JARVIS RESTAURANT

FINAL PROJECT

01418471 INTRODUCTION TO SOFTWARE ENGINEERING

Background

ร้านบุฟเฟต์แห่งหนึ่ง ราคาต่อหัวอยู่ที่ 219 บาท, เครื่องดื่มรีฟิล 39 บาท, service charge 10% ต่อบิล เจ้าของร้านอยากได้ระบบจัดการร้าน โดยลักษณะการดำเนินธุรกิจของร้านคือลูกค้าจะ walk-in หน้าร้านเมื่อลูกค้า มาถึงพนักงานจะทำการเปิดโต๊ะให้ลูกค้าหลังจากนั้นลูกค้าจะทำการเลือกเมนูในใบสั่งอาหาร โดยเมนูที่เลือกคือวัตถุดิบที่ ทางร้านมี หลังจากลูกค้าทานเสร็จแล้วจะทำการจ่ายเงินที่เค้าเตอร์ เจ้าของร้านอยากให้ลูกค้าสั่งอาหารผ่านระบบ แทนที่ จะใช้กระดาษแบบเดิมและลูกค้าสามารถดูได้ว่าอาหารที่ลูกค้าสั่งไปถึงขั้นตอนไหนและมีระบบแสดงความคิดเห็นต่อการ ให้บริการของทางร้านเพื่อนำไปปรับปรุง

ในส่วนของครัวเจ้าของร้านอยากได้ระบบที่แสดงผลว่าลูกค้าสั่งเมนูไหนมาบ้างเพื่อที่จะได้เตรียมอาหารได้อย่างรวดเร็ว ปกติจะมีปัญหาคือวัตถุดิบหมดแต่ลูกค้าก็สั่งมาจนบางครั้งลูกค้าไม่พอใจเลยอยากให้ระบบมีการตัด stock ให้อัตโนมัติ นอกจากนี้เจ้าของร้านอยากรู้ว่าอาหารชนิดไหนถูกสั่งเป็นจำนวนเท่าไหร่เพื่อที่จะได้วางแผนจัดการวัตถุดิบ

User Story

Food Ordering

- •As a customer, waiter, chef and manager, we can view list of all foods.
- •As a customer, I can order a foods.
- •As a customer, I can view detail of any order I made.
- •As a customer, I can check my order status.
- •As a waiter, I can order foods for any table.
- •As a chef, I can see any order from customer.
- •As a chef, I can accept any order from customer.
- •As a chef, I can update order status.

Review

- •As anyone, I can see all the restaurant review.
- •As a customer, I can review this restaurant.

Food Menu Managing

•As a manger, I can add more foods menu.

Report

- •As a manager, I can check the sales detail of restaurant.
- •As a manager, I can check the restaurant income.
- •As a manager, I can view the most ordered foods of the day.

Table and Billing

- •As a manager, I can view bill of any table.
- •As a manager, I can view detail/status of any tables.
- •As a manager, I can update any tables status.

Authentication

•As a waiter, chef and manager, we can login/logout.

Personas



สุเทพ รักษ์ตู่

- อายุ 63
- อาชีพ พ่อค้าขายขนม
- **ที่อย**ู่ กรุงเทพมหานคร
- สถานภาพ สมรส

ชีวประวัติ

สุเทพเคยเป็นข้าราชการครูแต่หลังจากเกษียณอายุแล้ว ได้เปิดร้านขายขนม สุเทพอยู่กับภรรยาเพียงสองคนไม่มีบุตร ช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์สุเทพมักจะชวน ภรรยาไปทานบุฟเฟต์ ปิ้งย่าง เขาและภรรยาชอบทานบุฟเฟต์ปิ้งย่างมากๆ เขาชอบไปทานบุฟเฟต์ปิ้งย่างที่อยู่ในห้าง เพราะเมื่อทานเสร็จแล้วเขาและภรรยาจะได้ช้อปปิ้ง

ประสบการณ์เกี่ยวกับร้านอาหารบุฟเฟต์ปิ้งย่าง

- ทานบุฟเฟต์ปิ้งย่างสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
- ทานเฉพาะร้านบุฟเฟต์ปิ้งย่างที่อยู่ในห้างสรรพสินค้า

