**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM**

**KHOA CÔNG NGHỆ THÔNG TIN**

-----🙞🙜🕮🙞🙜-----

**BÁO CÁO ĐỒ ÁN**

**Môn: PHÁT TRIỂN PHẦN MỀM VÀ ỨNG DỤNG THÔNG MINH**

Đề tài:

**PHẦN MỀM QUẢN LÝ NHÀ HÀNG**

**GVBM:** **Bùi Công Danh**

**Nhóm thực hiện:**

Hứa Tôn Đạt - 2001170018

Trần Hoàng Anh - 2001170304

*TPHCM, tháng 06/2020*

# Mục Lục

## I.Giới thiệu đồ án

1.Định nghĩa lại vấn đề

2.Phạm vi của đồ án

3.Mục tiêu, sự cần thiết của đề tài, tại sao lại chọn đề tài này

## II.Phân tích đề tài

1.Phân tích yêu cầu của hệ thống, quy trình nghiệp vụ

2.Yêu cầu chức năng

3.Các quy trình nghiệp vụ cần giải quyết

## III.Thiết kế

Các sơ đồ cần thiết BPM, ERD, BFD

## IV.Github Project Link

## Giới thiệu đồ án

## 1/ Định nghĩa vấn đề

Trong thời buổi hiện nay, công nghệ thông tin đang phát triển rất mạnh mẽ, nhanh chóng và đã nhanh chóng xâm nhập vào mọi lĩnh vực. Nó trở thành công cụ đắc lực trong nhiều ngành nghề như giáo dục, quân sự, y học, kinh tế, … Đặc biệt trong quản lý nói chung và quản lý nhà hàng nói riêng.

**2/ Phạm vi đồ án**

## 3/ Mục tiêu, sự cần thiết, lý do chọn đề tài ?

**3.1/ Mục tiêu**

Hệ thống “Quản lý nhà hàng” nhằm mục đích tạo một giao dễ thân thiện, dễ dàng sử dụng. Nó thực hiện quản lý danh sách món ăn(thêm, xoá, sửa), danh sách bàn(thêm bàn, xoá bàn), danh sách nhân viên(thêm, xoá, sửa), hoá đơn(xuất hoá đơn).

**3.2/ Sự cần thiết**

Sử dụng phần mềm công nghệ cho Quản Lý để có thể đỡ tốn thời gian, tốn kém nhân lực và chi phí.

**3.3/ Lý do chọn đề tài?**

Trước đây, cách quản lý nhà hàng chưa áp dụng máy tính thì đa số đều phải thực hiện thủ công trong việc quản lý nên rất mất thời gian và tốn kém về nhân lực cũng như tài chính. Việc sử dụng máy tính để áp dụng vào quản lý nhà hàng nhằm xoá bỏ những lạc hậu, lỗi thời gây tốn kém về nhiều mặt như trước.

Vì vậy, chúng em đã quyết định thử sức xây dựng đề tài “Quản lý nhà hàng” với mong muốn giúp cho việc quản lý dễ dàng, thuận tiện và tránh sai sót nhất có thể.

## Phân tích đề tài

## 1/ Quy trình nghiệp vụ

# - Nhân viên phụ trách bàn sẽ ghi lại (2 bản) những món khách hàng đã gọi, 1 bản giao cho nhà bếp, 1 bản để ở quầy thu ngân.

# - Trên mỗi phiếu gọi món có ghi số bàn, ngày và tên nhân viên order bàn đó.

# - Nếu khách hàng gọi thêm món thì nhân viên ghi thêm 1 phiếu mới, vẫn ghi số bàn, ngày và tên mình

# - Nhân viên thu ngân sử dụng chương trình trên máy tính để tính tiền các thực đơn mà khách hàng đã gọi, in hóa đơn, trên hóa đơn thanh toán có ghi ngày giờ thanh toán và tên nhân viên order.

# -Nhân viên order đem hóa đơn đó cho khách, nếu khách không có gì thắc mắc thì khách trả tiền cho nhân viên, nhân viên đem tiền và hóa đơn vào cho quầy thu ngân, nhân viên thu ngân đóng dấu đã thanh toán vào hóa đơn.

# -Hầu hết các nghiệp vụ quản lý và thanh toán đều được thực hiện theo cách thủ công, gây chậm trễ, phiền toái cho khách hàng.

## 2/ Mô tả bài toán

Theo hiện trạng nêu trên, các nhà hàng cần áp dụng công nghệ vào việc quản

lý, thanh toán hóa đơn khách hàng. Việc sử dụng một phần mềm chuyên nghiệp

trong các nghiệp vụ của nhà hàng sẽ làm tăng khả năng quản lý, nhanh chóng và

chính xác trong khâu thanh toán.

Quản lý sẽ nhập thông tin các thực đơn và nhân viên làm việc trong nhà hàng

vào hệ thống chương trình. Thông tin thực đơn gồm có: mã thực đơn, tên thực đơn,

đơn giá, đơn vị tính. Thông tin về nhân viên gồm có: mã nhân viên, họ tên, ngày

sinh, tên DN(đăng nhập) và mật khẩu (nếu có),quyền, công việc (gồm tiếp tân, thu

ngân, quản lý).

Khi có khách hàng yêu cầu thực đơn, người sử dụng chương trình sẽ yêu cầu

chức năng gọi món của chương trình, và sẽ yêu cầu chức năng thanh toán khi khách

hàng yêu cầu. Ngoài ra chương trình cần có thêm các chức năng như:

- Tra cứu thông tin thực đơn.

- Tra cứu thông tin nhân viên.

- Phân công nhân viên.

- Thống kê doanh thu, số khách đến, thức ăn nước uống được bán nhiều nhất theo

ngày, tháng năm, khoảng ngày.

## 3/ Yêu cầu chức năng

* Cho phép người dụng đăng nhập hệ thống
* Phân quyền
* Cho phép thu ngân lập hoá đơn và in hoá đơn
* Cho phép quản trị thêm, xoá, sửa (nhân viên, thực đơn, khách hàng)
* Cho phép người dùng tra cứu thực đơn, nhân viên
* Cho phép quản trị xoá hoá đơn

**4/ Các quy trình nghiệp vụ cần giải quyết**

* Thanh toán
* Gọi món
* Lập hoá đơn, In hoá đơn
* Thêm, xoá, sửa thông tin nhân viên
* Thêm, xoá, sửa thực đơn
* Thêm, xoá, sửa thông tin khách hàng

## Thiết kế các sơ đồ cần thiết

## Github Project Link

<https://github.com/DoAnPTUDPMTM/DoAnQuanLyNhaHang>