



Замовлення страв

НТУУ «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського Кафедра прикладної математики

Гнідак Марина Віталіївна



Актуальність проблеми

Опис, як було

Для того щоб дізнатися деталі про страви потрібно було запитати офіцієнтів

Клієнти замовляють страви тільки офіцієнту

ся деталі •

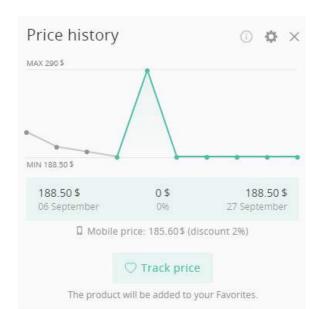
- Потрібна присутність офіцієнта для замовлення або зміни страви
- Неактуальна інформація
- 24/7?

Список проблем



Які ключові рішення потрібні і для чого

- Актуальна інформація про час приготування
- Формування замовлення через додаток
- Постійна можливість дозамовити або змінити замовленя





Мета та завдання проекту

Мета полягає в покращенні роботи закладів харчування в яких буде використаний даний додаток та полегшити клієнтам замовлення страв

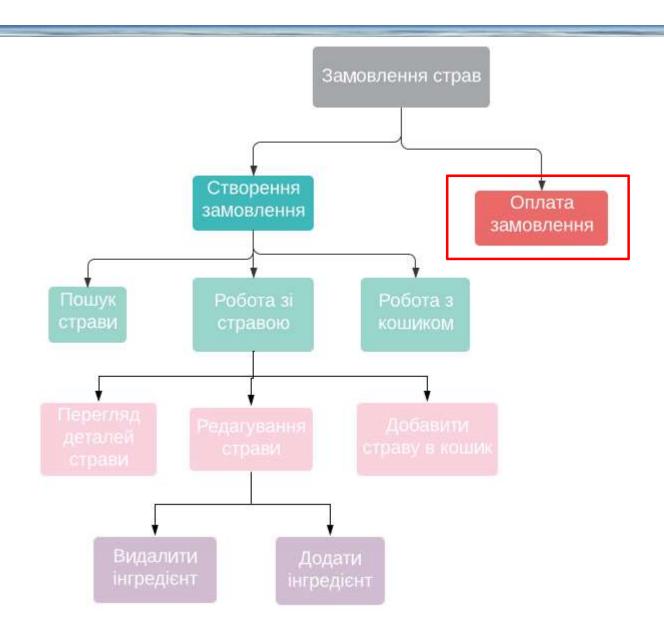
Завдання проекту

- 1. Проінформувати клієнтів про доступність страв та час їх приготування
- 2. Полегшити роботу офіціантів
- 3. Повідомляти клієнтам актуальну інформацію

Бізнес правила

- 1. Клієнт має бути зареєстрований
- 2. При реєстрації клієнт обов'язково вказує контактний телефон та пошту
- 3. При реєстрації користувач погоджується з обробкою персональних даних
- 4. Акційні пропозиції однакові для всіх
- 5. Магазин обслуговує лише українські номери телефонів

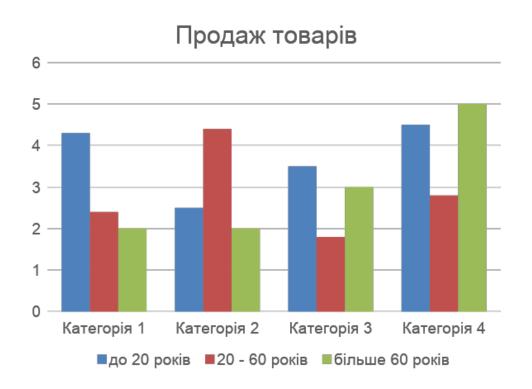
Ієрархія процесів

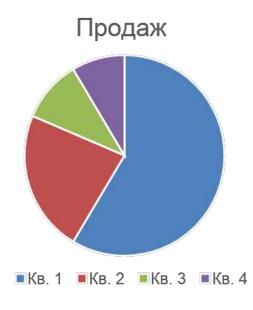


Use Case



DashBoard





Прототипи інтерфейсу

Меню

Страва

Кошик



Переглянути детальну інформацію

Додати в кошик



Дякую за увагу!