ปัญหา

- ใบสั่งอาหารตัวหนังสือเล็กอ่านไม่ออก
- ไม่ถนัดการใช้เทคโนโลยี

พฤติกรรม

- ทานเมนูเดิมซ้ำๆ
- ชอบให้พนักงานคอยบริการระหว่างทานบุฟเฟต์



ภานุ รักษ์ป้อม

- อายุ 20
- อาชีพ นักศึกษา
- ที่อยู่ กรุงเทพมหานคร
- สถานภาพ โสด

ชีวประวัติ

ภานุเป็นนักศึกษามหาวิทยยาลัยแห่งหนึ่ง ปกติจะทานอาหารที่บ้าน แต่หลังจากเข้ามาเป็นนักศึกษาทำให้ภานุต้องหัดเข้าสังคมกับเพื่อน มากขึ้น ในทุกๆสิ้นเดือนเพื่อนๆจะชวนภานุไปทานบุฟเฟต์ แต่เนื่องด้วยเป็นคนรุ่นใหม่ ภานุไม่ชอบการสั่งอาหาร ด้วยการจดในใบสั่งอาหาร เขามักจะจำไม่ได้ว่าได้สั่งอาหารอะไร ไปแล้วบ้าง และไม่รู้ว่าอาหารชนิดใดหมดบางครั้ง สั่งอาหารชนิดนั้นไปแล้วไม่ได้ มันทำให้เสียความรู้สึก

ประสบการณ์เกี่ยวกับร้านอาหารบุฟเฟต์ปิ้งย่าง

• ทานบุฟเฟต์เดือนละ 1 ครั้ง

ปัญหา

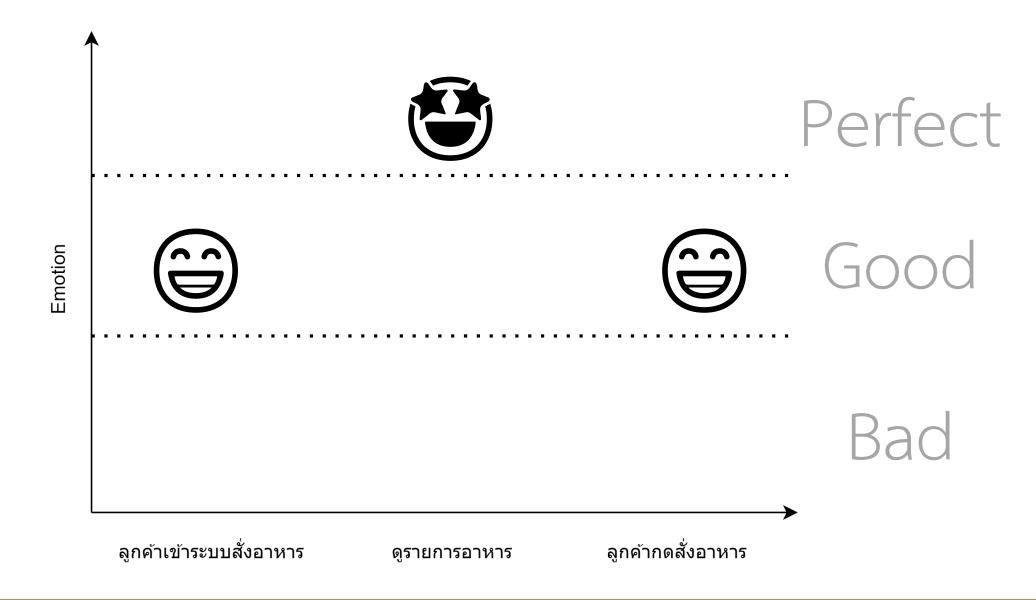
- จำรายการอาหารที่สั่งไปแล้วไม่ได้
- แยกประเภทอาหารไม่ออก

