#### Sprawozdanie 2

Specyfikacja wymagań na SI – diagramy przypadków użycia.

### Cel i zadania systemu informatycznego

Celem systemu informatycznego jest usprawnienie działania pizzerii "Włoskie smaki" poprzez automatyzację procesów związanych z obsługą zamówień, zarządzaniem magazynem i dostawami. Obecnie zamówienia są zapisywane ręcznie, co może prowadzić do błędów i opóźnień. System ma na celu eliminację tych problemów, poprawę organizacji pracy oraz zwiększenie efektywności i satysfakcji klientów.

#### Główne zadania systemu:

- 1. **Rejestracja zamówień** cyfrowe wprowadzanie zamówień, co eliminuje potrzebę papierowych zapisów.
- **2. Śledzenie statusu zamówień –** umożliwia zarówno pracownikom, jak i klientom sprawdzenie postępu realizacji.
- 3. Zarządzanie magazynem automatyczne aktualizowanie stanów magazynowych po każdym zamówieniu, co ułatwia kontrolę nad zapasami.
- **4. Raportowanie sprzedaży** tworzenie analiz dotyczących popularnych pozycji menu, obrotów i efektywności lokalu.

# Wymagania funkcjonalne – opis ogólny na poziomi wizji systemu

# 1. Automatyzacja zamówień:

- System musi umożliwić rejestrację zamówień na miejscu, telefonicznie.
- Powinien automatycznie aktualizować stan magazynu po przyjęciu zamówienia.

# 2. Śledzenie w czasie rzeczywistym:

o System powinien wyświetlać aktualny status zamówienia (np.

"przyjęte", "w przygotowaniu", "gotowe", "dostarczone").

### 3. Integracja płatności:

 System musi obsługiwać płatności gotówką, kartą oraz online (BLIK), z automatycznym generowaniem paragonów.

#### 4. Zarządzanie magazynem:

 System powinien automatycznie generować alerty o niskim stanie składników i proponować zamówienia dostaw.

#### 5. Raporty i analizy:

 System musi umożliwiać generowanie raportów dziennych/miesięcznych (sprzedaż, popularność produktów, wydajność pracowników).

#### Wymagania jakościowe

#### 1. Dostępność:

 System musi być dostępny w godzinach pracy pizzerii (13:00-21:00) z dopuszczalnym czasem przestoju nieprzekraczającym 15 minut miesięcznie.

# 2. Wydajność:

 Przetwarzanie zamówienia (od przyjęcia do przekazania do kuchni) powinno trwać maksymalnie 30 sekund.

### 3. Interfejs użytkownika:

 Interfejs musi być oceniony przez pracowników jako intuicyjny (testy z udziałem personelu przed wdrożeniem).

#### 4. Niezawodność:

 Dopuszcza się 1 awarię krytyczną (uniemożliwiającą przyjmowanie zamówień) na rok.

### Systemowy słownik danych:

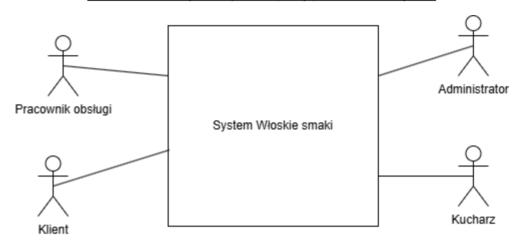
- 1. Zamówienie zbiór informacji o wybranych produktach, sposobie płatności i statusie realizacji.
- 2. Produkt jednostkowy element menu dostępny do zamówienia (np. pizza Margherita, napój).
- **3. Menu** lista dostępnych produktów, którą można edytować w systemie.
- **4. Klient** osoba składająca zamówienie na miejscu, telefonicznie lub online.
- 5. Pracownik obsługi osoba rejestrująca zamówienia, aktualizująca ich status i wystawiająca faktury.
- **6. Kucharz** osoba odpowiedzialna za przygotowanie potraw i aktualizację statusu zamówienia.
- 7. Administrator użytkownik zarządzający systemem, menu, magazynem i generujący raporty.
- 8. Magazyn zbiór danych o dostępnych składnikach i ich ilościach.
- **9. Dostawa –** proces uzupełniania stanów magazynowych po otrzymaniu nowych składników.
- **10. Raport** dokument zawierający analizę sprzedaży, popularności produktów oraz wydajności pracowników.
- 11. Płatność transakcja finansowa realizowana gotówką, kartą lub online (BLIK).
- **12. Status zamówienia** aktualny etap realizacji (np. "przyjęte", "w przygotowaniu", "gotowe", "dostarczone").
- **13. Faktura** dokument finansowy generowany po zakończeniu transakcji.

# Rodzaje użytkowników i ich uprawnienia:

• Klient – może przeglądać menu, składać zamówienia, wybierać metodę płatności i śledzić status zamówienia.

- Pracownik obsługi wprowadza zamówienia do systemu, aktualizuje statusy, rejestruje płatności.
- Kucharz widzi zamówienia do przygotowania, aktualizuje status zamówień (np. "w przygotowaniu", "gotowe").
- Administrator zarządza użytkownikami, menu, magazynem, generuje raporty i analizuje statystyki.

### Kontekstowy diagram przypadków użycia

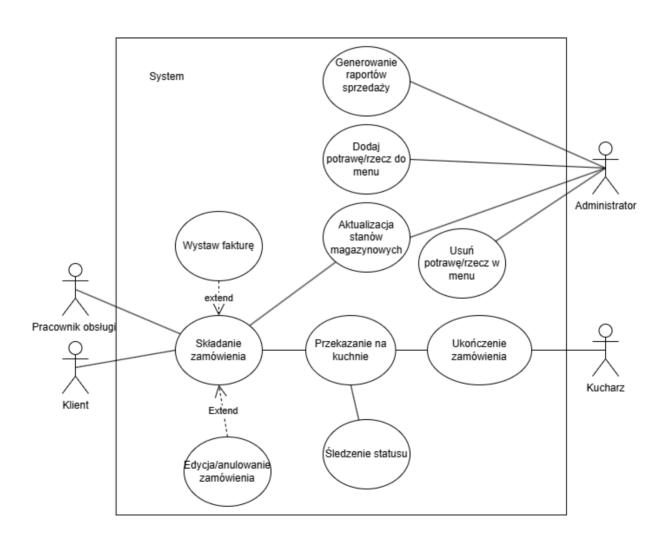


# Systemowy diagram przypadków użycia

# Przypadki użycia:

- 1. Administruj systemem Administrator wykonuje zadania związane z konfiguracją systemu, zarządzaniem kontami użytkowników i aktualizacjami.
- 2. Zarządzaj menu Administrator wykonuje zadania związane z danymi menu

- **3. Zarządzaj zamówieniem** Pracownik obsługi rejestruje, edytuje lub anuluje zamówienie.
- **4. Przygotuj potrawę** Kucharz oznacza zamówienie jako "w przygotowaniu" i aktualizuje status po jego ukończeniu.
- 5. Wystaw fakturę Pracownik obsługi generuje dokumenty finansowe po zakończeniu transakcji.
- **6. Generuj raporty** Administrator tworzy raporty sprzedaży, popularności dań i wydajności pracowników.
- 7. Zarządzaj magazynem Administrator monitoruje stan składników, generuje zamówienia dostaw i aktualizuje stany



# **Podsumowanie**

Zaprojektowany system informatyczny usprawni działanie pizzerii "Włoskie smaki" poprzez automatyzację zamówień, kontrolę magazynową oraz śledzenie statusów realizacji. Poprawi to efektywność pracy i ograniczy błędy związane z ręcznym zarządzaniem procesami.