|  |  |
| --- | --- |
| ユースケース名 | 新規のお客さんのテーブルを指定し、人数を入力する |
| 概要 | 新しく入ってきたお客さんのテーブルを指定し、その人数を入力することでどのテーブルにどれだけの人数が入っているのか把握できるようにする。 |
| アクター | 従業員 |
| 事前条件 | テーブルに空きがあること、キャパシティ未満であること |
| 事後条件 | システム上でテーブルに客が入れた状態になる |
| 基本フロー | １．メイン画面で空いているテーブルを選択する  ２．人数と客層を選択  ３．「決定」を押す |
| 代替フロー | １a．テーブルに空きがない場合は客を追加することができない  ３a．客情報を変更したくなった時  　a-1．メイン画面の赤丸を選択  　a-2．２に移動、変更したら決定する |
| 例外フロー |  |

イベントフロー図１：

|  |  |
| --- | --- |
| ユースケース名 | 会計を取る |
| 概要 | テーブルを選択し会計画面に行き、会計する。 |
| アクター | 従業員 |
| 事前条件 | 合計金額が０円では会計できない。 |
| 事後条件 | 会計が完了している。 |
| 基本フロー | １．メイン画面でテーブルを選択する  ２．注文画面に行くので、そこで「会計」を選択  ３．いただいた金額が必要金額に達したら会計完了  　　お釣りを返却 |
| 代替フロー |  |
| 例外フロー |  |

イベントフロー図２：

|  |  |
| --- | --- |
| ユースケース名 | 発注もしくは仕込みが必要なものを確認する |
| 概要 | オーダーにより多く減った商品を確認できる。それにより営業終了後の仕込み作業や発注が楽になる。 |
| アクター | 従業員 |
| 事前条件 | 商品の在庫が5以下である（これを商品Aとする） |
| 事後条件 | 商品Aがリストに追加されたのが確認できる。 |
| 基本フロー | １．メイン画面で「発注・仕込みリスト」を選択、すると確認ができる  ２．「戻る」を押すとメイン画面に戻る |
| 代替フロー | １a．在庫リストに十分な量の商品が追加されたら、発注・仕込みリストからその商品が消える。 |
| 例外フロー |  |

イベントフロー図３：

|  |  |
| --- | --- |
| ユースケース名 | 客情報、注文状況を変更する |
| 概要 | 誤って違う客情報や、オーダーを入力してしまった場合に、訂正できる |
| アクター | 従業員 |
| 事前条件 | テーブルにすでに客が入っており、注文済みである |
| 事後条件 | 訂正して、メイン画面に戻っている |
| 基本フロー | 1. メイン画面で「赤丸」を選択、すると客情報か注文状況のどちらを変更するかが選択できる   ２a．客情報を選択  　a-1．客情報選択画面に行くので、新たに情報を入力  　a-2．完了したらメイン画面へ  ２b．注文状況を選択  　b-1．注文状況画面に行くので、誤った部分を訂正  　b-2．在庫に反映させる  　b-3．完了したらメイン画面へ |
| 代替フロー | 2b．注文状況を変更する際に、訂正して、追加する時点で在庫０だった場合  　１．追加が反映されず、エラー文が出る。 |
| 例外フロー |  |

イベントフロー図４：

|  |  |
| --- | --- |
| ユースケース図 | テーブルのオーダーを受け取る。 |
| 概要 | 従業員が客から受けたオーダーから会計を算出して、テーブルごとに記録しておく。 |
| アクター | 従業員 |
| 事前条件 | オーダーを受けるテーブルの客は客の情報を入力して二時間以内であること。  ラストオーダー以前の時間である。 |
| 事後条件 | システムにオーダーを受けたテーブルの皆生の記録をすること。 |
| 基本フロー | 1. 客は従業員を呼び、従業員は注文画面を表示する。 2. 客から注文されたフードドリンクの情報を従業員が入力して注文を指示する。 3. システムはテーブルごとの注文された内容と会計を記録する。 4. 注文された商品の在庫の数を更新する。 |
| 代替フロー | 1a，間違って注文画面へ移動した場合。  　1a1,戻るボタンを指示する。  2a，オーダーされた商品の在庫がない場合。  　2a1,エラー文を表示  2b，オーダーされた商品の在庫以上の数の注文をされたとき  　2b1，エラー文を表示 |
| 例外フロー |  |

イベントフロー図５：

|  |  |
| --- | --- |
| ユースケース図 | バッシング中を解除する。 |
| 概要 | 従業員がバッシング中になっているテーブルのバッシングを終えたらバッシングを解除する。 |
| アクター | 従業員 |
| 事前条件 | バッシング中を解除するテーブルはバッシング中であること。 |
| 事後条件 | テーブルをバッシングしてバッシング中を解除すること。 |
| 基本フロー | 1. 従業員はバッシング中になっているテーブルのバッシングを行う。 2. 従業員はメイン画面からバッシング中になっているテーブルを選択する。 3. バッシング中が解除される。 |
| 代替フロー |  |
| 例外フロー |  |

イベントフロー図６：

|  |  |
| --- | --- |
| ユースケース図 | 在庫を管理する。 |
| 概要 | 残りの在庫を記録して注文を受けた時にその商品の在庫があるかを確認できるようにする。 |
| アクター | 従業員 |
| 事前条件 |  |
| 事後条件 | 在庫情報が正しく記録されていること。 |
| 基本フロー | 1. 従業員が営業前に在庫管理・入力画面から残りの在庫情報を入力する。 2. 在庫管理画面から現在の在庫数が確認できる。 |
| 代替フロー |  |
| 例外フロー |  |

イベントフロー図７：

|  |  |
| --- | --- |
| ユースケース図 | 新メニューの追加 |
| 概要 | 新メニューができた時に在庫情報に新メニューの項目を追加する。 |
| アクター | 従業員 |
| 事前条件 | 新メニューがあること。 |
| 事後条件 | 在庫情報に新メニューの情報が追加されていること。 |
| 基本フロー | 1. 従業員は新メニュー追加画面に移動する。 2. 新メニューの名前、値段、ジャンルを入力し決定を指示する。 3. 在庫管理画面に移動する。 |
| 代替フロー |  |
| 例外フロー |  |

イベントフロー図８：