

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.