**THU THẬP, LÀM RÕ YÊU CẦU CỦA ỨNG DỤNG**

Nhóm 10 - Thành viên nhóm

1. Lê Gia Khánh (Nhóm trưởng - Facilitator)
2. Nguyễn Thanh Tú (Time Keeper)
3. Nguyễn Hồ Việt Khoa (Note Taker)
4. Nguyễn Bá Sơn (Reporter)

*Tên ứng dụng:* **QUẢN LÝ ĐẶT BÀN TRONG NHÀ HÀNG**

Thời gian thực hiện: Từ 09/08/2024 đến 08/11/2024 (13 tuần)

1. **Thu thập yêu cầu:**
2. **Khảo sát hiện trạng:**

Nhà hàng KKTS quản lý các bàn ăn và thức ăn theo số thứ tự, phục vụ cho nhiều khách hàng khác nhau. Khách hàng có thể đặt bàn ngay khi đến nhà hàng. Để xử lý nhanh, gọn và chính xác, nhà hàng cần tin học hóa công việc quản lý đặt bàn, quản lý thông tin khách hàng và thống kê các thông tin cần thiết cho việc đặt bàn. Thực trạng quản lý thông tin đặt bàn tại nhà hàng KKTS gồm 1 số thông tin như sau:

**THẺ QUẢN LÝ ĐẶT BÀN**

Số bàn:

Tên khách hàng: Số điện thoại:**…………**

Giờ đặt bàn: Ngày đặt bàn:**……….**...

Mã bàn: Số lượng khách hàng:…

Khu vực:

Các thẻ quản lý đặt bàn sẽ được nhân viên điền trên excel hoặc giữ ở 1 khay sau đó đến cuối ngày sẽ được thống kê lại cho quản lý.

Nhân viên lấy số lượng khách hàng theo thẻ quản lí đặt bàn và xếp cho khách hàng khu vực hợp lý (Khu A, B, C). Khu A là khu có các bàn cho 1-2 người ngồi, khu B là khu có các bàn dành cho 3-6 người ngồi, khu C là khu có các bàn dành cho 7 người ngồi trở lên.

Có 2 cách đặt bàn ở nhà hàng, khách hàng có thể gọi điện cho nhân viên thông qua số hotline của hàng nhà hoặc có thể đặt trực tiếp tại nhà hàng thông qua thu ngân. Với 2 cách nhân viên đều phải điền thông tin khách hàng vào thẻ để nhà hàng có thể quản lý.

Cách đặt bàn thông qua gọi điện, với cách này khách hàng sẽ không được đặt món trước. Khách hàng sẽ phải cung cấp thông tin bao gồm: họ tên, giờ đặt bàn, số lượng khách hàng, số điện thoại để nhân viên có thể lưu vào file excel để lưu trữ. Đến ngày đặt, khách hàng đến nhà hàng sau đó cung cấp thông tin về tên và số điện thoại để nhân viên kiểm tra trên excel sau đó khách hàng sẽ được hướng dẫn đến khu vực bàn ăn. Nhưng trong thường hợp không còn bàn trống thì nhân viên sẽ thông báo và yêu cầu với khách hàng dời lại vào một ngày khác.

Với cách còn lại, khi khách hàng đến nhà hàng nhân viên sẽ tiếp nhận yêu cầu khách hàng sau đó điền thông tin khách hàng vào phiếu đặt bàn và phiếu thông tin khách hàng.

Phiếu thông tin khách hàng được mô tả như sau:

**THẺ QUẢN LÝ THÔNG TIN KHÁCH HÀNG**

Số điện thoại:

Tên khách hàng: Địa chỉ:

Email: Giới tính:

Sau khi khách hàng cung cấp thông tin cho nhân viên, nhân viên sẽ kiểm tra bàn còn trống trong nhà hàng, sau đó nhân viên sẽ hướng dẫn khách hàng đến các khu vực bàn ăn của mình. Nếu khách hàng đến trực tiếp nhà hàng để đặt bàn ăn vào một ngày khác thì thông tin khách hàng cũng sẽ được lưu giống như cách đặt bàn thông qua gọi điện. Đến ngày đặt, khách hàng đến nhà hàng sau đó cung cấp thông tin về tên và số điện thoại để nhân viên kiểm tra trên excel sau đó khách hàng sẽ được hướng dẫn đến khu vực bàn ăn. Trong trường hợp khách đặt kèm theo món, nhà hàng sẽ nhận tiền cọc trước 50% giá trị từng món. Nhưng trong thường hợp không còn bàn trống thì nhân viên sẽ thông báo và yêu cầu với khách hàng dời lại vào một ngày khác.