พฤติกรรม

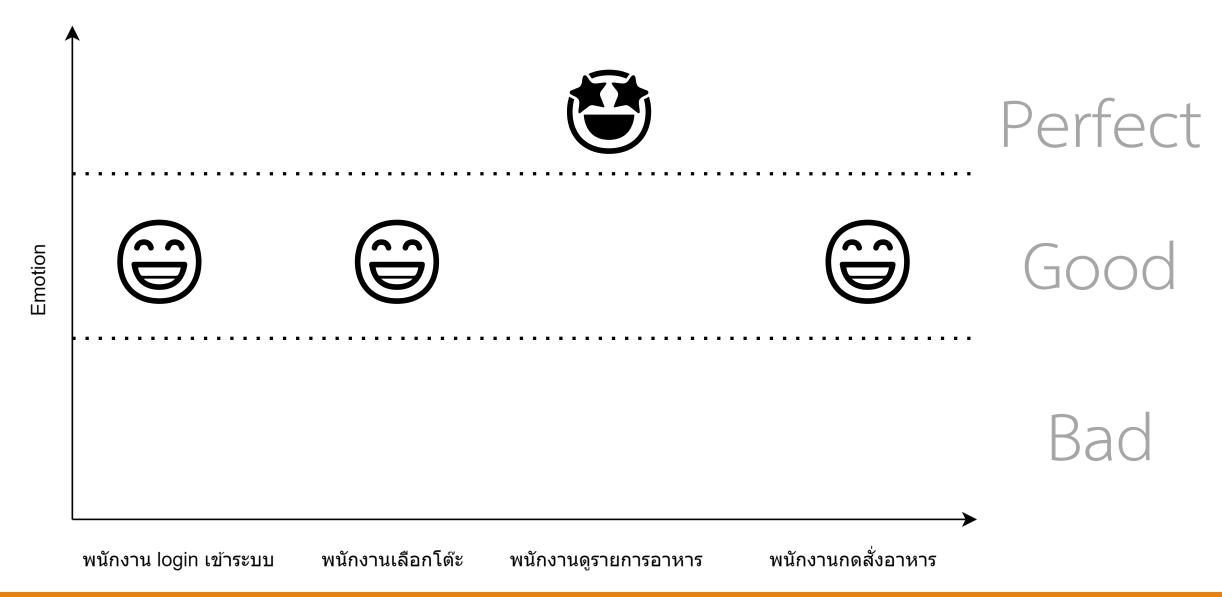
- ชอบใช้เทคโนโลยี
- ไม่ชอบให้พนักงานคอยบริการระหว่างทานบุฟเฟต์
- ใช้สื่อ Social media ได้ทุกอย่าง

User Journey

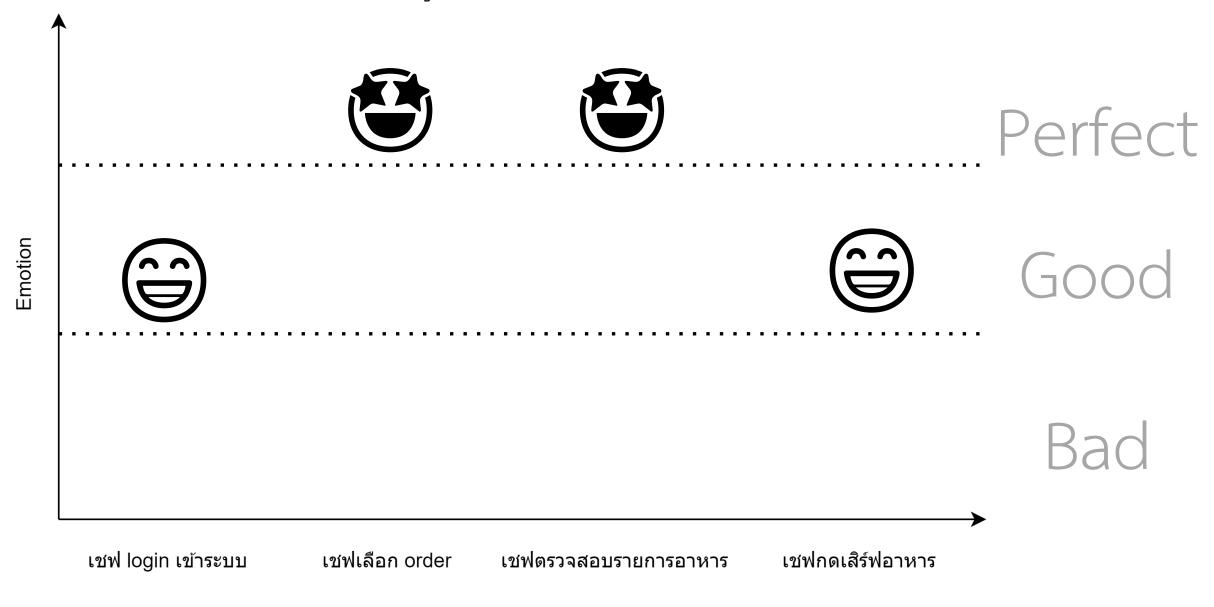
ลูกค้าต้องการสั่งอาหาร



พนักงานต้องการสั่งอาหารให้ลูกค้า



เชฟต้องการเสริฟอาหารให้ลูกค้า



Emotion

Burn-down Chart



