



XÂY DỰNG KIẾN TRÚC TỔNG THỂ CHO HỆ THỐNG NEM NUÖNG NHA TRANG

Học phần: Kiến trúc các hệ thống thông tin và ứng dụng

Nhóm sinh viên thực hiện

- Kiều Hải Vân
- Khuất Đại Việt
- Nguyễn Trường Thanh
- Nguyễn Hoàng Minh Quân
- Phạm Đức Hưởng
- Nguyễn Anh Tuấn



1. Giới Thiệu

1.1 Lý do chọn đề tài



- Nhận thấy những vấn đề đó, nhà sáng lập của 3NT đang lên kế hoạch để nâng cấp quán, không chỉ về quy mô mà còn về quy trình quản lý.

Nem nướng Nha Trang

- Là Một món ngon Nha Trang phổ biến, dân giã nhưng lại đặc trưng cực ngon của Nha Trang
- Hình thức phục vụ khách hàng chủ yếu đang là phục vụ ngay tại các cửa hàng phục vụ (CHPV) và phục vụ online
- trong nội thành Hà Nội, chuỗi 3NT đang phải đổi mới với sự cạnh tranh và nhiều hạn chế



1.2 Nội dung sơ lược

Vận dụng các kiến thức đã học từ bộ môn Kiến trúc hệ thống thông tin và ứng dụng để xây dựng kiến trúc tổng thể cho Hệ thống 3NT.



1.3 Phạm vi

Chỉ quan tâm tới mô tả kiến trúc cơ sở, kiến trúc mục tiêu (cho các tầng nghiệp vụ, tầng ứng dụng, tầng công nghệ), không xem xét vấn đề thực thi và chuyển đổi.

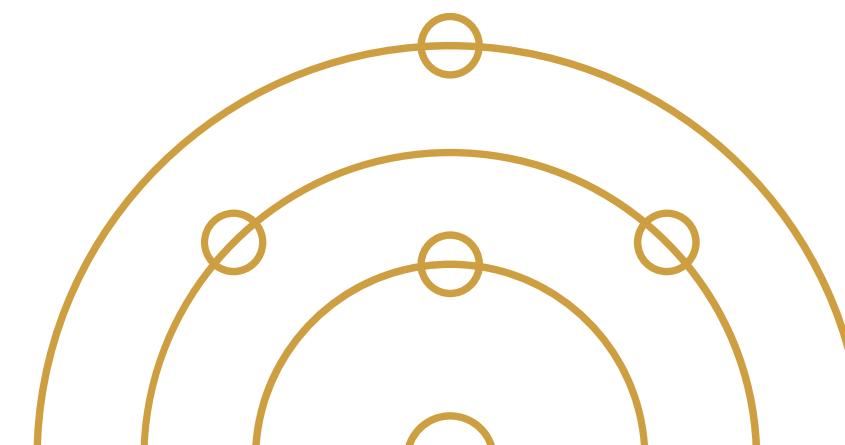
2. Phương pháp

*Phát triển theo TOGAF ADM

- Chỉ thực hiện trong 1 bước lặp

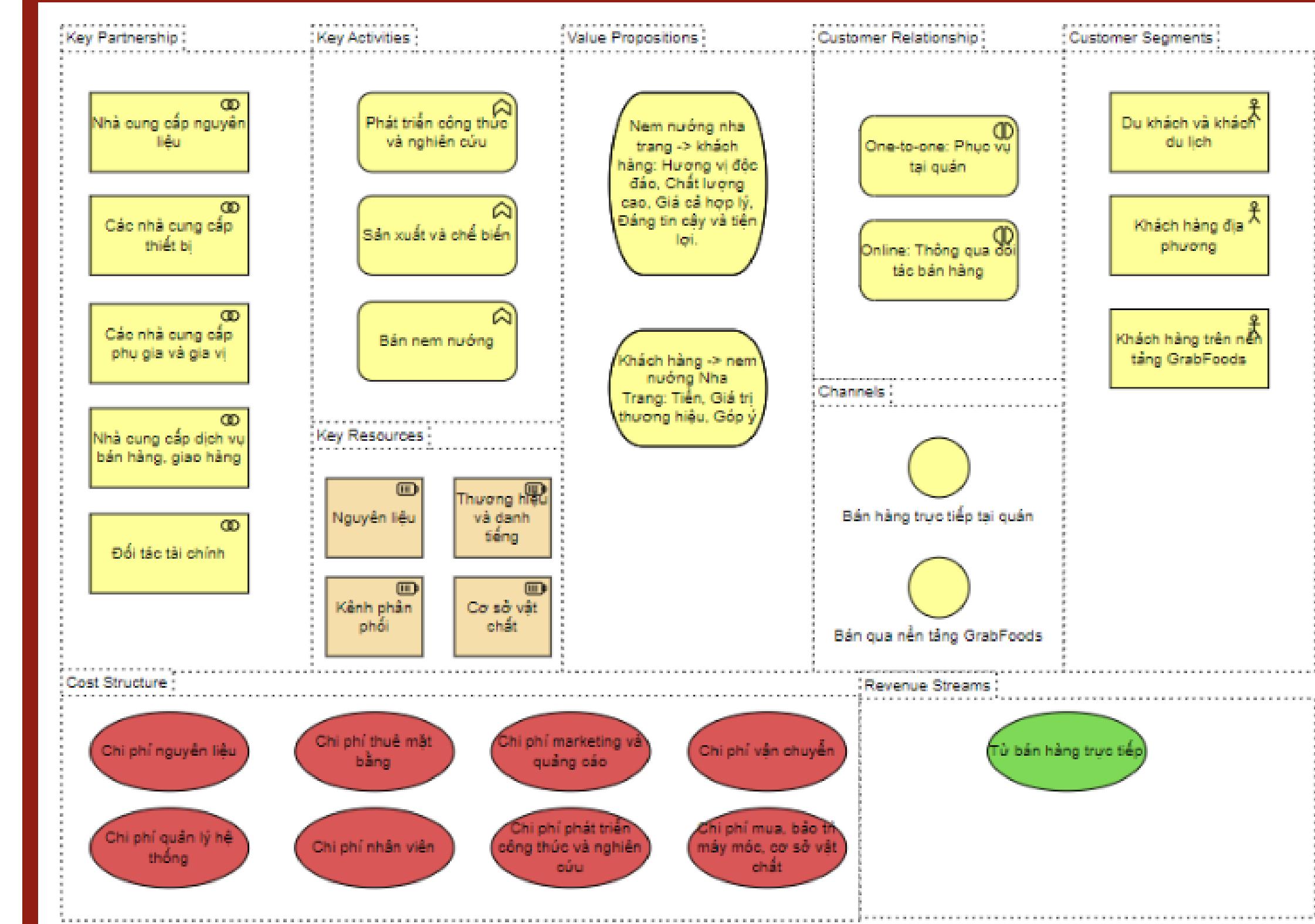
*Các tầng kiến trúc quan tâm

- Kiến trúc nghiệp vụ
- Kiến trúc hệ thống thông tin (dữ liệu và ứng dụng)
- Kiến trúc công nghệ