Khi khách hàng đã ngồi vào bàn, nhân viên sẽ đưa cho khách hàng menu để chọn món, khi khách hàng gọi món nhân viên sẽ ghi lại các món mà khách đã gọi vào phiếu order. Phiếu order bao gồm các thông tin như số bàn, tên nhân viên, tên khách hàng, ngày/tháng/năm và các món đã order, số lượng của mỗi món, ghi chú thêm (Nếu có).

Phiếu order:

**PHIẾU ORDER NHÀ HÀNG KKTS**

Số bàn: Tên nhân viên:**…………**

Tên khách hàng: Ngày order:**………….**...

Khu vực:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| STT | Tên món ăn | Số lượng | Thành tiền |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |
| Tổng cộng: | |  | |

Khi khách hàng gọi món xong nhân viên sẽ đưa phiếu order món của khách hàng đến bếp để chế biến món ăn. Với mỗi món ăn sau khi được chế biến xong, nhân viên sẽ kiểm tra lại xem món đó đã đúng với trên phiếu order chưa. Nếu không có sai sót thì nhân viên sẽ mang món ăn đến bàn của khách và đánh dấu vào phiếu order rằng món đó đã được phục vụ. Sau khi đã phục vụ hết tất cả món ăn trên phiếu order, nhân viên sẽ mang phiếu đó đi lưu trữ cùng với phiếu quản lý đặt bàn có số bàn tương ứng trong cùng thời điểm.

Nếu trong quá trình dùng món mà khách hàng muốn gọi thêm món thì nhân viên tiếp tục mang menu cho khách chọn món và thông tin món khách hàng muốn gọi thêm sẽ được thêm vào phiếu order trước đó. Trường hợp khách muốn hủy hoặc sửa đổi món ăn, khách hàng sẽ yêu cầu nhân viên, nhân viên sẽ tiếp nhân thông tin từ bếp là món ăn đã được chuẩn bị chưa, sau đó sẽ thông báo với khách hàng. Nếu có thể sửa đổi món ăn thì nhân viên sẽ gạch chéo món ăn đó ở phiếu order và đổi thành món ăn khác theo yêu cầu khách hàng.

Sau khi khách hàng đã dùng bữa xong, khách hàng sẽ đến quầy thu ngân để thực hiện việc thanh toán. Nhân viên chuẩn bị và kiểm tra lại hóa đơn thanh toán.

Tổng tiền mà khách hàng cần phải thanh toán được tính như sau:

Tổng số tiền = Tổng giá cơ bản – Tiền cọc(Nếu có)

Tổng giá cơ bản = Giá món ăn x Số lượng

Khách hàng có thể thanh toán bằng 2 cách là đưa tiền mặt hoặc chuyển khoản. Đối với cách chuyển khoản thì nhân viên sẽ cung cấp số tài khoản ngân hàng của nhà hàng, khi khách hàng xác nhận đã chuyển khoản hì nhân viên chụp lại màn hình chuyển khoản để làm minh chứng và kiểm tra lịch sử giao dịch trên hệ thống ngân hàng của nhà hàng.

Khi xác nhận thanh toán thành công, nhân viên sẽ thực hiện đóng mộc “Đã thanh toán” vào thẻ quản lý đặt bàn. Sau đó nhân viên sẽ lên file exel quản lí đặt bàn để cập nhật lại trạng thái bàn trống.

Nhân viên sẽ phải quản lý số lượng bàn đã được đặt trong 1 ca làm việc và số lượng khách hàng. Nhân viên có thể thêm khách hàng bằng cách điền vào phiếu, nhân viên cũng có thể sửa thông tin khách hàng trực tiếp trên phiếu bằng cách dùng bút xóa hoặc sử dụng 1 phiếu mới nếu quá khó. Với việc xóa khách hàng thì nhân viên sẽ sử dụng 1 lại bút màu hoặc mộc để đánh dấu việc không lưu thông tin khách hàng đó nữa. Nhân viên cũng có thể thống kê thông tin ca làm của mình ở file excel hoặc trên các phiếu thông tin.

