**Đặc tả yêu cầu**

**1.1 XÂY DỰNG KỊCH BẢN CHO ỨNG DỤNG**

Hệ thống được xây dựng hướng đến 4 đối tượng người dùng khác nhau dựa trên những yêu cầu và đặc tính riêng của từng bộ phận mà phần mềm được thiết kế với các chức năng nhằm giải quyết các vấn đề đặt ra.

* **Đối với quản trị :**
* **Quản lý bàn** : thực hiện chức năng quản lý bàn ở từng khu vực,vị trí,trạng thái bàn,danh sách món ăn từng bàn,thanh toán và in hóa đơn.
* **Quản lý thực đơn** : thực hiện chức năng quản lý danh mục thực đơn, phân cấp thực đơn theo từng danh mục lớn nhỏ cụ thể. Quản lý giá cả, đơn vị tính từng món ăn, thức uống.
* **Quản lý kho hàng** : thực hiện chức năng quản lý nguồn nguyên liệu nhập vào theo từng ngày, từng tháng, từng năm. Thống kê nguyên liệu đã nhập vào kho theo ngày, tháng, năm.
* **Quản lý hóa đơn**: thực hiện chức năng quản lý hóa đơn theo thời gian, khu vực, bàn, số tiền thanh toán tương ứng và xem chi tiết danh sách các món ăn, thức uống mà bàn đó đã gọi trong ngày.
* **Quản lý báo cáo**: thực hiện chức năng thống kê số lượng hóa đơn cũng như số tiền thu được trong ngày. Có thể thống kê hóa đơn theo từng thời gian cụ thể.
* **Quản lý nhân viên**: thực hiện chức năng quản lý nhân viên ở từng bộ phận, chức vụ tương ứng.
* **Quản lý ca trực**: thực hiện quản lý ca trực của nhân viên theo từng buổi trong khu vực.
* **Đối với thu ngân** :
* **Quản lý bàn** : thực hiện chức năng quản lý các bàn trong khu vực, danh sách các món ăn theo từng bàn, chịu trách nhiệm thanh toán và in hóa đơn cho khách hàng.
* **Đối với phục vụ:**
* Xem và chọn danh sách các khu vực, khi đã vào 1 khu vực sẽ xem được danh sách và trạng thái hệ thống các bàn ăn trong khu vực đó.
* Từ trạng thái của bàn, có thể chọn bàn trống để gọi món mới, chọn vào 1 bàn trạng thái có khách để xem thông tin về hóa đơn, danh sách món đã gọi và kiểm tra tiến độ chế biến hoặc hủy món.
* Người dùng có thể tìm kiếm món ăn theo danh mục món ăn hoặc gõ vào thanh tiềm kiếm trong danh sách các món ăn.
* **Đối với nhà bếp:**
* Xem danh sách và thông tin các món ăn trong bảng chế biến, chế biến theo số lượng và thông tin ghi chú đi kèm theo.
* Sau khi chế biến xong 1 phần ăn, chạm vào nút “xong” trên màn hình cảm ứng để gửi thông điệp món đã chế biến xong đến hệ thống các tablet của phục vụ trong nhà hàng.