3. Kiến trúc cơ sở

3.1 Mô hình nghiệp vụ



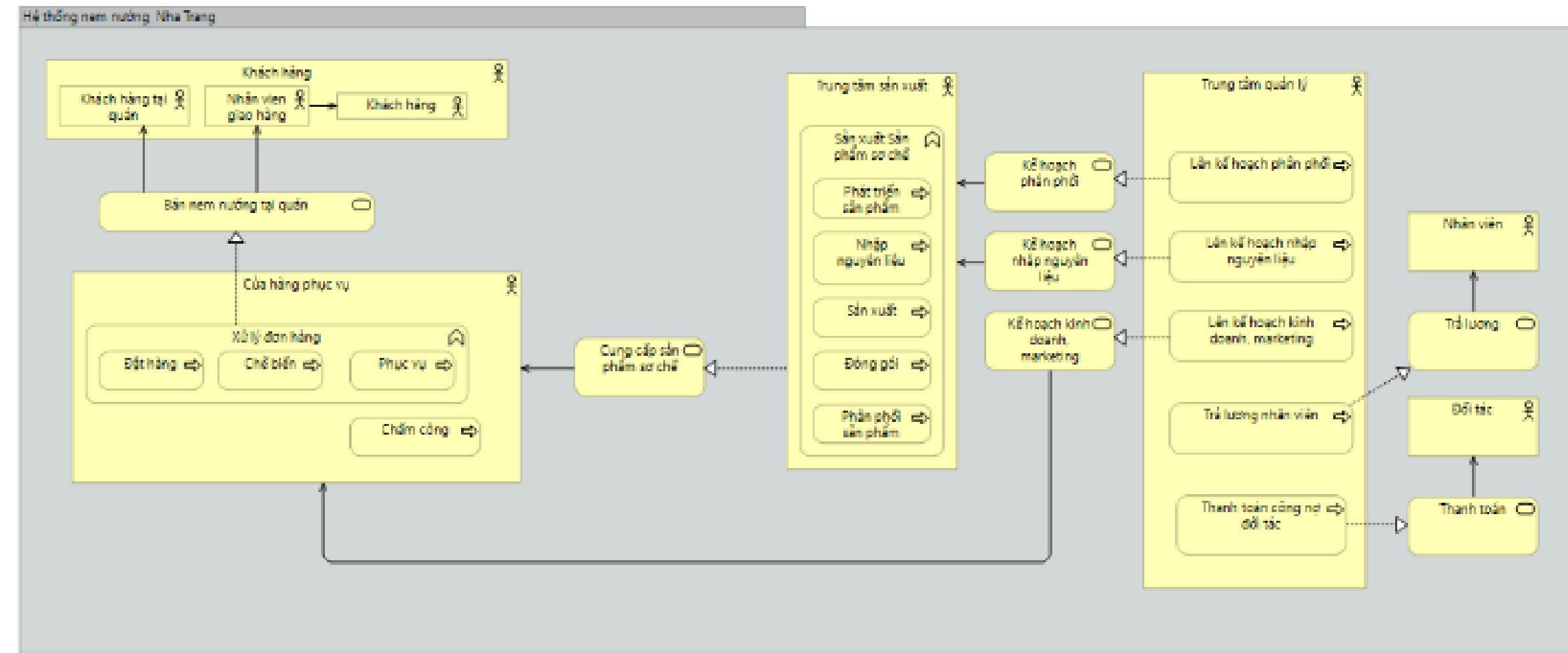
1.2 Kiến trúc nghiệp vụ

Cơ cấu tổ chức

- **Cơ cấu tổ chức của hệ thống nem nướng Nha Trang có các đơn vị chính sau: 1 trụ sở chính (TSC), 1 trung tâm sản xuất (TTSX), và 5 cửa hàng phục vụ (CHPV).**
- Trụ sở chính (TSC): Đây là nơi đóng vai trò quản lý và điều phối hoạt động của toàn bộ hệ thống
- Trung tâm sản xuất (TTSX): Đây là đơn vị chịu trách nhiệm sản xuất các loại nem nướng.
- Cửa hàng phục vụ (CHPV): Hệ thống các cửa hàng bán lẻ nem nướng được xây dựng tại nhiều vị trí khác nhau.

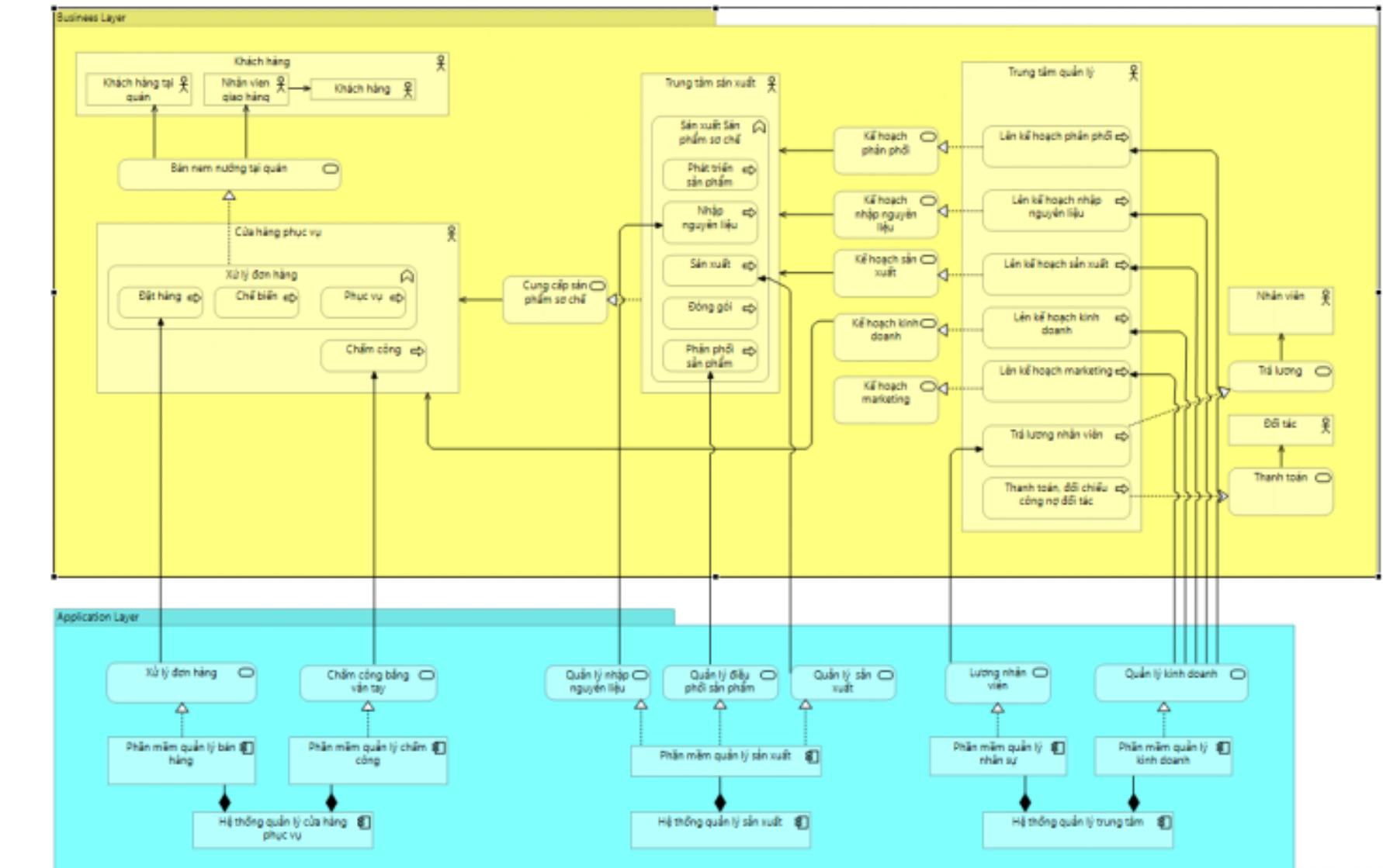
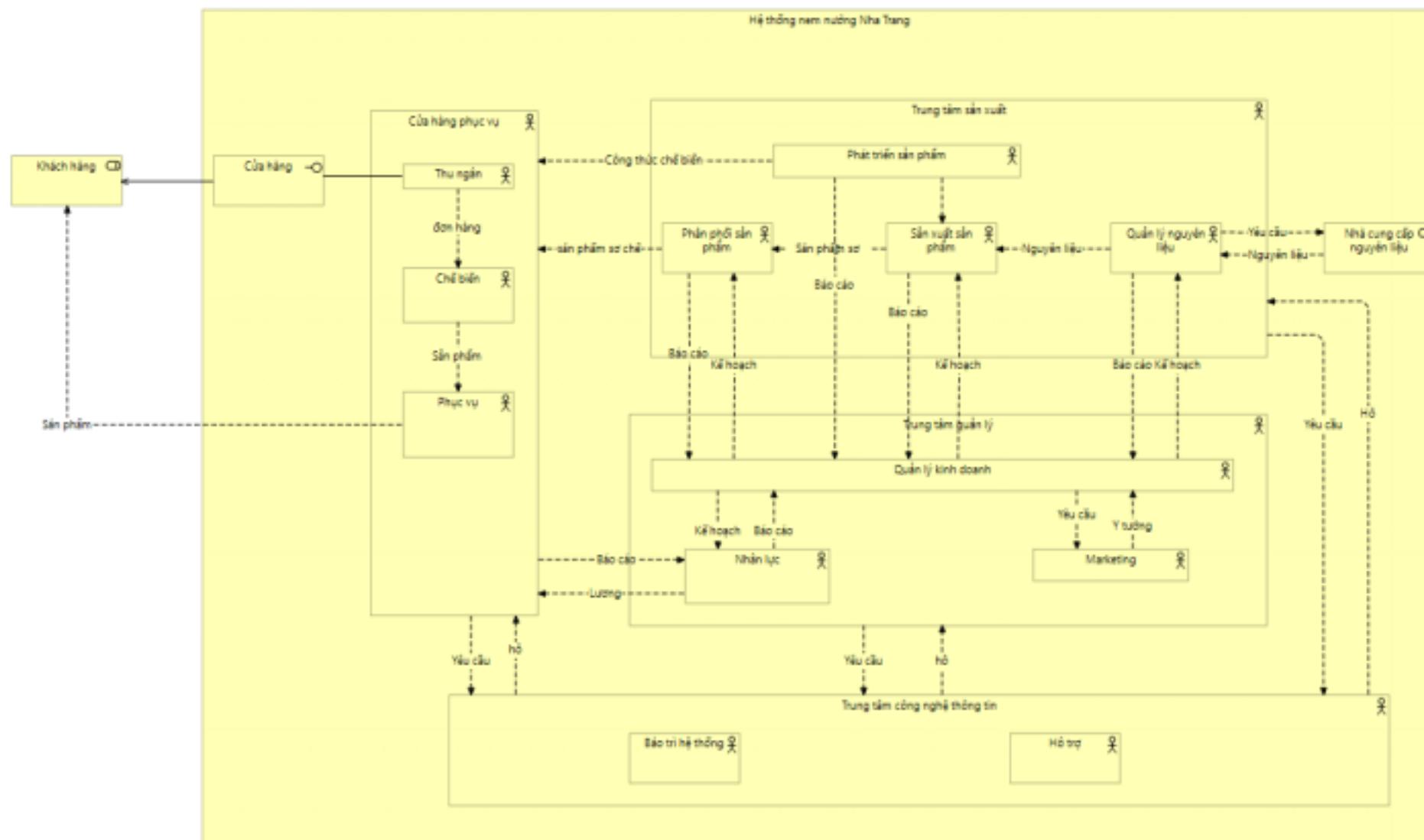