Đối với quản lý, được phép thực hiện các công việc của nhân viên và có thể quản lý các nhân viên thông qua phiếu quản lý nhân viên được nhà hàng cung cấp. Phiếu quản lý nhân viên bao gồm các thông tin sau:

**THẺ QUẢN LÝ NHÂN VIÊN**

Tên nhân viên: Số điện thoại:**…………**

Giới tính: Địa chỉ:**…….……….**...

Ca làm việc: Loại nhân viên:**……….**

Khu vực phân công:

Nếu khách hàng muốn hủy bàn đã đặt trước, phải thông báo cho nhân viên trước 3 tiếng để nhân viên sắp xếp và xử lý các phiếu đặt bàn bằng cách đóng mộc.

Khi khách hàng đến nhà hàng đặt bàn trực tiếp nhưng không có bàn trống, thì nhân viên sẽ thống báo với khách hàng, nếu khách hàng vẫn muốn ở lại để đợi thì nhân viên sẽ nhờ khách hàng cung cấp thông tin bao gồm tên,số điện thoại để nhân viên điền vào mấu giấy, sau đó nhờ khách hàng đợi ở dãy ghế được nhà hàng chuẩn bị ở trước cửa. Mẫu giấy bao gồm:

**DANH SÁCH KHÁCH HÀNG CHỜ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Khách hàng** | **Số điện thoại** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Nhà hàng chỉ nhận đặt bàn trong khoảng thời gian từ 8:00 đến 13:00 buổi tối từ 18:00 đến 22:00. Đối với việc hủy hoặc sửa đổi món ăn, khách hàng chỉ có thể đổi thức ăn khi bếp chưa chuẩn bị món ăn đó. Không nhân đặt bàn trong khoảng thời gian 2 tiếng trước khi đóng cửa.

1. **Quy trình nghiệp vụ**

Bước 1: Tiếp nhận yêu cầu đặt bàn từ khách hàng:

- Nhân viên nhận yêu cầu đặt bàn từ khách hàng thông qua các phương thức như.

* Đặt bàn thông qua gọi điện (Với cách này khách hàng sẽ không được đặt món trước): Khách hàng có thể gọi điện cho nhân viên thông qua số hotline của hàng nhà để thực hiện việc đặt bàn. Nhân viên chịu trách nhiệm đặt bàn tiếp nhận cuộc gọi và lắng nghe yêu cầu đặt bàn của khách hàng.
* Đặt bàn trực tiếp tại nhà hàng: Khách hàng cũng có thể đến trực tiếp nhà hàng để thực hiện việc đặt bàn thông qua thu ngân. Nhân viên chịu trách nhiệm đặt bàn sẽ tiếp nhận yêu cầu đặt bàn của khách hàng ngay tại chỗ.

- Xác nhận các thông tin cần thiết từ khách hàng như.

+ Thông tin cá nhân của khách hàng bao gồm: họ tên, giờ đặt bàn, số lượng khách hàng, số điện thoại để nhân viên có thể lưu vào file excel để lưu trữ và giúp nhà hàng dễ dàng trong việc liên hệ hay xác nhận với khách hàng.

+ Với khách hàng đến đặt bàn trực tiếp tại nhà hàng, khách hàng có thể thực hiện đặt trước các món ăn nếu muốn. Trong trường hợp khách đặt trước các món, nhà hàng sẽ nhận tiền cọc trước 50% giá trị từng món.

Bước 2: Kiểm tra tình trạng bàn mà khách hàng đang muốn đặt:

- Nhân viên sẽ kiểm tra bàn còn trống trong nhà hàng: Nhân viên chịu trách nhiệm đặt bàn kiểm tra xem bàn phù hợp với yêu cầu trước đó của khách hàng vào thời điểm đó còn trống hay không.

- Nhân viên xác nhận lai thông tin đặt bàn với khách hàng:

+ Xác nhận bàn còn trống: Trong trường hợp bàn phù hợp với yêu cầu của khách hàng còn trống. Nếu khách hàng đặt bàn thông qua gọi điện hay khách hàng đặt bàn trực tiếp nhưng muốn đến ăn vào ngày khác, thì nhân viên sẽ xác nhận lại với khách hàng về chi tiết đặt bàn và lưu thông tin vào file excel để lưu trữ. Nếu khách hàng đặt bàn trực tiếp thì có thể vào dùng bữa luôn.

+ Đề xuất thay thế: Trong trường hợp bàn phù hợp với yêu cầu của khách hàng không còn trống thì nhân viên có thể gợi ý các phương án thay thế khác.

