**NHẬT KÝ THỰC HIỆN – MÔN HỌC PHÁT TRIỂN ỨNG DỤNG**

Nhóm 01 - Thành viên nhóm

1. Lê Minh Quốc Đạt\_ 22710671 (Team leader)
2. Nguyễn Đức Ân\_ 21102991 (Note taker)
3. Huỳnh Ánh Hưng\_ 2222645161 (Timekeeper)
4. Phan Minh Khang\_22719971 (Reporter)

*Tên ứng dụng:* **PHẦN MỀM QUẢN LÝ ĐẶT BÀN NHÀ HÀNG**

Thời gian thực hiện: Từ 07/08/2024 đến 14/08/2024 (15 tuần)

|  | ***Công việc*** | ***Thành viên thực hiện*** | ***Mức độ hoàn thành*** | ***Nhận xét của GVHD*** | ***Ghi chú*** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần 01**  (Từ: 07/08/2024  Đến: 14/08/2024) | Ngày 07/08/2024  Lên kế hoạch cho 15 tuần | Cả nhóm | 100% |  | Hoàn thành |
| Nhận đề tài và phân công vai trò cho các thành viên trong nhóm | Cả nhóm  Lê Minh Quốc Đạt (Team Leader) Nguyễn Đức Ân (Note Taker)  Huỳnh Ánh Hưng  (Timekeeper)  Phan Minh Khang  (Reporter) | 100% | Phân công vai trò hợp lý, có sự chuẩn bị tốt/ | Đã phân chia nhiệm vụ rõ ràng cho từng thành viên. Các thành viên đều thống nhất. |
| Ngày 08/08/2024  Tổ chức cuộc họp đầu tiên của nhóm để bàn về việc thiết kế giao diện sơ bộ cho phần mềm. | Nhóm trưởng | 50% |  | Chỉ hoàn thành phần login  Chưa thống nhất về giao diện chính của phần mềm. |
| Xác định đồi tượng khách hàng và chuẩn bị kế hoạch khảo sát. | Team Leader, Note Taker | 100% |  | Chuẩn bị tài liệu và công cụ khảo sát |
| Ngày 09/08/2024  Khảo sát thực tế tại nhà hàng, gặp gỡ và phỏng vấn quản lý | Note Taker, Reporter | 90% |  | Một số câu hỏi cần bổ sung |
| Ngày 10/08/2024  Phân tích kết quả khảo sát sơ bộ, xác định yêu cầu ban đầu | Team Leader, Note Taker | 80% |  | Tiếp tục bổ sung yêu cầu dựa trên dữ liệu thu thập |
| Ngày 12/08/2024  Hoàn thiện và gửi báo cáo khảo sát cho giáo viên | Note Taker | 100% |  | Sẽ bổ sung sau khi hoàn tất khảo sát bổ sung |
| Ngày 14/08/2024  Khảo sát bổ sung tại nhà hàng khác, lấy thêm ý kiến khách hàng | Note Taker, Reporter | 85% |  | Đang tổng hợp dữ liệu mới |
| **Tuần 02**  (Từ: 15/08/2024  Đến: 21/08/2024) | Ngày 16/08/2024  Tổng hợp và phân tích dữ liệu khảo sát bổ sung | Cả nhóm | 70% | Cần chi tiết hóa kết quả phân tích, thêm đề xuất cải tiến. | Tiếp tục làm việc để hoàn tất phân tích. |
| Ngày 18/08/2024  Hoàn thiện báo cáo khảo sát cuối cùng và gửi giáo viên. | Team Leader, Reporter | 100% |  | Chuẩn bị cho bước tiếp theo của dự án. |
| Ngày 21/08/2024  Lấy phản hồi từ giáo viên về báo cáo khảo sát. | Team Leader, Timekeeper | 100% |  | Sẽ điều chỉnh theo gợi ý của giáo viên. |
| **Tuần 03**  (Từ: 22/08/2024  Đến: 28/08/2024) | Ngày 23/08/2024  Cập nhật và hoàn thiện báo cáo khảo sát cuối cùng. | Note Taker | 100% |  |  |
| Ngày 25/08/2024  Khảo sát nghiệp vụ tại các nhà hàng thực tế, về các vấn đề như các yêu cầu về giao diện, chức năng, dữ liệu cần có của phần mềm.  Theo yêu cầu của đa số người dùng thì yêu cầu giao diện dễ dùng, dễ train cho nhân viên nhà hàng.  Trên giao diện chính cần phải có đầy đủ các chức năng chính như đặt bàn, menu, dịch vụ,.. | Cả nhóm | 50% |  | Đang tiếp tục phỏng vấn khảo sát thêm để có thể thu thập nhiều yêu cầu tốt nhất có thể |