• Dịch vụ nghiệp vụ



Dịch vụ mà CHPV cung cấp là "Bán nem nướng tại quán", dịch vụ này được thực hiện hóa bởi chức năng nghiệp vụ "Xử lý đơn đặt hàng" của CHPV.

- CHPV còn có nghiệp vụ "Chăm công" cho nhân viên tại cửa hàng.
- CHPV sử dụng dịch vụ "Cung cấp sản phẩm sơ chế" và dịch vụ "Kế hoạch kinh doanh, marketing" của TTQL để đưa ra chính sách điều hành việc kinh doanh tại cửa hàng hợp lý.
- Cung cấp sản phẩm sơ chế được hiện thực hóa bởi chức năng nghiệp vụ "Sản xuất sản phẩm sơ chế" của TTSX.
- TTSX sử dụng dịch vụ "Kế hoạch phân phối", "Kế hoạch nhập nguyên liệu" của TTQL để biết được nên phân phối sản phẩm sơ chế cho các CHPV như thế nào, nhập nguyên liệu bao nhiêu.
- TTQL cũng cung cấp dịch vụ "Trả lương" cho nhân viên, "đối chiếu và thanh toán công nợ" cho đối tác .

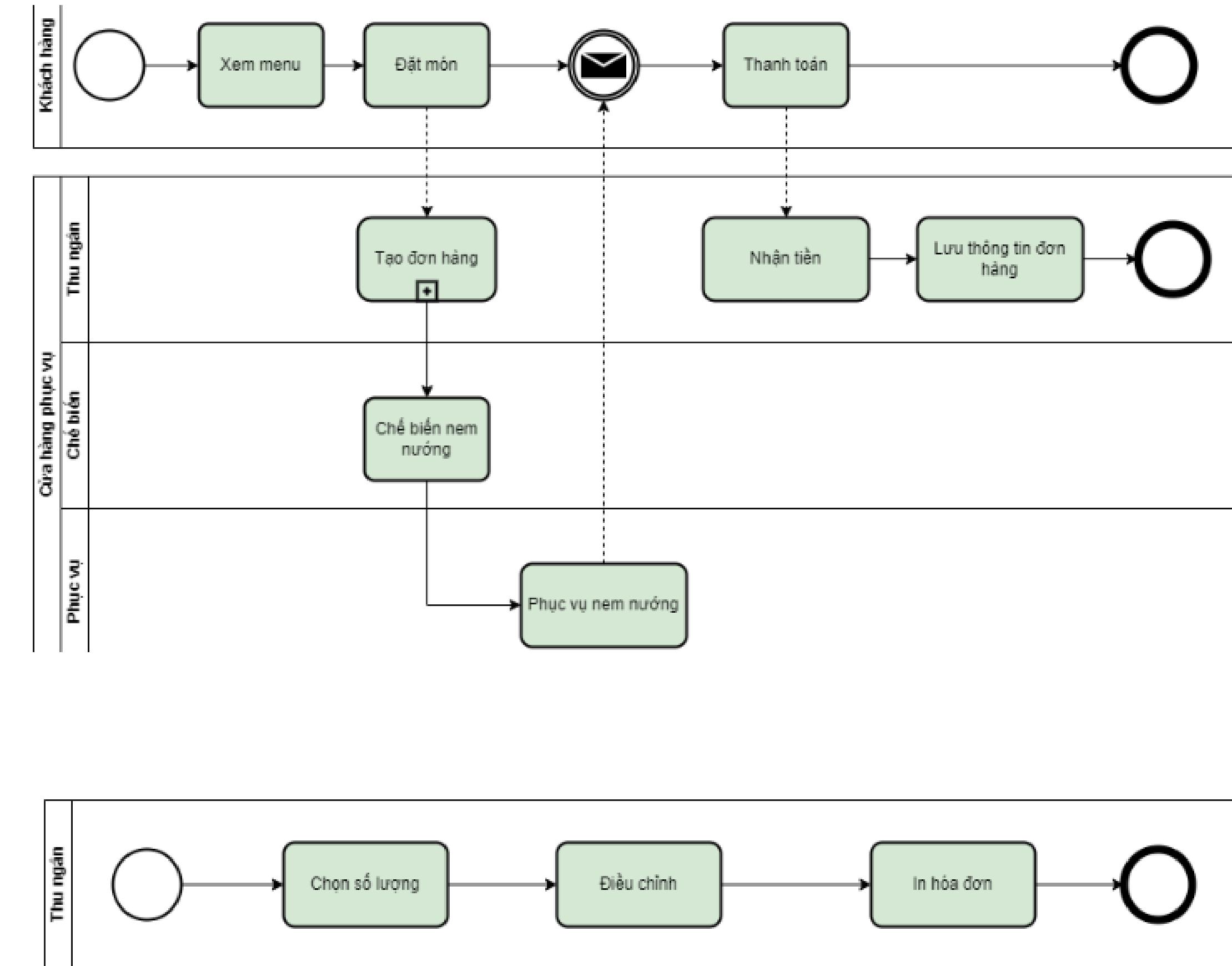


Hợp tác giữa các đối tác nghiệp vụ

Thực hiện dịch vụ

- **Quy trình nghiệp vụ**

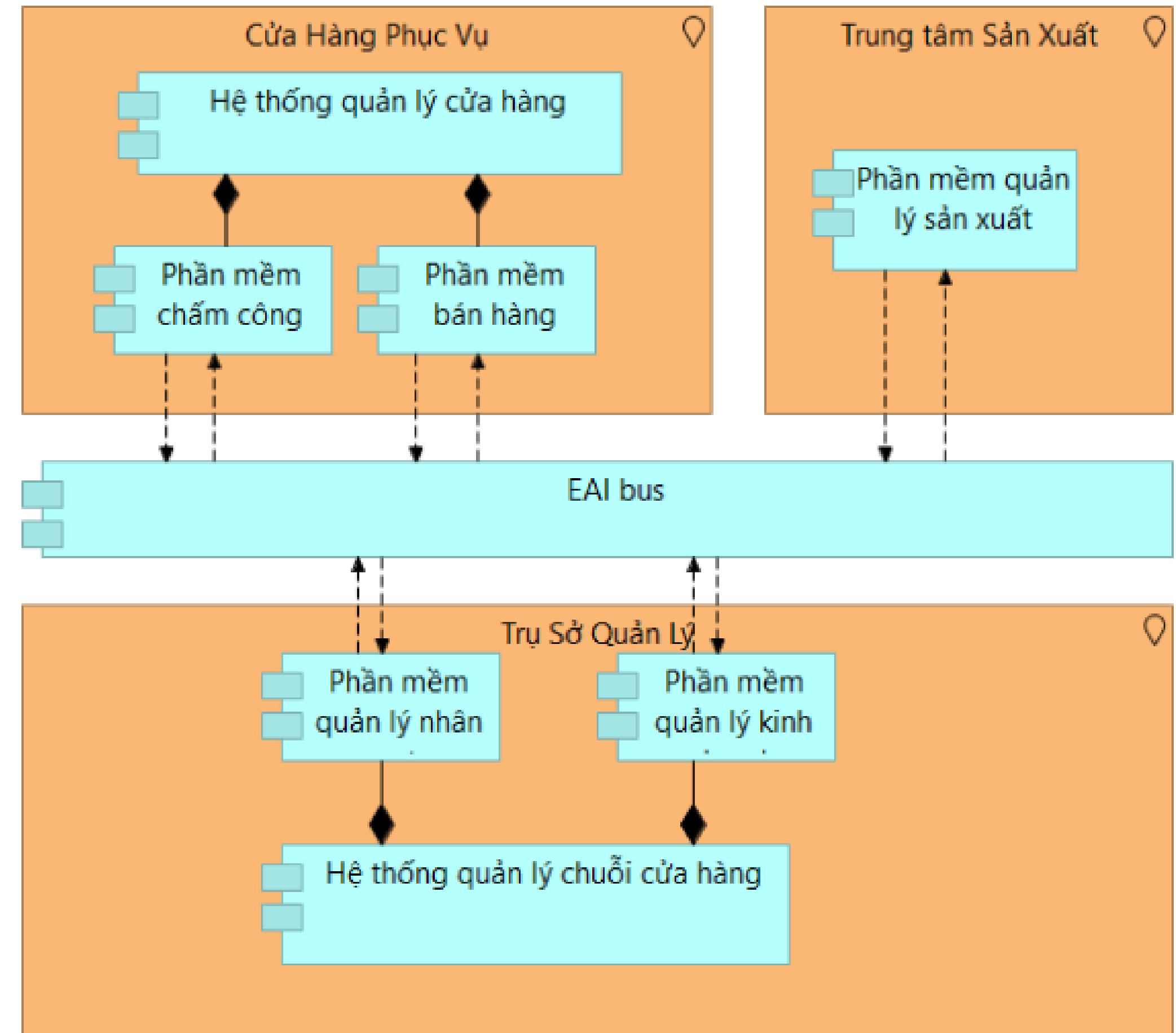
- **Chi tiết của quy trình con:**
“Tạo đơn hàng”