* Đối với khách hàng đặt bàn trực tiếp thì nhân viên sẽ thống báo với khách hàng, nếu khách hàng vẫn muốn ở lại để đợi thì nhân viên sẽ nhờ khách hàng cung cấp thông tin bao gồm tên,số điện thoại để nhân viên điền vào mấu giấy, sau đó nhờ khách hàng đợi ở dãy ghế được nhà hàng chuẩn bị ở trước cửa.
* Đối với khách hàng đặt bàn thông qua gọi điện hay khách hàng đặt bàn trực tiếp nhưng muốn đến ăn vào ngày khác thì nhân viên có thể yêu cầu khách hàng dời lại vào một ngày khác.

Bước 3: Đón tiếp và phục vụ khách hàng:

- Chào đón khách hàng:

+ Đối với khách hàng đặt bàn trực tiếp, sau khi đặt bàn thành công, nhân viên sẽ hướng dẫn khách hàng đến các khu vực bàn ăn của mình.

+ Đối với khách hàng đặt bàn thông qua gọi điện hay khách hàng đặt bàn trực tiếp nhưng muốn đến ăn vào ngày khác. Đến ngày đặt, khách hàng đến nhà hàng sau đó cung cấp thông tin về tên và số điện thoại để nhân viên kiểm tra trên excel sau đó khách hàng sẽ được hướng dẫn đến khu vực bàn ăn.

**-** Thực hiện order món ăn: Khi khách hàng đã ngồi vào bàn, nhân viên sẽ đưa cho khách hàng menu để chọn món, khi khách hàng gọi món nhân viên sẽ ghi lại các món mà khách đã gọi vào phiếu order. Phiếu order bao gồm các thông tin như số bàn, tên nhân viên, tên khách hàng, ngày/tháng/năm và các món đã order, số lượng của mỗi món, ghi chú thêm (Nếu có).

**-** Phục vụ món ăn:

+ Khi khách hàng gọi món xong nhân viên sẽ đưa phiếu order món của khách hàng đến bếp để chế biến món ăn. Với mỗi món ăn sau khi được chế biến xong, nhân viên sẽ kiểm tra lại xem món đó đã đúng với trên phiếu order chưa. Nếu không có sai sót thì nhân viên sẽ mang món ăn đến bàn của khách và đánh dấu vào phiếu order rằng món đó đã được phục vụ. Sau khi đã phục vụ hết tất cả món ăn trên phiếu order, nhân viên sẽ mang phiếu đó đi lưu trữ cùng với phiếu quản lý đặt bàn có số bàn tương ứng trong cùng thời điểm.

+ Nếu trong quá trình dùng món mà khách hàng muốn gọi thêm món thì nhân viên tiếp tục mang menu cho khách chọn món và thông tin món khách hàng muốn gọi thêm sẽ được thêm vào phiếu order trước đó. Trường hợp khách muốn hủy hoặc sửa đổi món ăn, khách hàng sẽ yêu cầu nhân viên, nhân viên sẽ tiếp nhân thông tin từ bếp là món ăn đã được chuẩn bị chưa, sau đó sẽ thông báo với khách hàng. Nếu có thể sửa đổi món ăn thì nhân viên sẽ gạch chéo món ăn đó ở phiếu order và đổi thành món ăn khác theo yêu cầu khách hàng.

Bước 4: Thực hiện thanh toán:

Sau khi khách hàng đã dùng bữa xong, khách hàng sẽ đến quầy thu ngân để thực hiện việc thanh toán.

- Kiểm tra hóa đơn: Nhân viên chuẩn bị và kiểm tra lại hóa đơn thanh toán.

Tổng tiền mà khách hàng cần phải thanh toán được tính như sau:

Tổng số tiền = Tổng giá cơ bản – Tiền cọc (Nếu có)

Tổng giá cơ bản = Giá món ăn x Số lượng

- Thanh toán: Khách hàng có thể thanh toán bằng 2 cách là đưa tiền mặt hoặc chuyển khoản. Đối với cách chuyển khoản thì nhân viên sẽ cung cấp số tài khoản ngân hàng của nhà hàng, khi khách hàng xác nhận đã chuyển khoản hì nhân viên chụp lại màn hình chuyển khoản để làm minh chứng và kiểm tra lịch sử giao dịch trên hệ thống ngân hàng của nhà hàng

**-** Sau khi thanh toán: Khi xác nhận thanh toán thành công, nhân viên sẽ thực hiện đóng mộc “Đã thanh toán” vào thẻ quản lý đặt bàn. Sau đó nhân viên sẽ lên file exel quản lí đặt bàn để cập nhật lại trạng thái bàn trống.

