrico |
| **Fecha:** | 3/06/2022 |
| **Descripción:**  Puede observar sus datos y modificarlos | |
| **Actores:**  Usuario de servicio  Usuario administrador  Usuario de cocina | |
| **Precondiciones:**  Haber iniciado sesión y entrado en el sistema. | |
| **Flujo Normal:**  El usuario debe presionar mostrar perfil el cual se va a encontrar en la parte superior.  El usuario podrá observar los datos detalladamente de su cuenta  El usuario podrá modificar los datos de su cuenta | |
| **Flujo alternativo:**  Regresar al menú principal | |
| **Postcondiciones:**  El usuario podrá continuar con la visualización del menú | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:** | Visualizar menú de categorías |
| **Autor:** | Morales Marley |
| **Fecha:** | 3/06/2022 |
| **Descripción:**  Puede escoger una de las tres categorías que estarán disponibles en el sistema puede ser, bebidas, plato de entrada, plato fuerte y postres. | |
| **Actores:**  Usuario de servicio  Usuario administrador  Usuario de cocina  Clientes | |
| **Precondiciones:**  Ser un usuario de servicio  Estar registrado en el sistema | |
| **Flujo Normal:**  El usuario de servicio, se encargará de tomar las ordenes de los clientes  El usuario de servicio, entrara a la categoría que el cliente desee, tiene tres tipos de categorías:   * Bebidas * Plato de entrada * Plato fuerte | |
| **Flujo alternativo:**  En la parte superior de la pantalla dispondrá de pestañas donde estará disponible (sobre el sistema, ayuda, preguntas frecuentes e historial de las ordenes echas) | |
| **Postcondiciones:**  El usuario de servicio puede comenzar a escoger los platillos que el cliente desee | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:** | Visualizar submenú de la categoría |
| **Autor:** | Morales Marley |
| **Fecha:** | 03/06/2022 |
| **Descripción:**  En el submenú dependiendo en la categoría en la que se encuentre, se despliega cada uno de los platillos u opciones que estén disponibles con imágenes, nombre del platillo y precio. | |
| **Actores:**  Usuario de servicio  Cliente | |
| **Precondiciones:**  Seleccionar la categoría a la que desea entrar | |
| **Flujo Normal:**  El usuario de servicio, acoge las opciones que el cliente desee  El usuario de servicio tiene la opción de aceptar para que se guarden las opciones que el cliente escogió | |
| **Flujo alternativo:**  El usuario de servicio puede regresar al menú principal si el cliente decide no ordenar. | |
| **Postcondiciones:**  Visualizara cada una de las opciones que el cliente pidió en su orden | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:** | Confirmación de platillos |
| **Autor:** | Morales Marley |
| **Fecha:** | 3/06/2022 |
| **Descripción:**  El usuario de servicio, al acabar de tomar la orden del comensal, realizara la confirmación del pedido. | |
| **Actores:**  Usuario de servicio y cliente | |
| **Precondiciones:**  Haber seleccionado los platillos que el cliente deseaba. | |
| **Flujo Normal:**  El usuario de servicio confirma cada uno de los latillos que el comensal ordeno  Al no ser así, tendrá una opción de modificar pedido | |
| **Flujo alternativo:**  El cliente cancela la orden, al cancelar la orden regresara al menú de seleccionar categorías. | |
| **Postcondiciones:**  Al ser confirmada la orden, se Procesa la factura y lista de ingredientes. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:** | Visualizar la información del pedido |
| **Autor:** | Kleber Chavez |
| **Fecha** | 02/06/2022 |
| **Descripción**:  Permite la visualización de los datos de la factura, como el nombre del comensal los datos del mismo, el precio por platillo, total de la cuenta y un código QR | |
| **Actores**: Usuario de servicio | |
| **Precondiciones**: Registró de pago del valor del pedido | |
| **Flujo normal:**  1) El Usuario de servicio, confirma el pago echo por el comensal.  3) El Usuario de servicio, guarda la factura y posterior impresión del mismo que mostrara el código QR  4) El Usuario administrativo o de servicio, entrega la factura al comensal. | |
| **Postcondiciones:**  Se visualiza los detalles de la preparación del platillo | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:** | Visualizar los ingredientes |
| **Autor:** | Kleber Chavez |
| **Fecha:** | 02/06/2022 |
| **Descripción:**  Ve el detalle de todos los ingredientes por plato y las cantidades a usar para la elaboración del mismo | |
| **Actores**: Usuario de cocina | |
| Precondiciones:   La orden echa por el cliente debe ser confirmada. | |
| **Flujo normal:**  1. El sistema muestra el pedido especificando por categoría.  2. El sistema muestra cantidad de ingredientes por plato a utilizar  3. El sistema muestra la suma a utilizar por integrantes. | |
| **Postcondiciones:**  El usuario de cocina, envía el pedido finalizado | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre:** | Visualizar el historial de órdenes |
| **Autor:** | Kleber Chavez |
| **Fecha:** | 02/06/2022 |
| **Descripción**:  Permite al usuario administrativo visualiza el historial de las ordenes echas ese día, | |
| **Actores**:  Usuario administrativo | |
| **Precondiciones**:   Estar registrado en el sistema como Administrativo | |
| **Flujo normal:**  En una pestaña del menú estará disponible la opción Historial, si es un usuario administrativo puede entrar a realizar un seguimiento de las ordenes echas | |
| **Flujo Alternativo:**  Al no ser un Usuario Administrador, no podrá ver el historial. | |
| **Postcondiciones:**  Regreso al menú principal | |

# Diagrama de clases