3.3 Kiến trúc ứng dụng

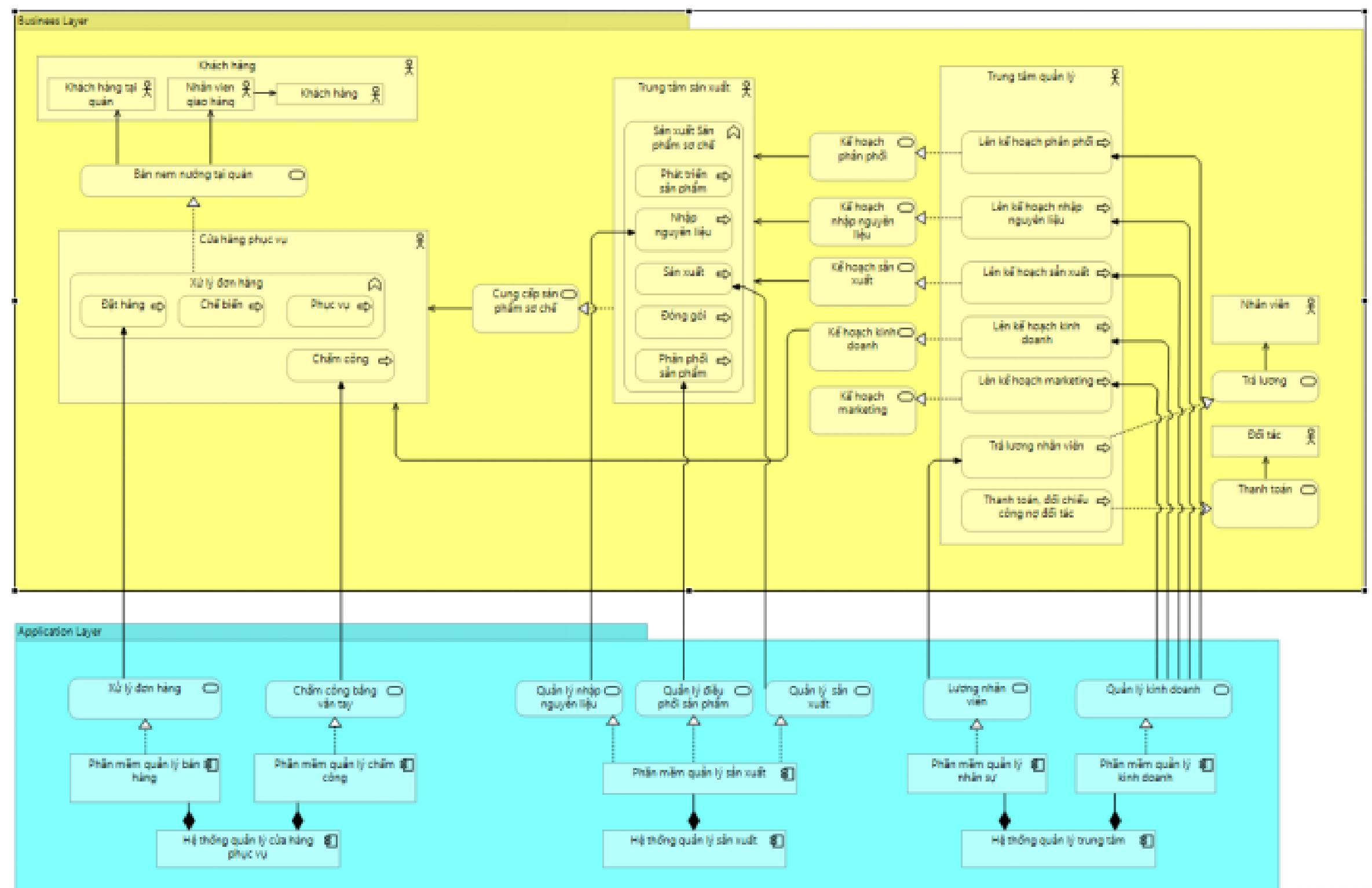
Hợp tác ứng dụng

Các hệ thống phần mềm liên kết với nhau bằng cách sử dụng hệ thống EAI bus (Enterprise Application Integration).