**1.2 Mô tả chi tiết cho hệ thống**

* Khi thực khách vào nhà hàng và chọn vị trí chỗ ngồi, phục vụ sẽ mời thực khách chọn món.Muốn đặt món được thì phục vụ phải đăng nhập thành công vào hệ thống thực đơn điện tử của nhà hàng thông qua tài khoản của người quản lý cung cấp. Sau khi đăng nhập thành công, phục vụ sẽ chọn khu vực cũng như số bàn mà thực khách đang ngồi cần gọi món. Tiếp đó, phục vụ sẽ chọn vào danh mục lớnthức uống, cũng như các danh mục con của từng loại danh mục lớn như: món ăn,thức uống,tráng miệng,…của các món mà thực khách đã gọi.Sau khi đã chọn món phục vụ để cho khách xem lại và xác nhận tất cả các món mà thực khách đã gọi. Sau khi thực khách đã xác nhận xong thì phục vụ sẽ nhấn vào biểu tượng order để gửi danh sách các món cho nhà bếp chế biến và thu ngân, quản trị quản lý.
* **Tiếp theo**, sau khi nhà bếp nhận được danh sách các món mà phục vụ gởi, hệ thống sẽ tự động sắp xếp các món đã gọi theo bàn. Sau khi đã chế biến xong một món nào thì nhà bếp sẽ nhấn vào nút xong tương ứng của món đó một lần để thông báo cho phục vụ mang lên cho thực khách.Nhà bếp theo dõi tình trạng các món theo từng bàn, từng món thông qua các thẻ trên màn hình . Nhà bếp chế biến và gửi thông báo đến phục vụ cho đến khi xong hoàn toàn. Đến đây là hết nhiệm vụ của nhà bếp.
* **Thu ngân quản lý** bàn trên nền website.Khi phục vụ chọn bàn và gửi danh sách các món mà thực khách đã gọi, những bàn nào đã có khách thì biểu tượng bàn sẽ hiện lên màu xanh.Nếu bàn được đặt trước hoặc là bàn hỏng thì biểu tượng sẽ có màu đỏ và khi nhấp vào tên bàn thì cũng có những thông tin tương ứng như bàn có biểu tượng màu xanh cộng thêm phần ghi chú. Nếu bàn có biểu tượng màu trắng tức là bàn không có khách và cũng không có thông tin khi nhấp vào. Thu ngân sẽ theo dõi tình trạng các bàn, đặt bàn, chuyển bàn và in hóa đơn cho thực khách. Nếu có yêu cầu thanh toán từ phục vụ thì thu ngân phải nhấp vào tên bàn cần thanh toán tương ứng, sau đó nhấn nút in thì hệ thống sẽ in hóa đơn cho phục vụ thanh toán cho khách hàng.Sau khi đã thanh toán thì bàn vừa được thanh toán sẽ trả về biểu tượng màu trắng .
* **Quản lý thực đơn** cho phép quản trị hệ thống có thể cập nhật(thêm, sửa, xóa) danh mục lớn,danh mục mở rộng và danh sách món nằm trong danh mục mở rộng tương ứng. Các món được cập nhật bao gồm các thông tin như: tên món, đơn vị tính, đơn giá, hình ảnh, thành phần.Để thêm danh mục, người quản trị nhấp vào nút thêm danh mục và nhập tên danh mục vào ô, sau đó nhấn nút thêm để thêm danh mục vào hệ thống. Để sửa danh mục thì nhấp vào tên danh mục tương ứng rồi chọn sửa danh mục, hệ thống sẽ hiển thị lại tên danh mục, sau khi sửa xong tên danh mục thì nhấn vào nút sửa để lưu lại. Để xóa danh mục thì nhấp vào tên danh mục tương ứng và nhấn nút xóa danh mục, danh mục sẽ được xóa khỏi hệ thống.Sau khi nhập đầy đủ thông tin thì nhấn nút thêm để lưu lại.
* **Quản lý kho hàng** cho phép cập nhật hàng hóa khi nhập vào kho.Để thêm mặt hàng, quản trị hệ thống nhấp vào nút thêm mặt hàng và nhập đầy đủ thông tin tương ứng mặt hàng đó.Nếu thông tin mặt hàng có sai sót thì nhấp vào tên mặt hàng sau đó nhấp vào nút sửa mặt hàng, chỉnh sửa thông tin cần thiết và nhấn nút sửa để lưu lại.Muốn tìm kiếm các mặt hàng đã thì điền thông tin cần tìm,hệ thống sẽ liệt kê các mặt hàng cần tìm kiếm.
* **Quản lý hóa đơn** cho phép người quản trị có thể thống kê danh sách hóa đơn trong ngày, tháng hoặc năm.Ngoài ra, hệ thống còn cho phép xem chi tiết từng hóa đơn để biết thêm thông tin về hóa đơn đó như các món đã gọi, số lượng bao nhiêu, thành tiền bao nhiêu…Để xem chi tiết hóa đơn, quản trị hệ thống nhấp chọn vào hóa đơn tương ứng và nhấn nút xem chi tiết, hệ thống sẽ hiển thị chi tiết về hóa đơn đó.
* **Quản lý báo cáo** cho phép thống kê doanh thu trong ngày có bao nhiêu hóa đơn và tổng số tiền thanh toán là bao nhiêu.
* **Quản lý nhân viên** cho phép quản trị hệ thống có thể cập nhật(thêm, sửa, xóa) nhân viên của nhà hàng theo từng bộ phận, chức vụ.Để thêm nhân viên vào hệ thống người quản trị nhấn vào nút thêm nhân viên sau đó điền đầy đủ thông tin như: tên nhân viên, địa chỉ, số điện thoại, chứng minh nhân dân, tên đăng nhập, mật khẩu, chức vụ. Sau khi điền đầy đủ thông tin nhấn nút thêm để lưu lại. Để chỉnh sửa thông tin nhân viên nào thì quản trị hệ thống chọn nhân viên đó, sau đó nhấn nút sửa thông tin nhân viên, tiến hành chỉnh sửa và nhấn nút sửa để lưu lại. Nếu muốn xóa nhân viên nào thì chọn nhân viên đó và nhấn nút xóa, nhân viên sẽ được xóa ra khỏi hệ thống.
* **Quản lý ca trực** cho phép người quản trị quản lý danh sách ca trực của nhân viên nhà hàng trong ngày, cho phép cập nhật ca trực thường xuyên. Để thêm ca trực mới cho nhân viên, quản trị hệ thống nhấn nút thêm ca trực, chọn những thông tin cần thiết bao gồm: tên ca trực, tên nhân viên, khu vực. Sau đó nhấn nút thêm để lưu lại. Nếu muốn chỉnh sửa thông tin ca trực thì chọn ca trực cần chỉnh sửa và tiến hành sửa thông tin, sau đó nhấn sửa để lưu lại. Xóa những ca trực cũ và không cần thiết nữa thì chọn vào ca trực và nhấn xóa, ca trực sẽ được xóa khỏi hệ thống.