**GIỚI THIỆU VỀ PROJECT**

Trong thời đại ngày nay, công nghệ thông tin đang được phát triển mạnh mẽ, nhanh chóng và xâm nhập vào nhiều lĩnh vực khoa học, kỹ thuật cũng như trong cuộc sống. Nó trở thành công cụ đắc lực trong nhiều ngành nghề như giao thông, quân sự, y học,… và đặc biệt là trong các công tác quản lý nói chung và quản lý nhà hàng nói riêng.

Tình hình hiện tại ở các nhà hàng của Việt Nam chủ yếu gọi món trong thực đơn làm bằng giấy và người phục vụ phải ghi chép món mà khách hàng đã chọn, sau đó đem vô cho thu ngân nhập liệu và nhà bếp chế biến. Như thế sẽ gây nhiều bất tiện về công sức, tiền bạc lẫn thời gian. Tại sao chúng ta không nghiên cứu và phát triển một hệ thống giúp chúng ta làm việc đó. Nếu có một hệ thống giúp chúng ta vừa gọi món nhanh, chính xác, giúp nhà bếp nhận thông tin món ăn nhanh chóng và chế biến nhanh gọn, giúp thu ngân không phải nhọc nhằn nhập liệu từ món cho từng bàn, khu vực, thanh toán và in ấn khoa học. Để giải quyết những vấn đề như đã nêu trên, hiện tại có một hệ thống đang rất được quan tâm, phát triển và được ứng dụng rộng rãi ở nước ngoài, đó là hệ thống menu điện tử phục vụ nhà hàng. Hệ thống này sẽ cho phép phục vụ đặt món cho khách hàng thông qua tablet. Thông tin các món sẽ được gửi đến thu ngân quản lý và nhà bếp chế biến. Bếp chế biến xong sẽ thông báo cho phục vụ về tình trạng món mà thực khách đã đặt thông qua tablet của mình. Thu ngân chờ nhận thông báo thanh toán từ phục vụ thông qua màn hình desktop, thanh toán và in hóa đơn cho khách hàng.

1. **Mô tả**

Hiện nay, đa số các nhà hàng ở Việt Nam cho thực khách gọi món thông qua menu giấy và người phục vụ phải ghi chép lại những thông tin món mà thực khách gọi. Sau đó người phục vụ đến quầy thu ngân và nhà bếp cung cấp những thông tin mà mình vừa có được cho họ. Thu ngân thì nhập liệu các món mà thực khách đã đặt để tiện cho việc thanh toán hóa đơn và lưu trữ. Nhà bếp thì xem thông tin món do phục vụ cung cấp và chế biến mang lên cho khách hàng. Tuy nhiên, những hoạt động đó đều làm bằng thủ công, nó gây ra không ít khó khăn và bất tiện cho cả phục vụ, thu ngân lẫn nhà bếp. Vừa tốn giấy mực, thời gian của phục vụ, vừa gây khó khăn cho thu ngân trong việc nhập liệu bằng tay khó tránh khỏi những sai sót. Nhà bếp thì khó thông báo cho phục vụ những món chưa chế biến, đã chế biến hay hết nguyên liệu. Để giải quyết những khó khăn đã nêu trên, nhóm chúng em đã tìm hiểu và nghiên cứu một hệ thống đã và đang được sử dụng khá rộng rãi ở nước ngoài đó là hệ thống menu điện tử phục vụ nhà hàng. Hệ thống này sẽ giúp cho việc gọi món và quản lý thông tin món một cách dễ dàng, khoa học và đậm chất công nghệ.

Phục vụ không còn vất vả trong việc ghi chép thông tin các món mà khách hàng gọi, chỉ cần một vài thao tác chạm tay trên màn hình tablet thì mọi chuyện sẽ được giải quyết. Thu ngân không còn phải dán mắt lên màn hình thường xuyên để nhập liệu những thông tin mà phục vụ cung cấp. Nhà bếp sẽ nhận thông tin các món cần chế biến từ phục vụ một cách nhanh chóng cũng như phản hồi thông tin đến phục vụ thông qua tablet của mình. Như thế, hệ thống menu điện tử sẽ giải quyết được những khó khăn, vướng mắt hiện tại. Vừa giúp tiết kiệm được thời gian, công sức lẫn tiền bạc cho nhà hàng, quán cà phê. Vừa ứng dụng khoa học công nghệ vào thực tiễn, góp phần không nhỏ cho sự phát triển chung của đất nước.

1. **Mục đích của đề tài**

Mục tiêu quan trọng nhất của đề tài là nghiên cứu thiết kế một hệ thống quản lý thực đơn điện tử cho các nhà hàng, quán cà phê. Hệ thống này cần phải đảm bảo đầy đủ các chức năng cần thiết cho việc sử dụng và quản lý như gọi món trực tuyến, thanh toán nhanh chóng, thông tin chế biến được cập nhật thường xuyên, liên tục,...giải quyết vấn đề tồn động của các hệ thống ứng dụng quản lý nhà hàng trước đó.

1. **Nhân sự**

Những thành viên tham gia nghiên cứu đề tài này bao gồm 5 thành viên:

* Nguyễn Văn Sơn: Code và kiểm thử
* Trần Đức Anh: Đặc tả và giới thiệu về hệ thống
* Trần Tuấn Anh: Giới thiệu về PJ
* Bùi Thanh Toàn: Code và kiểm thử
* Trần Quốc Hùng: Phân tích thiết kế

1. **Thời gian**

* Tuần 1: Nhận đề tài, viết mô tả chỉ tiết, sắp xếp phân chia công việc thực hiện đề tài.
* Tuần 2: Phân tích đề tài, tìm hiểu phần mềm quản lý nhà hàng, phân tích hệ thống.
* Tuần 3: Kiểm thử, sửa lỗi, tổng hợp tài liệu, hoàn chỉnh báo cáo.