3.3 Kiến trúc ứng dụng

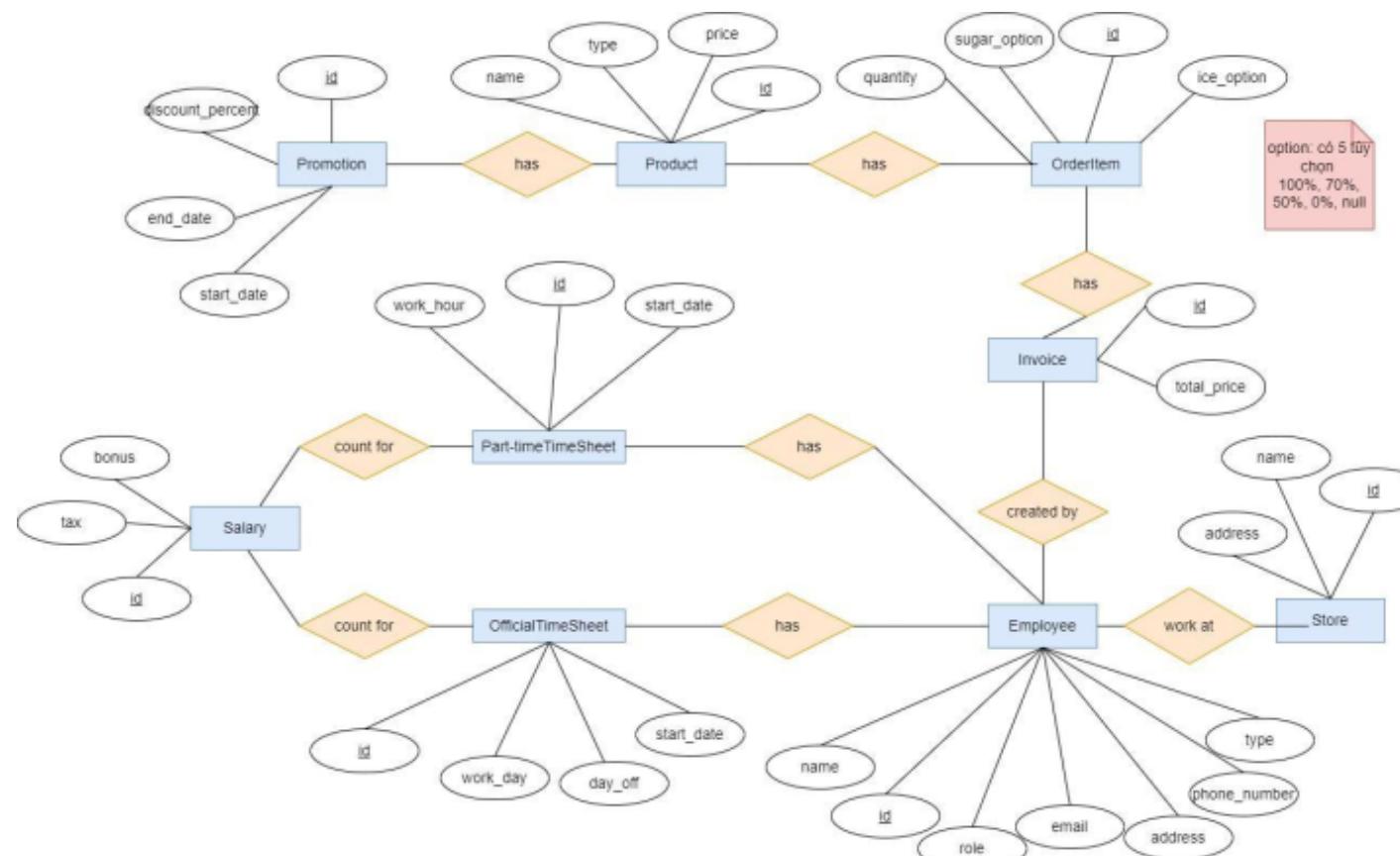
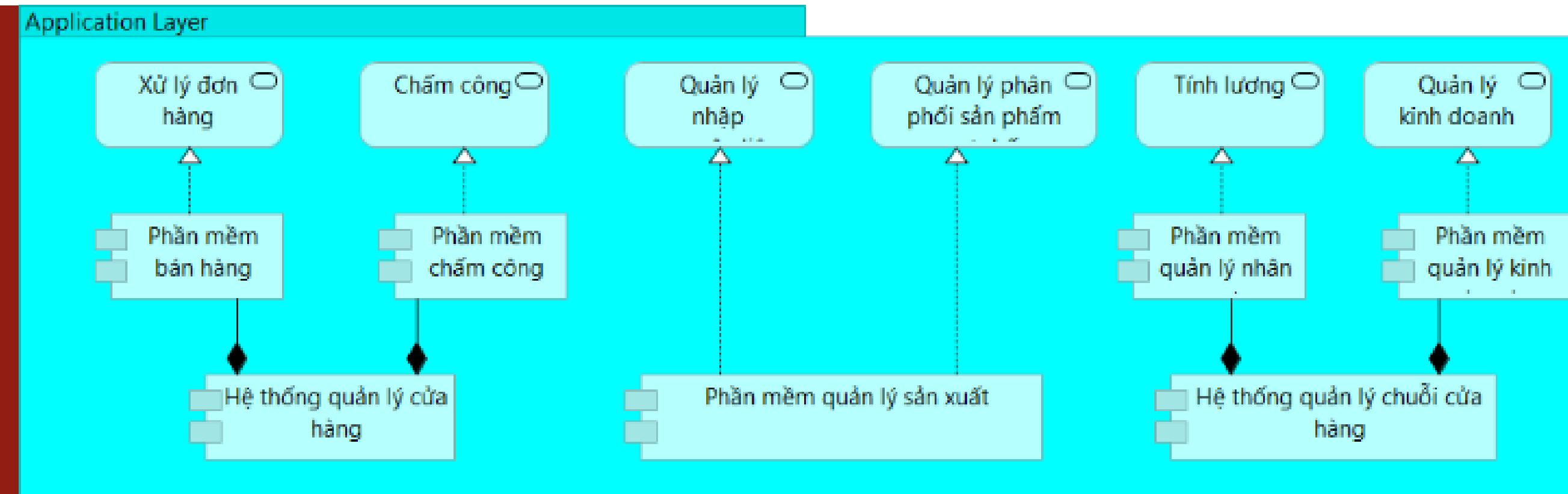
Sử dụng ứng dụng



3.3 Kiến trúc Ứng dụng

Cấu trúc ứng dụng

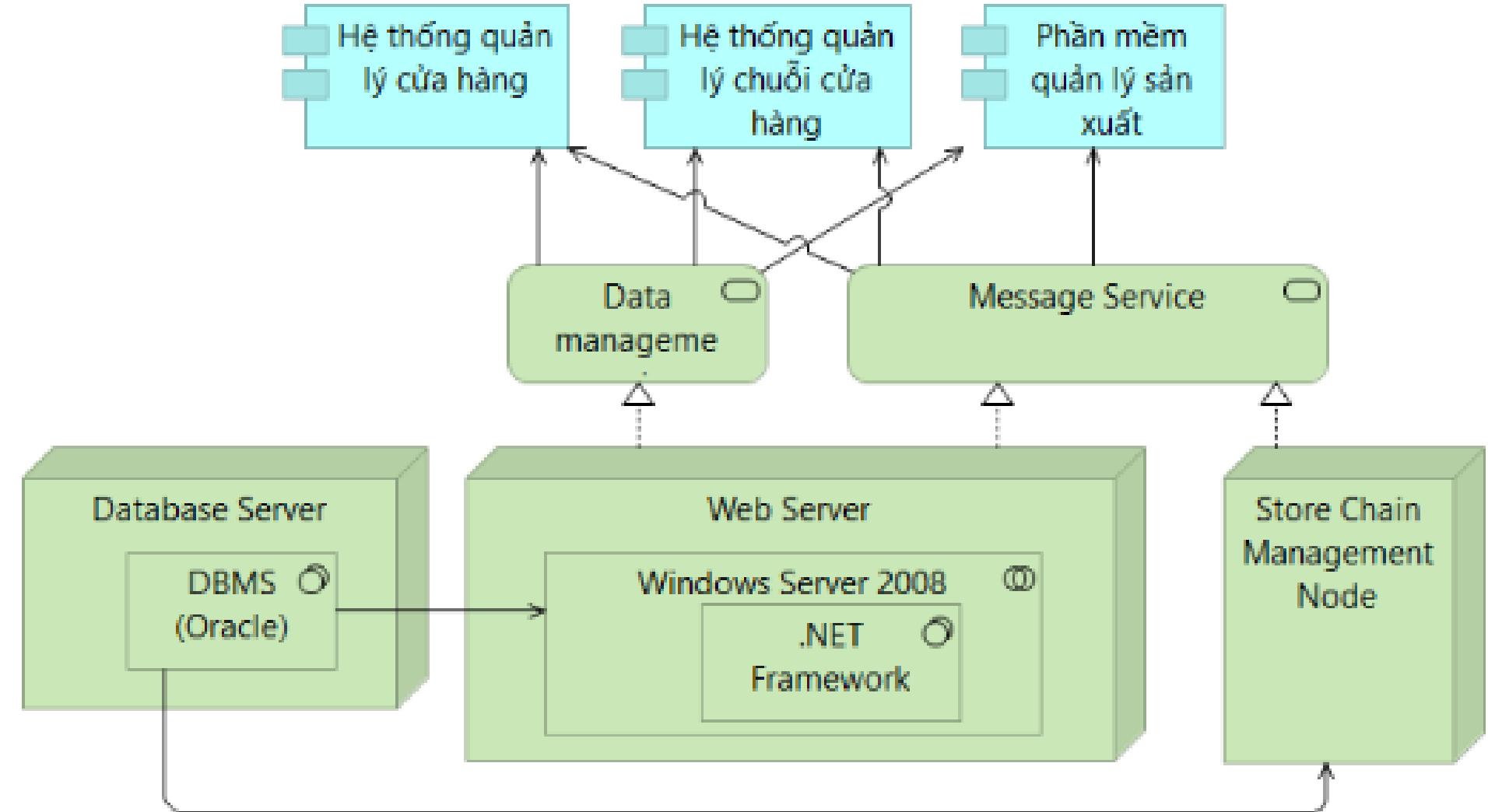
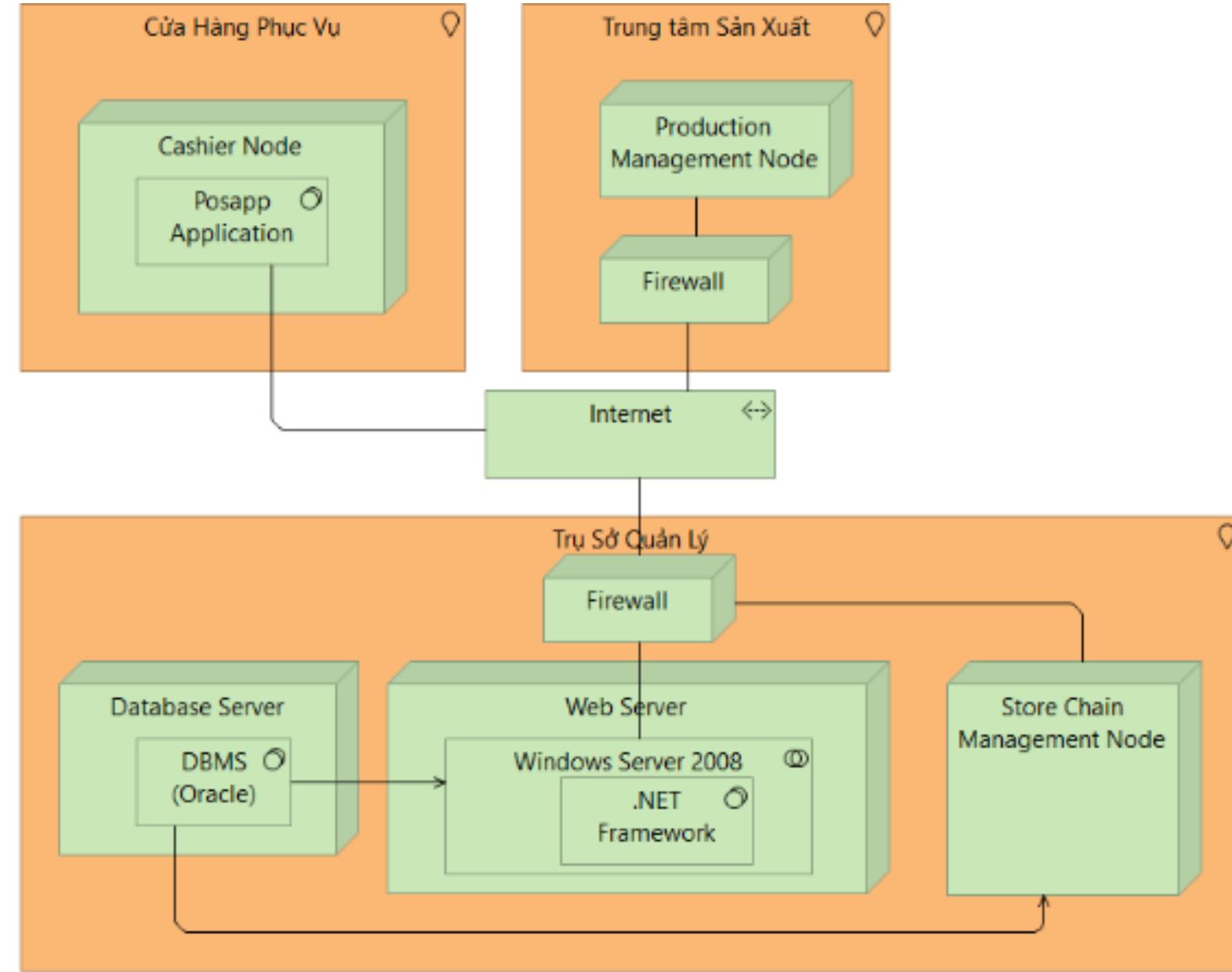
Các cửa hàng phục vụ (CHPV) để hỗ trợ cho các nghiệp vụ và công việc sử dụng “Hệ thống quản lý chuỗi cửa hàng”. Hệ thống này bao gồm hai phần mềm là: “Phần mềm quản lý nhân sự” và “Quản lý kinh doanh”.