1. **Quy định:**

* Chỉ có thể đặt bàn trong khoảng thời gian từ 8:00 đến 13:00 buổi tối từ 18:00 đến 22:00
* Khách hàng không thể đặt món nếu sử dụng dịch vụ đặt bàn qua điện thoại
* Nếu khách hàng lựa chọn món ăn trước khi đặt bàn, thì khách hàng cần phải cọc trước 50% số tiền từng món ăn mà khách hàng đặt.
* Nếu khách hàng muốn huỷ đặt bàn phải huỷ trước 2 tiếng.
* Không nhận đặt bàn trong khoảng thời gian 2 tiếng trước khi đóng cửa.
* Đối với việc hủy hoặc sửa đổi món ăn, khách hàng chỉ có thể đổi thức ăn khi bếp chưa chuẩn bị món ăn đó

1. **Danh sách các câu hỏi khi thu thập và làm rõ yêu cầu của ứng dụng**

| ***STT*** | ***Loại câu hỏi (Screen/Module)*** | ***Câu hỏi*** | ***Người đặt câu hỏi*** | ***Trả lời*** | ***Người trả lời*** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Cả hệ thống | Nếu là nhân viên đặt bàn, bạn muốn sử dụng ứng dụng với giao diện như thế nào (Màu sắc, font chữ, background, ...)? | Lê Gia Khánh | - Màu sắc tươi sáng, dễ chịu, không quá chói cũng không quá tối, đặc biệt phải có màu xanh.  - Font chữ rõ ràng, dễ cho nhân viên sử dụng, có tiếng Việt. | Nguyễn Hồ Việt Khoa |
| 2. | Màn hình thống kê | Thống kê dữ liệu quản lý cần thống kê những thông tin gì? Vui lòng nêu ra? | Nguyễn Hồ Việt Khoa | Cần biết thông tin nhân viên làm trong 1 ca, số ca làm, lịch làm việc, số lượng bàn đặt trong 1 ngày và nhiều ngày(theo quý, theo tháng, theo năm). | Nguyễn Bá Sơn |
| 3. | Màn hình chính | Xem video sau( <https://drive.google.com/file/d/1JwjXvkR_LSd5r7STbjUnF_bEcvgdypNO/view?usp=drive_link>) và cho biết: Ngoài việc sử dụng bảng quản lý ra, bạn nghĩ thế nào về việc sử dụng các sơ đồ bàn ăn cho nhân viên dễ dàng quan lý? | Nguyễn Hồ Việt Khoa | Việc sử dụng sơ đồ bàn ăn sẽ rất thuận tiện cho việc quản lý, giúp nhân viên dễ dàng nhìn và theo dõi các bàn ăn thông qua sơ đồ, nên việc bổ sung sơ đồ là cần thiết. | Nguyễn Thanh Tú |
| 4. | Màn hình chính | Nếu nhà hàng muốn thêm bàn mới thì trên hệ thống xử lý như thế nào? | Lê Gia Khánh | Trong quá trình thiết kế phần mềm, việc bố trí các bàn ăn đã được tối ưu theo không gian của nhà hàng. Vì vậy việc cập nhật bàn ăn mới là không cần thiết. | Nguyễn Thanh Tú |
| 5. | Database | Đối với việc phân quyền giữa nhân viên với quản lí thì sẽ có sự khác biệt như thế nào giữa 2 vai trò này? | Nguyễn Thanh Tú | Với vai trò quản lý thì sẽ được sử dụng thêm 2 chức năng là quản lý nhân và quản lý món ăn. Còn với vai trò nhân viên chỉ được quản lý đặt bàn và quản lý khách hàng. | Lê Gia Khánh |
| 6. | Login | Với việc đăng nhập thì mật khẩu của nhân viên hoặc quản lý phải thỏa mãn những ký tự nào? | Nguyễn Thanh Tú | Mật khẩu không quá 16 kí tự, có ít nhất 1 kí tự in hoa và 1 kí tự số, không sử dụng các kí tự đặc biệt | Nguyễn Bá Sơn |
| 7. | Login | Theo bạn, ID của nhân viên sẽ được cấp phát 1 cách tự động theo 1 chuỗi số cho nhân viên dễ dàng nhớ và có thể truy cập theo ID hay ID sẽ theo 1 chuỗi các ký tự có số và chữ và chỉ có hệ thống mới quản lý ID này? | Nguyễn Bá Sơn | Cấp phát 1 cách tự động theo 1 chuỗi số cho nhân viên dễ dàng nhớ và có thể truy cập theo ID | Lê Gia Khánh |
| 8. | Màn hình thanh toán | Bạn nghĩ thế nào về việc áp dụng các mã voucher vào hệ thống? | Nguyễn Bá Sơn | Chức năng đó khá thú vị, nhưng nhà hàng không áp dụng mã giảm giá, nên tính năng này không cần thiết. | Nguyễn Hồ Việt Khoa |

