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

Nhóm 02 - Thành viên nhóm

1. Lê Ngọc Dung (Leader)
2. Trần Thành Đạt (Note taker)
3. Tô Phan Gia Bảo (Reporter)
4. Trần Phúc Hưng (Time keeper)
5. Phạm Khả Hào (Time keeper)

*Tên ứng dụng:* **CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ HỆ THỐNG ĐẶT BÀN TẠI NHÀ HÀNG**

Thời gian thực hiện: Từ ../../2018 đến ../../2018 (15 tuần)

*Yêu cầu chức năng của một hệ thống là quan trọng vì yêu cầu cung cấp các cơ sở cho tất cả công việc phát triển hệ thống sau đó.*

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

* Nhà hàng chưa có hệ thống đặt bàn, bàn được đặt sẽ được quản lý và ghi nhận lại trong sổ tay.
* Nhà hàng thực hiện thanh toán bằng cách tính thủ công những món được ghi trong sổ tay nên sẽ có những sự sai sót.
* Vì sử dụng sổ tay để ghi chép nên việc thống kê trở nên rất khó khăn và thiếu chính xác.
* Việc đặt cọc bàn trở nên rất rủi ro vì các dữ liệu ghi chép dễ dàng bị đánh mất.

1. **Quy trình nghiệp vụ:**

* Khách hàng gặp trực tiếp nhân viên để tiến hành đặt bàn.
* Nhân viên sẽ yêu cầu các thông tin từ khách hàng: thông tin cá nhân (họ tên, số CMND, số điện thoại, email).
* Nhân viên nhập thông tin cá nhân của khách hàng cùng với bàn được xác nhận lên hệ thống.
* Nhân viên sẽ hỏi khách hàng có muốn đặt trước món ăn nào hay không.
* Nếu khách hàng muốn đặt trước những món ăn được chỉ định thì nhân viên sẽ tiến hành thêm món ăn đó vào phiếu đặt kèm với số bàn.
* Nhân viên sẽ đưa ra những phương thức thanh toán cho khách hàng thanh toán cọc.
* Khách hàng thanh toán cọc.
* Nhân viên xác nhận thanh toán và lưu vào hệ thống, sau đó xuất phiếu đặt.
* Khách hàng nhận phiếu đặt và kết thúc.

**Quy định:**

* Nhà hàng có 3 loại bàn với số lượng người tối đa cho mỗi loại là 2, 5, 10 người cho 1 bàn, ngoài ra có thể mở rộng linh hoạt số lượng người cho mỗi bàn hoặc mở rộng số lượng bàn để đáp ứng nhu cầu.
* Để đảm bảo được quyền lợi cho 2 bên, nhà hàng có thể yêu cầu một khoản đặt cọc 30%. Khoản này có thể được khấu trừ vào hóa đơn cuối cùng hoặc không được hoàn lại nếu khách không đến.
* Nhà hàng cần quy định rõ ràng về việc hủy đặt bàn, bao gồm thời gian thông báo trước và các khoản phí phạt nếu có. Ví dụ, khách hàng cần thông báo hủy trước 2 giờ so với giờ đặt bàn, nếu không sẽ mất khoản đặt cọc.
* Các ngày trong tuần từ thứ 2 tới thứ 6, nhà hàng nhận đặt bàn từ 7h-11h30, và mở cửa tới 23h, và các ngày cuối tuần(T7,CN) nhà hàng chỉ nhận đặt bàn từ 7h-10h và mở cửa tới 22h trong ngày.
* Nhà hàng chỉ nhận thanh toán bằng tiền mặt.