| Ngày 25/08/2024  Tham khảo về các công thức tính toán, khấu trừ vouchee, đặc biệt là tính thuế VAT. Theo như tìm hiểu kết hợp với khảo sát thực tế thì công thức tính thuế được tính như sau:  Kể từ ngày 01/02/2022, Nghị định 15/2022/NĐ-CP quy định về chính sách miễn, giảm thuế theo Nghị quyết 43/2022/QH15 của Quốc hội về chính sách tài khóa, tiền tệ hỗ trợ chương trình phục hồi và phát triển kinh tế - xã hội có hiệu lực thi hành.  Theo đó, đối với các nhà hàng kinh doanh dịch vụ ăn uống phải nộp mức thuế là 8-10% Khi ăn uống và dùng đồ uống không cồn thì mức thuế là 8%, còn đồ dùng có cồn là 10%.  **Công thức:**  Giá chưa bao gồm VAT = Giá thanh toán / (1 + thuế suất của hàng hóa, dịch vụ). | Cả nhóm | 60% |  | Đang tiến hành tìm hiều về các quy định và nội quy các nhà hàng. |
| Ngày 26/08/2024  Thảo luận và lên kế hoạch cho giai đoạn phát triển. | Team Leader, Note Taker | 100% |  | Bắt đầu lập kế hoạch chi tiết cho phát triển. |
| Ngày 27/08/2024  Khảo sát thưc tế: tìm hiều các quy định trong việc đặt bàn tại các nhà hàng. Sau khi tiến hành khảo sát 5 nhà hàng là GoGi, Chiki chiki, Thai Food, Phúc Long, KFC thì rút ra được các quy định chung như sau:  **1. Yêu cầu đặt trước**  Thời gian đặt bàn trước: Khách hàng thường được yêu cầu đặt bàn trước một khoảng thời gian nhất định, thường là vài giờ hoặc một ngày, đặc biệt vào các dịp cao điểm.  Phương thức đặt bàn: Khách hàng có thể đặt bàn qua điện thoại, website, ứng dụng di động, hoặc trực tiếp tại nhà hàng.  **2. Thông tin đặt bàn**  Thông tin cá nhân: Khách hàng cần cung cấp các thông tin như tên, số điện thoại, email (nếu cần) khi đặt bàn.  Số lượng khách: Khách hàng cần thông báo chính xác số lượng người tham dự để nhà hàng sắp xếp chỗ ngồi phù hợp.  Thời gian đến: Khách hàng nên thông báo thời gian dự kiến đến nhà hàng để nhà hàng chuẩn bị.  **3. Chính sách hủy và thay đổi đặt bàn**  Hủy đặt bàn: Nhà hàng thường có chính sách về thời hạn hủy đặt bàn mà không bị phạt, thường là vài giờ trước thời gian đặt.  Phí hủy: Một số nhà hàng có thể áp dụng phí hủy nếu việc hủy không được thông báo kịp thời hoặc vào các dịp đặc biệt.  Thay đổi đặt bàn: Khách hàng có thể yêu cầu thay đổi thời gian hoặc số lượng người, nhưng điều này thường phụ thuộc vào tình trạng chỗ ngồi còn trống tại thời điểm đó.  **4. Giữ bàn**  Thời gian giữ bàn: Nhà hàng có thể giữ bàn trong một khoảng thời gian nhất định (thường là 15-30 phút) sau thời gian đặt nếu khách hàng đến trễ.  Hủy bỏ nếu đến muộn: Nếu khách hàng không đến trong khoảng thời gian quy định, nhà hàng có thể hủy đặt bàn để phục vụ các khách hàng khác.  **5. Tiền đặt cọc**  Đặt cọc trước: Với các sự kiện lớn hoặc đặt bàn vào các dịp đặc biệt (như lễ, Tết), nhà hàng có thể yêu cầu khách hàng đặt cọc trước một khoản tiền.  Hoàn trả đặt cọc: Quy định về việc hoàn trả hoặc không hoàn trả tiền đặt cọc khi khách hàng hủy đặt bàn thường được ghi rõ trong chính sách của nhà hàng.  **6. Quy định về thời gian ngồi bàn**  Giới hạn thời gian: Một số nhà hàng có thể giới hạn thời gian ngồi tại bàn, đặc biệt là vào những thời điểm đông khách, để đảm bảo phục vụ được nhiều khách hàng.  Khung giờ cụ thể: Vào các khung giờ cao điểm, nhà hàng có thể áp dụng khung giờ cụ thể cho mỗi lượt khách (ví dụ: 90 phút hoặc 2 giờ).  **7. Quy định về số lượng đặt bàn lớn**  Đặt bàn cho nhóm đông người: Đối với các nhóm lớn, nhà hàng có thể yêu cầu đặt bàn trước và có thể yêu cầu đặt cọc.  Thực đơn cố định: Một số nhà hàng có thể yêu cầu các nhóm đông người chọn thực đơn cố định (set menu) để phục vụ nhanh hơn.  **8. Quy định về dịch vụ đặc biệt**  Trang trí bàn: Nếu khách hàng yêu cầu trang trí bàn (ví dụ: cho sinh nhật, cầu hôn), nhà hàng có thể yêu cầu thêm phí dịch vụ.  