Đối tượng dữ liệu

Biểu đồ ERD thể hiện các đối tượng dữ liệu liên quan đến các Luồng nghiệp vụ “Tạo đơn hàng” và “Chấm Chấm công cho nhân viên”

3.4 Kiến trúc công nghệ

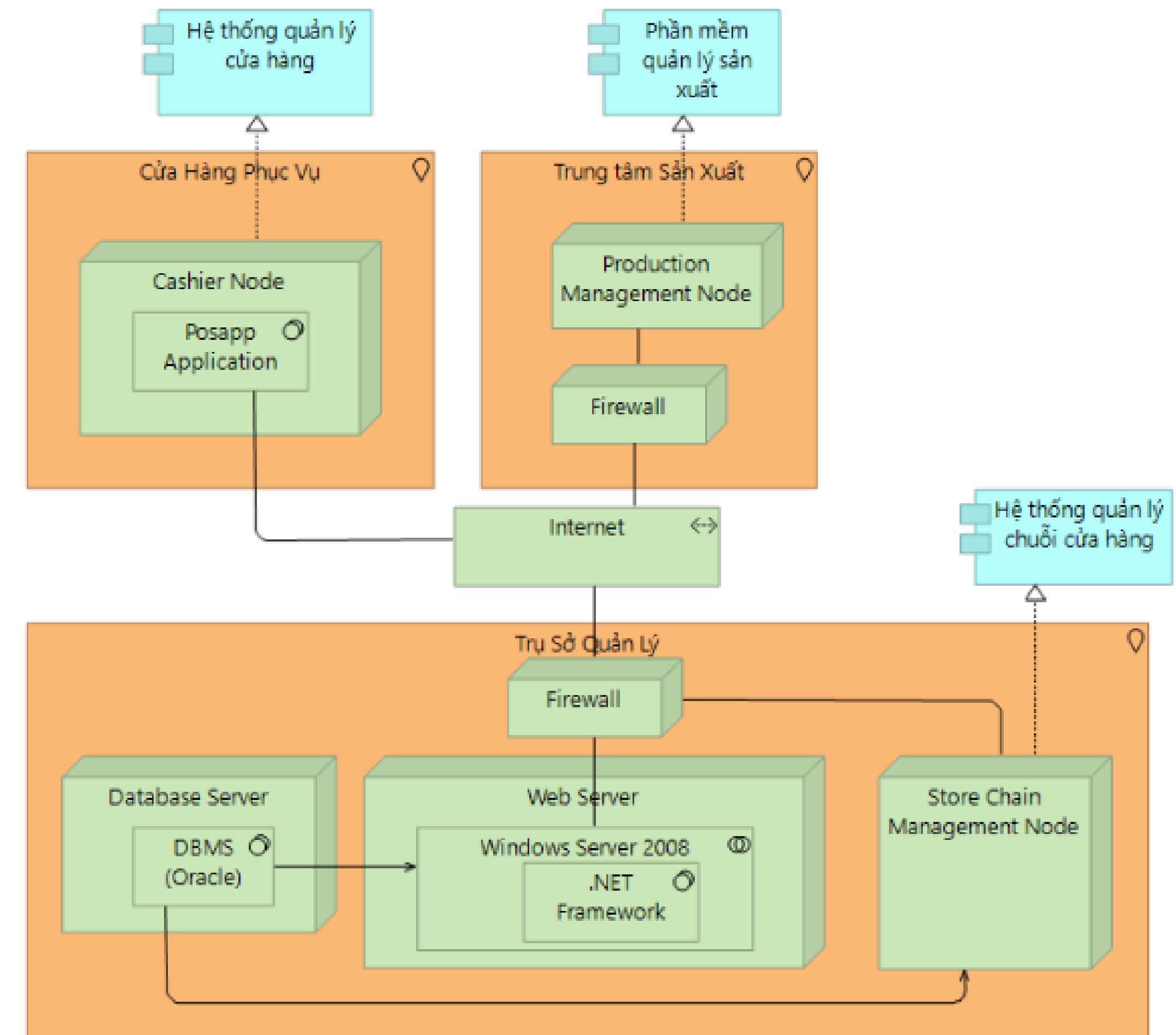


Hạ tầng công nghệ

Sử dụng hạ tầng

3.4 Kiến trúc ứng dụng

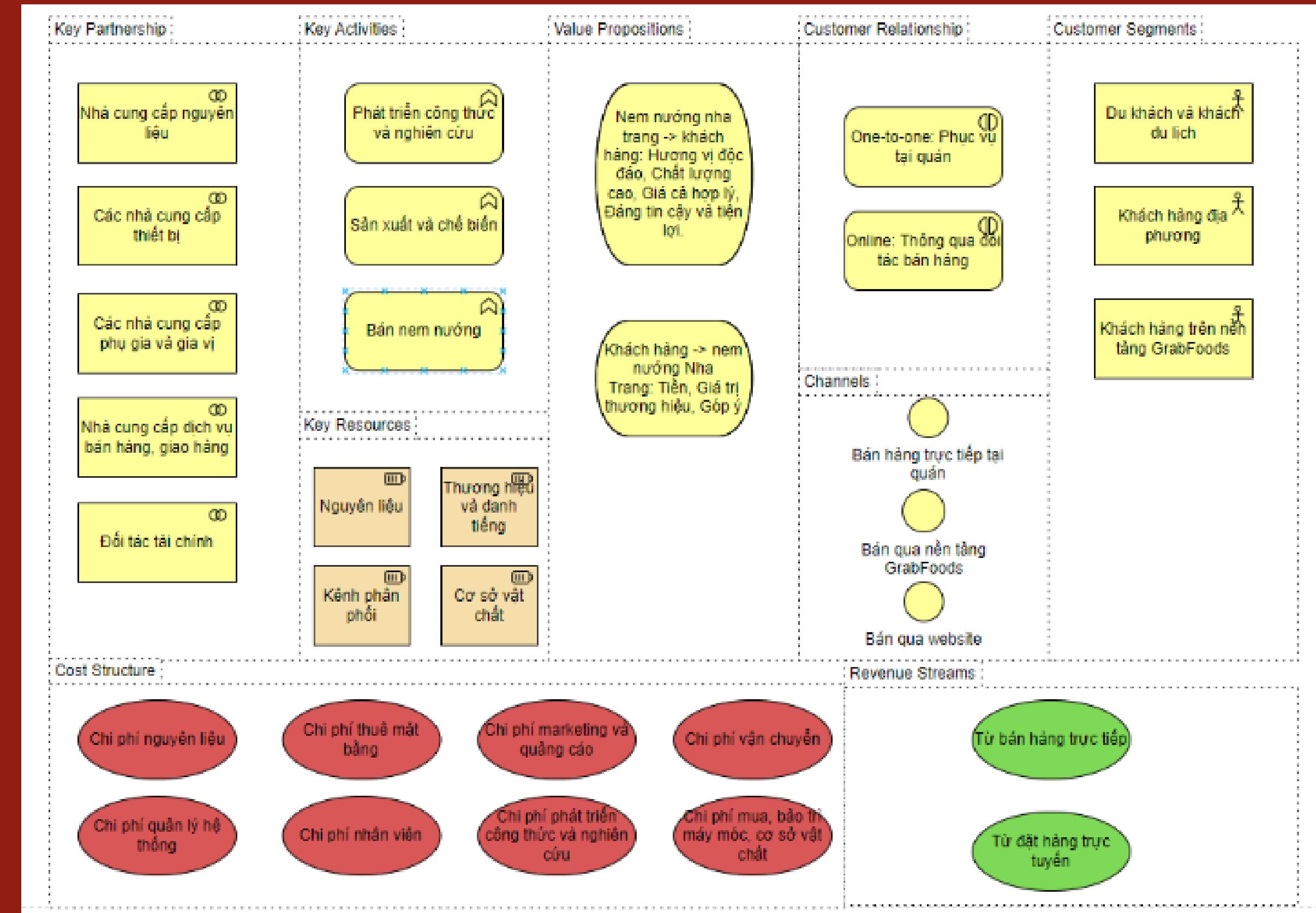
Sử dụng và triển khai



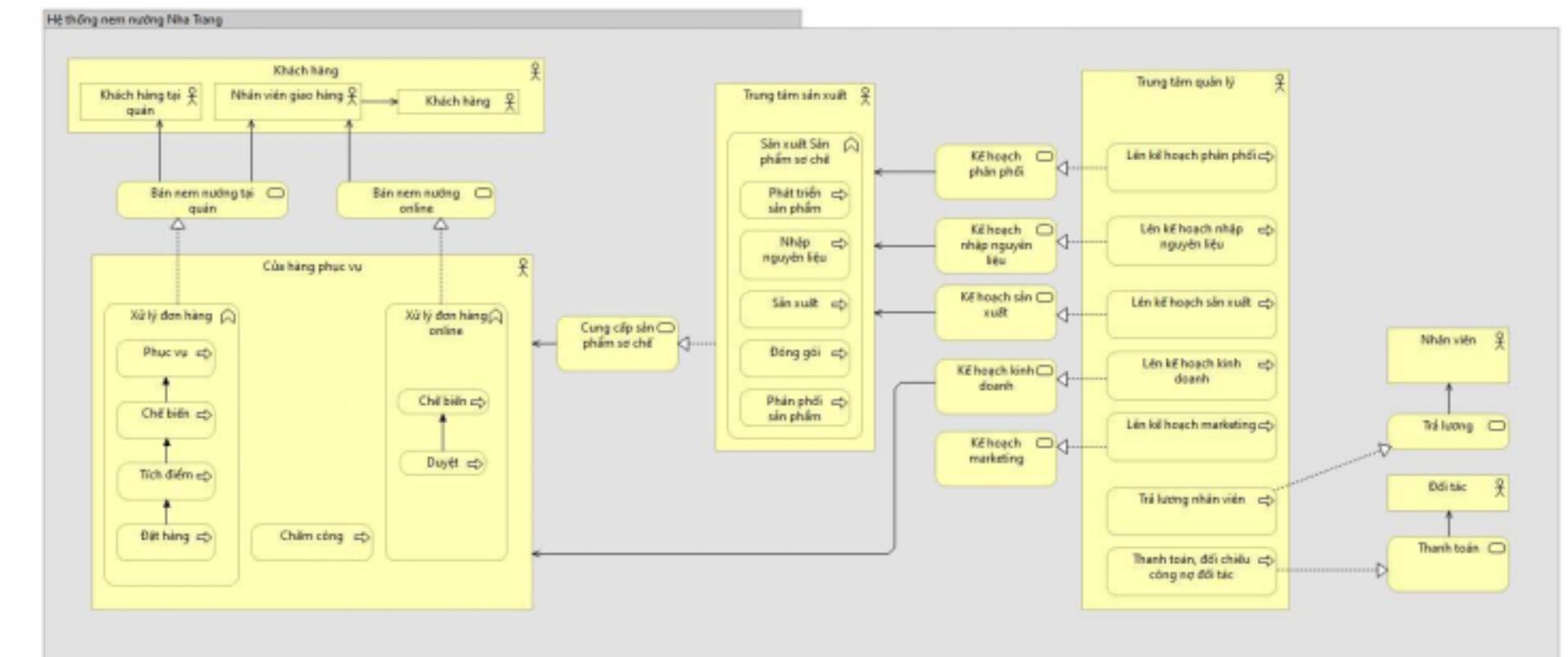
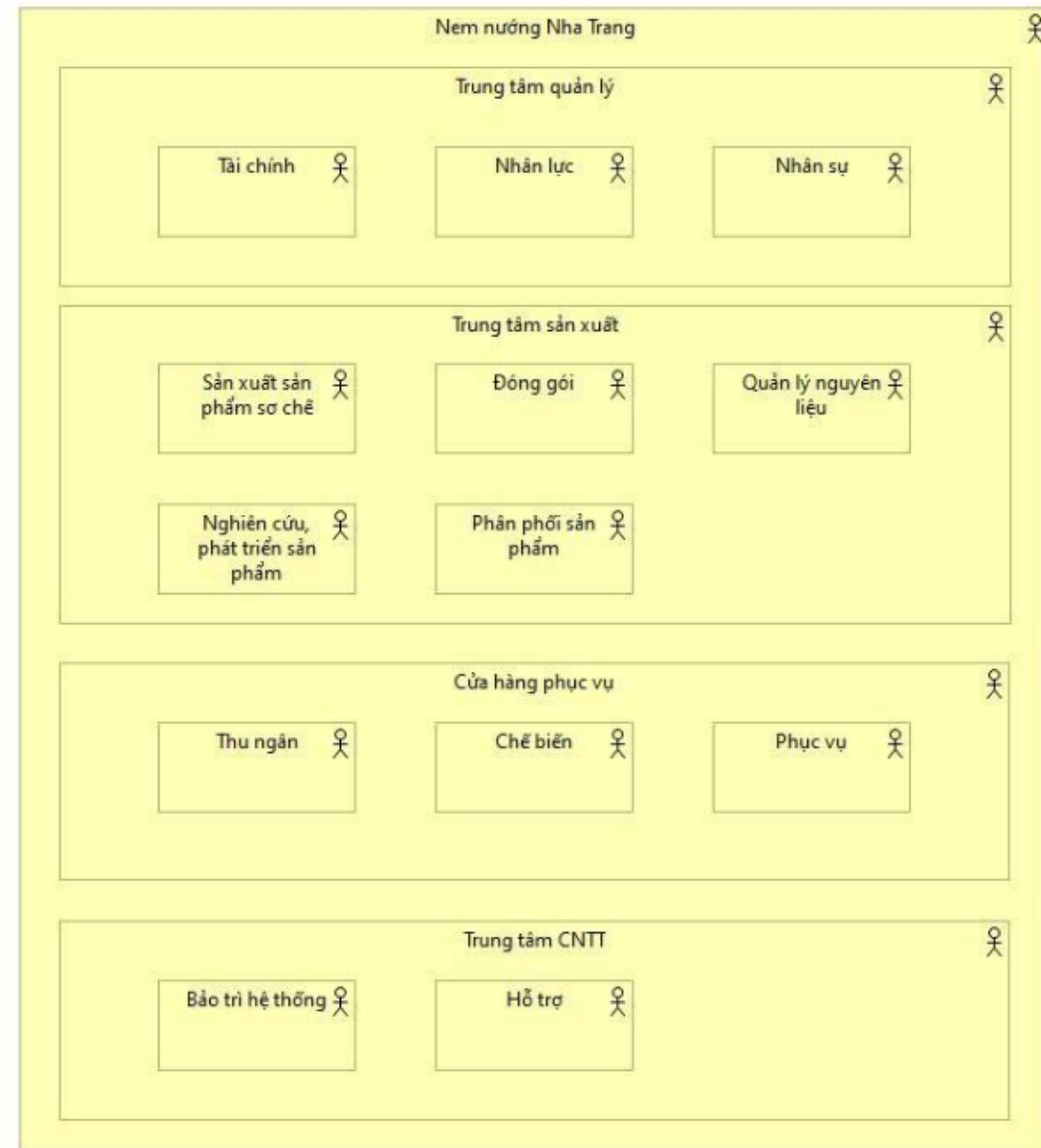
4. Kiến trúc mục tiêu

