Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Avellaneda



Técnico Superior en Programación - Técnico Superior en Sistemas Informáticos

Materia: Práctica Profesional - 2019

Listado de funcionalidades mínimas evaluadas

Condiciones excluyentes:

Que los puntos de gestión de pedidos estén a plena funcionalidad.

Para el 1er Recuperatorio:

Que los puntos de Push Notification estén a plena funcionalidad.

Para el 2do Recuperatorio:

Que todos los puntos estén a plena funcionalidad. Además, que se puedan descargar archivos en formato PDF, con el logo de la empresa, y que se puedan descargar archivos en formato compatible para hojas de cálculo.

Condiciones necesarias para poder ser evaluados:

Todos los integrantes del grupo deben estar presentes (cada uno con un celular) y deben ingresar en el laboratorio a las 9 horas (margen de tolerancia 20 minutos).

Se debe tener en los celulares la aplicación a ser evaluada.

Se debe tener la cuenta de **Github** abierta en una máquina del laboratorio.

Se debe tener abierta la consola de **Firebase** en la misma máquina del laboratorio.

Acciones mínimas a realizar:

1- Crear un cliente (celular 1).
2- Validar todos los campos. TODOS. Formatos, campos vacíos, etc.
3- Se recibe un correo electrónico validando o habilitando al usuario.
Si es necesario la interacción con el supervisor será en el (celular 3).
4- Ingresa un cliente al local y escanea el Qr para solicitar mesa, como anónimo .
5- Se acepta la solicitud y se le asigna una mesa (celular 2).
Al tener la mesa asignada, se verifica que no se le pueda asignar a otro cliente.
6- Se carga el Qr de la mesa en el celular del cliente.
7- Se le permite ver los productos y hacer el pedido para todos los comensales de la mesa.
8- El mozo acepta el pedido (celular 2), este es destinado a cada sector.
9- Cada sector realiza las tareas correspondientes (celular 3) y retorna los productos para
que el mozo los entregue.
10- El mozo entrega los platos y bebidas.
11- El cliente solicita la cuenta, selecciona el grado de satisfacción (propina).
12- El mozo acepta y se libera la mesa.
13- Alta de un nuevo plato, lo ingresa el Chef (celular 2).
14- Se verifica la existencia en la carta por parte de un cliente (celular 1).
15- Alta de nueva bebida, la ingresa el Bar tender (celular 3).
16- Se verifica la existencia en la carta por parte de un cliente (celular 1).

Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Avellaneda



Técnico Superior en Programación - Técnico Superior en Sistemas Informáticos

Materia: Práctica Profesional - 2019

17- Hacer reserva agendada, solo la puede realizar un cliente registrado.
18-Al tener la reserva confirmada, verificamos que no se le pueda asignar a otro cliente.
19- Delivery
24- Juegos