1. **Yêu cần chức năng/phi chức năng của ứng dụng**
2. **Yêu cầu chức năng của hệ thống**

**Quản lí dữ liệu**

* Món ăn: Thêm món ăn , xóa món ăn , cập nhật giá món ăn , cập nhật loại món ăn
* Nhân viên : Quản lí thông tin cá nhân, lịch làm việc , lương
* Khách hàng: Quản lí thông tin khách hàng
* Thống kê : Thống kê số bàn được đặt và doanh thu trong ngày

**Quản lí đặt bàn**

* Đặt bàn: tạo hóa đơn, ghi nhận thông tin khách hàng, kiểm tra bàn trống, cập nhật trạng thái bàn , ghi nhận vào hệ thống
* Gọi thêm món : Thêm món vào hóa đơn , tính toán tổng tiền
* Thanh toán : Tính tổng tiền, xuất hóa đơn
* Hủy bàn đặt: Cập nhật trạng thái bàn
* Sửa bàn đặt: Sửa thông tin đặt bàn

1. **Yêu cầu phi chức năng**

* **Hiệu suất**
  + Ứng dụng cần có khả năng xử lý nhiều đặt bàn đồng thời mà không bị chậm trễ.
  + Tốc độ phản hồi nhanh và thời gian tải trang ngắn.
* **Độ tin cậy và Khả năng chịu lỗi:**
  + Ứng dụng phải hoạt động ổn định và có khả năng phục hồi sau khi xảy ra sự cố.
  + Đảm bảo dữ liệu được sao lưu và khôi phục khi cần thiết.
* **Bảo mật:**
  + Đảm bảo an toàn thông tin cá nhân và dữ liệu tài khoản người dùng.
  + Bảo vệ chống lại các mối đe dọa bảo mật như tấn công SQL injection, XSS, và các lỗ hổng bảo mật khác.
* **Khả năng mở rộng:**
  + Ứng dụng phải có khả năng mở rộng để đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của người dùng.
  + Hỗ trợ tích hợp với các hệ thống khác nếu cần.
* **Dễ sử dụng và Giao diện người dùng:**
  + Giao diện cần thân thiện và dễ sử dụng cho cả khách hàng và quản lý.
  + Cung cấp tài liệu hướng dẫn hoặc hỗ trợ sử dụng khi cần.
* **Tương thích và Khả năng tương tác:**
  + Ứng dụng nên hoạt động trên nhiều thiết bị và trình duyệt khác nhau.
  + Tương thích với các hệ điều hành phổ biến như iOS, Android, và Windows.
* **Tính linh hoạt và Cấu hình:**
  + Cho phép cấu hình linh hoạt các cài đặt như giờ hoạt động, số lượng bàn, và các tùy chọn khác theo yêu cầu của nhà hàng.

1. **Sơ đồ phân cấp chức năng của ứng dụng**

****

1. **Các chức năng chính cho ứng dụng (Mục tiêu của ứng dụng)**

* Đăng nhập/ Đăng ký (Quản lý)
* Quản lý đặt bàn (hủy đặt bàn, sửa món, gọi thêm món, hủy đặt món)
* Quản lý thống kê thông tin nhân viên/quản lý
* Quản lý khách hàng(thêm, xóa, sửa, cập nhật)
* Quản lý nhân viên(thêm, xóa, sửa, cập nhật)
* Quản lý món ăn(thêm, xóa, sửa, cập nhật)

[**https://github.com/DeeDeevk/BaiTapNhom10\_PTUD.git**](https://github.com/DeeDeevk/BaiTapNhom10_PTUD.git)