Dịch vụ thêm: Đối với các dịch vụ đặc biệt như nhạc sống, dịch vụ chụp ảnh, nhà hàng có thể áp dụng các quy định riêng.  **9. Quy định về dịch vụ kèm theo**  Phí dịch vụ: Một số nhà hàng có thể tính thêm phí dịch vụ (thường là 10-15%) vào hóa đơn cuối cùng.  Tiền tip: Tại một số quốc gia hoặc nhà hàng, tiền tip có thể được tính tự động hoặc khách hàng có thể tự quyết định mức tip cho nhân viên phục vụ. | Cả nhóm | 100% |  | Đang chờ giảng viên nhận xét bổ sung. |
| Ngày 28/08/2024  Chuẩn bị tài liệu yêu cầu chức năng cho phát triển. | Timekeeper, cả nhóm | 90% |  | Cần hoàn thành tài liệu trong tuần sau. |
| Chưa hoàn thiện báo cáo chi tiết các yêu cầu phi chức năng.  Chưa tổng hợp xong dữ liệu khảo sát bổ sung tại nhà hàng thứ hai. | Cả nhóm | 50% | Đang chờ giáo viên nhận xét | Đang làm việc để hoàn thiện sớm nhất. |
| **Tuần 04**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 05**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 06**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 07**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 08**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 09**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 10**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) | Chấm điểm thực hành | Huỳnh Ánh Hưng | 50% | Chỉ làm được các thao tác căn bản |  |
|  | Nguyễn Đức Ân | 50% | Cẩn cải tiến thêm |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 11** | Làm chức năng Quản lý đặt bàn | Huỳnh Ánh Hưng | 40% |  |  |
| Làm chức năng Thống kê doanh thu | Huỳnh Ánh Hưng | 5% |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 12**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) | Làm chức năng Quản lý nhân viên | Nguyễn Đức Ân | 50% |  |  |
| Làm chức năng Quản lý đặt bàn | Huỳnh Ánh Hưng | Đang làm |  |  |
| Làm chức năng Thống kê doanh thu | Huỳnh Ánh Hưng | Đang làm |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Xem lại 2 tài liệu: tài liệu 4 và tài liệu 6 | Nguyễn Đức Ân | 100% | Sai ở tài liệu 4 và tài liệu 6 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 13**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) | Làm chức năng Quản lý đặt bàn | Huỳnh Ánh Hưng | 70% |  |  |
| Làm chức năng Thống kê doanh thu | Huỳnh Ánh Hưng | 70% |  |  |
| Làm chức năng Quản lý nhân viên | Nguyễn Đức Ân | 70% |  |  |
| Làm chức năng thanh toán | Huỳnh Ánh Hưng | 50% |  |  |
| Đồng bộ lại các tài liệu một lần nữa để nộp bản Final | Nguyễn Đức Ân | 100% |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 14**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) | Làm database cho phần mềm | Phan Minh Khang | 100% |  |  |
| Tiến hành họp để để kiểm thử | Nguyễn Đức Ân, Huỳnh Ánh Hưng, Phan Minh Khang | 60% |  | Còn nhiều lỗi ở các chức năng |
| Làm powerpoint báo cáo cuối kỳ | Nguyễn Đức Ân, Phan Minh Khang | 100% |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tuần 15**  (Từ: ../../2018  Đến: ../../2018) | Hoàn thiện phần mềm | Nguyễn Đức Ân, Huỳnh Ánh Hưng, Phan Minh Khang | 100% |  |  |
| Hoàn thiện database | Nguyễn Đức Ân, Huỳnh Ánh Hưng, Phan Minh Khang | 100% |  |  |
| Kiểm thử lần cuối trước khi chấm bài | Nguyễn Đức Ân, Huỳnh Ánh Hưng, Phan Minh Khang | 100% |  | Checklist |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |