Предметная область: Мобильное приложение ресторана с функцией сканирования QR-кода

Требуется разработать систему для ресторана, целью которой является автоматизация процесса заказа блюд и улучшение взаимодействия между посетителями и персоналом. Ключевой функцией системы является возможность посетителя отсканировать QR-код, размещенный на столике, для автоматического определения своего местоположения в зале и получения доступа к меню ."Столик" имеет данные параметры

- -Уникальный идентификатор столика (ID);
- -Номер столика (Table Number) уникальный номер для идентификации (например, "12", "VIP-1");
- Hash) -Хеш QR-кода (QR Code уникальная строка, закодированная В QR-коде, размещенном столике. Сканирование ЭТОГО кода позволяет приложению идентифицировать столик;
- -Статус активности (Is Active) флаг, указывающий, доступен ли столик для заказов (активен/неактивен, например, на ремонте);
- -Дата создания записи (Created At).

При сканировании стола клиент видит меню ресторанна.Он может выбрать категории меню.

- -Уникальный идентификатор категории (ID);
- -Наименование категории (Name) уникальное название;
- -Описание категории (Description) дополнительная информация (необязательно);

После выбора категории пользователь видит различные блюда (Menu item).

- -Уникальный идентификатор позиции (ID);
- -Идентификатор категории (Category ID) ссылка на категорию, к которой относится блюдо;

- -Наименование позиции (Name);
- -Описание позиции (Description) состав, способ приготовления (необязательно);
- -Цена (Price);
- -Статус доступности (Is Available) флаг, указывающий, можно ли сейчас заказать это блюдо (в наличии/временно отсутствует);
- -URL изображения (Image URL) ссылка на фотографию блюда (необязательно);
- -Дата создания записи (Created At).

Далее клиент выбрав блюда формирует заказ.

- -Уникальный идентификатор заказа (ID);
- -Идентификатор столика (Table ID) ссылка на столик, с которого был сделан заказ;
- -Статус заказа (Status) отражает текущее состояние заказа (pending ожидает подтверждения, confirmed подтвержден официантом, preparing готовится, ready готов к выдаче, delivered доставлен на стол, cancelled отменен);
- -Общая сумма заказа (Total Amount);
- -Дата и время создания заказа (Created At);
- -Идентификатор официанта, подтвердившего заказ (Confirmed By Waiter ID) ссылка на пользователя с ролью waiter;
- -Дата и время доставки заказа на стол (Delivered At).

При формировании заказа так же формируется дополнительные элементы таблицы содержащие позиции из меню входящие в заказ.

- -Уникальный идентификатор позиции заказа (ID);
- -Идентификатор заказа (Order ID) ссылка на родительский заказ.;
- -Идентификатор позиции меню (Menu Item ID) ссылка на заказанное блюдо;
- -Количество (Quantity) сколько единиц данного блюда заказано;

- -Цена на момент заказа (Price At Order) фиксирует цену, актуальную при создании заказа (на случай, если цена в меню изменится позже);
- -Примечания (Notes) дополнительные пожелания клиента (например, "без лука", "остро").

Теперь когда этот заказ сформирован его видит официант.

- -Уникальный идентификатор пользователя (ID);
- -Имя пользователя для входа в систему (Username) уникальный логин;
- -Хеш пароля (Password Hash) зашифрованный пароль для аутентификации;
- -Полное имя (Full Name) ФИО сотрудника;
- -Роль (Role) определяет права доступа (waiter официант, director администратор/директор);
- -Статус активности (Is Active) флаг, указывающий, активен ли аккаунт сотрудника.

Тут при изменении роли меняются и задачи пользователя официант просто разносит заказы, а user с ролью (director) может добавлять новые блюда и изменять старые.

Пользователи системы:

Посетитель (Конечный пользователь приложения):

- -Сканировать QR-код для идентификации своего столика;
- -Просматривать полное меню ресторана, структурированное по категориям;
- -Формировать заказ, выбирая блюда и указывая их количество;
- -Отправлять сформированный заказ на кухню;
- -Просматривать статус своего текущего заказа (ожидание, готовится, готов, доставлен);

Официант (Waiter):

- -Авторизовываться в системе;
- -Просматривать список новых заказов (pending) со своих столиков;
- -Подтверждать заказы, переводя их в статус confirmed;
- -Отмечать, когда заказ готов (ready) и когда он доставлен на стол (delivered);

Директор (Director):

- -Авторизовываться в системе;
- -Управлять структурой меню: создавать, редактировать, удалять категории и позиции блюд; управлять их ценами и доступностью;
- -Управлять персоналом: создавать, редактировать, активировать и деактивировать учетные записи официантов;
- -Управлять залом: добавлять новые столики в систему (с генерацией QR-кодов), деактивировать старые или временно недоступные.