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

| ***STT*** | ***Câu hỏi (Questions)*** | ***Trả lời (Answers)*** | ***Ghi chú*** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Nhà hàng có quy định gì về việc đặt bàn không (VD: tối thiểu bao nhiêu người, có phụ thu không)? | - Nhà hàng yêu cầu 1 bàn tối đa là 10 người, nếu nhóm người có số lượng lớn hơn thì nhà hàng sẽ sắp xếp bàn liền kề hoặc phân loại thêm bàn riêng. | Tô Phan Gia Bảo |
| 2. | Nhà hàng cần thu thập những dữ liệu gì để tổng hợp và thống kê? | - Doanh thu: Theo dõi doanh thu hàng ngày, hàng tuần, hàng tháng và hàng năm. Có thể phân tích doanh thu theo từng sản phẩm, thời gian trong ngày, ngày trong tuần, mùa trong năm, … | Trần Phúc Hưng |
| 3. | Làm thế nào để xác nhận rằng đặt bàn thành công? | - Bàn được đặt thành công khi có sự xác nhận của nhân viên lên hệ thống để giữ cho bàn ở trạng thái đã đặt. | Phạm Khả Hào |
| 4. | Ai sẽ có quyền truy cập tới mỗi chức năng của hệ thống (VD: chức năng đặt bàn thì chỉ được truy cập bởi ai, chức năng thống kê sẽ được truy cập bởi ai) | - Quản lý nhà hàng: Có quyền truy cập đầy đủ vào hệ thống, bao gồm xem, thêm, sửa, xóa thông tin đặt bàn. Có thể thiết lập và quản lý các quyền truy cập cho nhân viên tiếp tân. Có thể xem các báo cáo, thống kê về hoạt động đặt bàn.  - Nhân viên tiếp tân (lễ tân): Có quyền tiếp nhận, cập nhật thông tin đặt bàn. Có thể xem lịch trình và tình trạng bàn. Không được phép sửa, xóa thông tin đặt bàn đã ghi. Không được phép truy cập vào các chức năng dành riêng cho quản lý. | Trần Phúc Hưng |
| 5. | Nhà hàng có tính thuế giá trị gia tăng (VAT) như thế nào? Thuế có được hiển thị riêng trong hóa đơn không? | - Nhà hàng thường tính thuế giá trị gia tăng (VAT) dựa trên tổng giá trị của các món ăn và dịch vụ mà khách hàng đã đặt. Theo quy định theo luật pháp của Việt Nam, mức thuế VAT phổ biến là 10%.  - Về việc hiển thị thuế trên hóa đơn, hóa đơn sẽ có mục riêng cho VAT, giúp khách hàng dễ dàng nhận biết. | Trần Thành Đạt |
| 6. | Nhà hàng có phân loại các bàn hay không? Nếu có, đó là những loại bàn nào? | Nhà hàng có phân loại bàn theo số lượng người như là bàn 2 người, 5 người và bàn 10 người | Trần Thành Đạt |
| 7. | Hệ thống có cần lưu trữ những lịch sử đặt món hay không? Nếu có, thì dữ liệu này được dùng để làm gì? | - Lịch sử đặt món được sử dụng để thống kê những món được đặt nhiều nhất, từ đó hỗ trợ ra quyết định để áp dụng các ưu đãi. | Phạm Khả Hào |
| 8. | Hệ thống sẽ lưu trữ những thông tin chi tiết những gì trong quá trình đặt bàn? | Khi khách hàng đặt bàn tại nhà hàng, hệ thống cần lưu trữ các thông tin quan trọng như thông tin cá nhân của khách (tên, số điện thoại, email, địa chỉ), chi tiết về đơn đặt bàn (ngày giờ, số lượng khách, yêu cầu đặc biệt), thông tin về bàn (số bàn, sức chứa, trạng thái), phương thức và thông tin thanh toán, cũng như các ghi chú của khách hàng và nội bộ nhà hàng. Việc quản lý đầy đủ các thông tin này sẽ giúp nhà hàng theo dõi và phục vụ khách hàng một cách hiệu quả, đảm bảo trải nghiệm tốt nhất cho khách. | Lê Ngọc Dung |
| 9. | Nhà hàng có những phân loại món nào? (VD: món lẩu, món nước, …) | - Sẽ có khoảng 20 món trong thực đơn, bao gồm:  + Món chính sẽ gồm những phân loại: lẩu, đồ nướng, cơm, món xào, hải sản.  + Món tráng miệng sẽ gồm: kem, trái cây, yogurt, bánh ngọt.  + Đồ uống gồm: bia, nước giải khát. | Tô Phan Gia Bảo |
| 10. | Nhà hàng có áp dụng chương trình khuyến mãi không? Nếu có thì sẽ có những chương trình khuyến mãi như thế nào? (VD: combo giảm giá, combo ăn trọn gói, …) | - Có nhà hàng có áp dụng các chương trình khuyến mãi theo voucher giảm giá theo % được tặng, voucher mua theo combo sẽ giảm giá, voucher giảm giá nhân dịp lễ, các chương trình tích điểm khuyến khích khách hang quay lại, chương trình giảm giá cho khách hàng đặt trước những món mới, chương trình ưu đãi mua 1 tặng 1 hay giảm giá cố định như (VD: giảm 300.000đ cho hóa đơn trên 1.000.000đ) | Lê Ngọc Dung |

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

* Giao diện đẹp, trực quan, dễ tương tác.
* Hệ thống phục hồi nhanh chóng sau khi gặp sự cố và có cơ chế sao lưu dữ liệu dự phòng.
* Có độ tin cậy cao.

1. **Sơ đồ phân cấp chức năng của ứng dụng**
2. **Các chức năng chính cho ứng dụng (Mục tiêu của ứng dụng)**

***Link nhật ký***