4.1 Mô hình nghiệp vụ

Bổ sung thêm kênh bán hàng qua nền tảng website của Nem nướng Nha Trang và nguồn thu nhập từ bán hàng trực tuyến



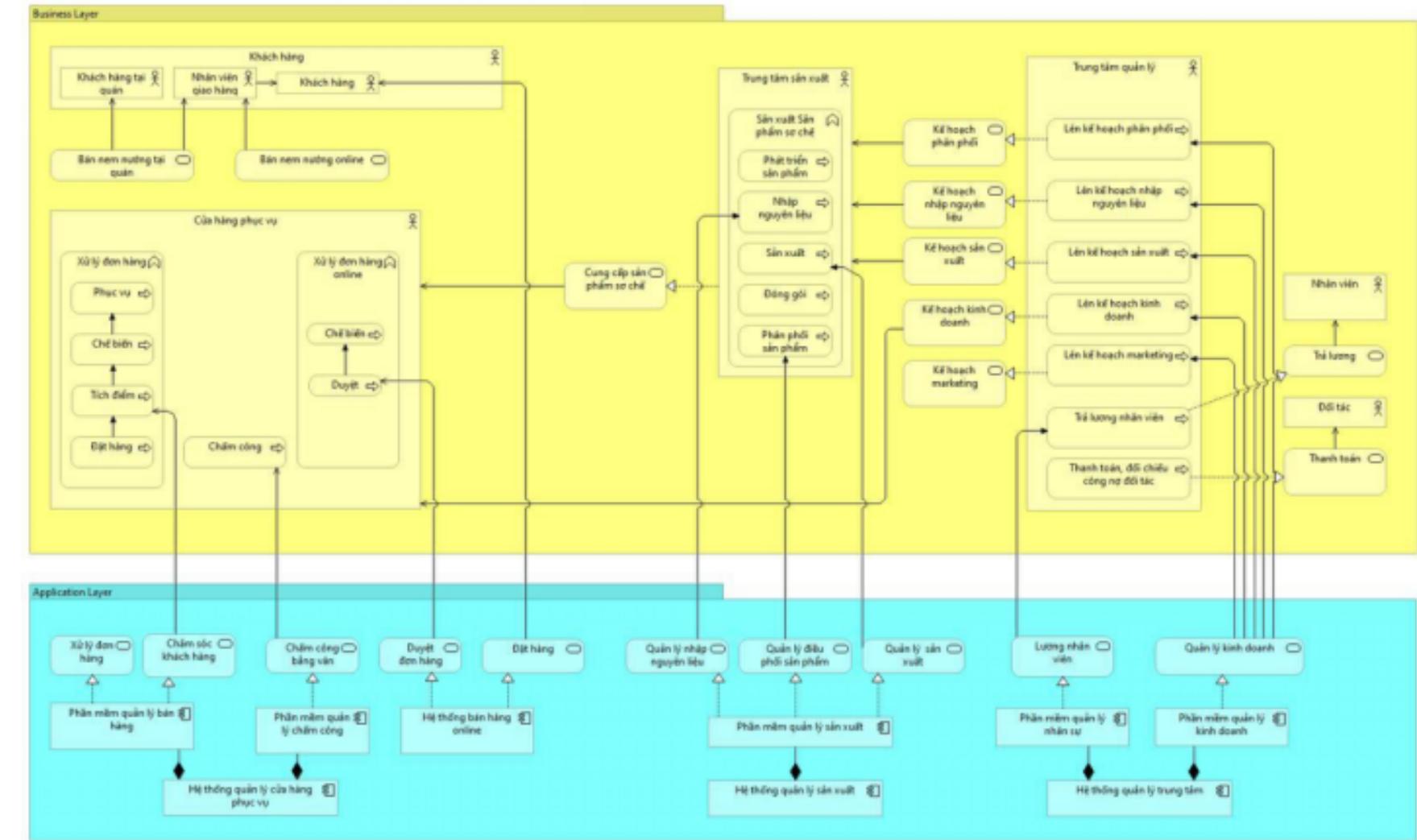
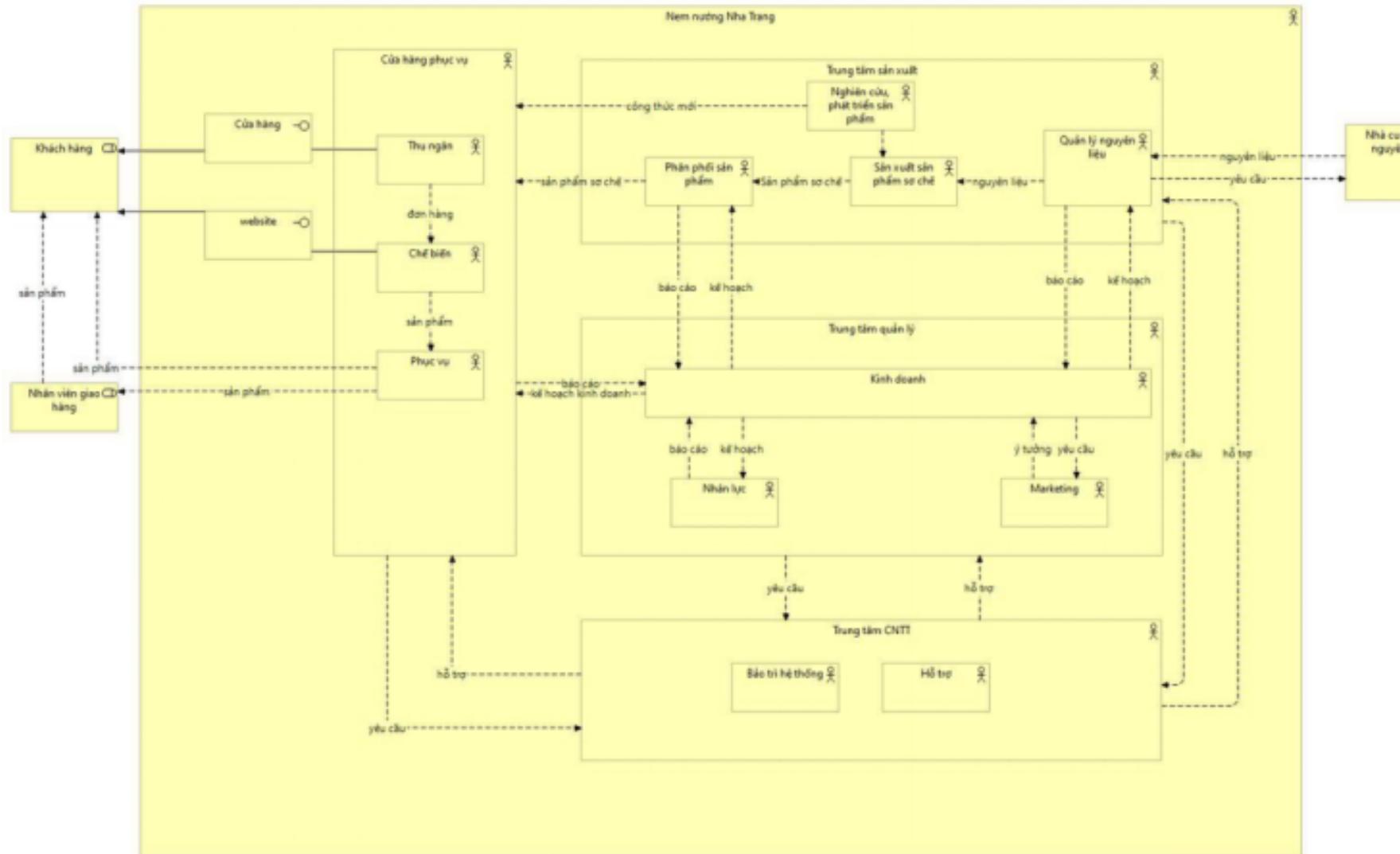
4.2 Kiến trúc nghiệp vụ



Cơ cấu tổ chức

Dịch vụ nghiệp vụ

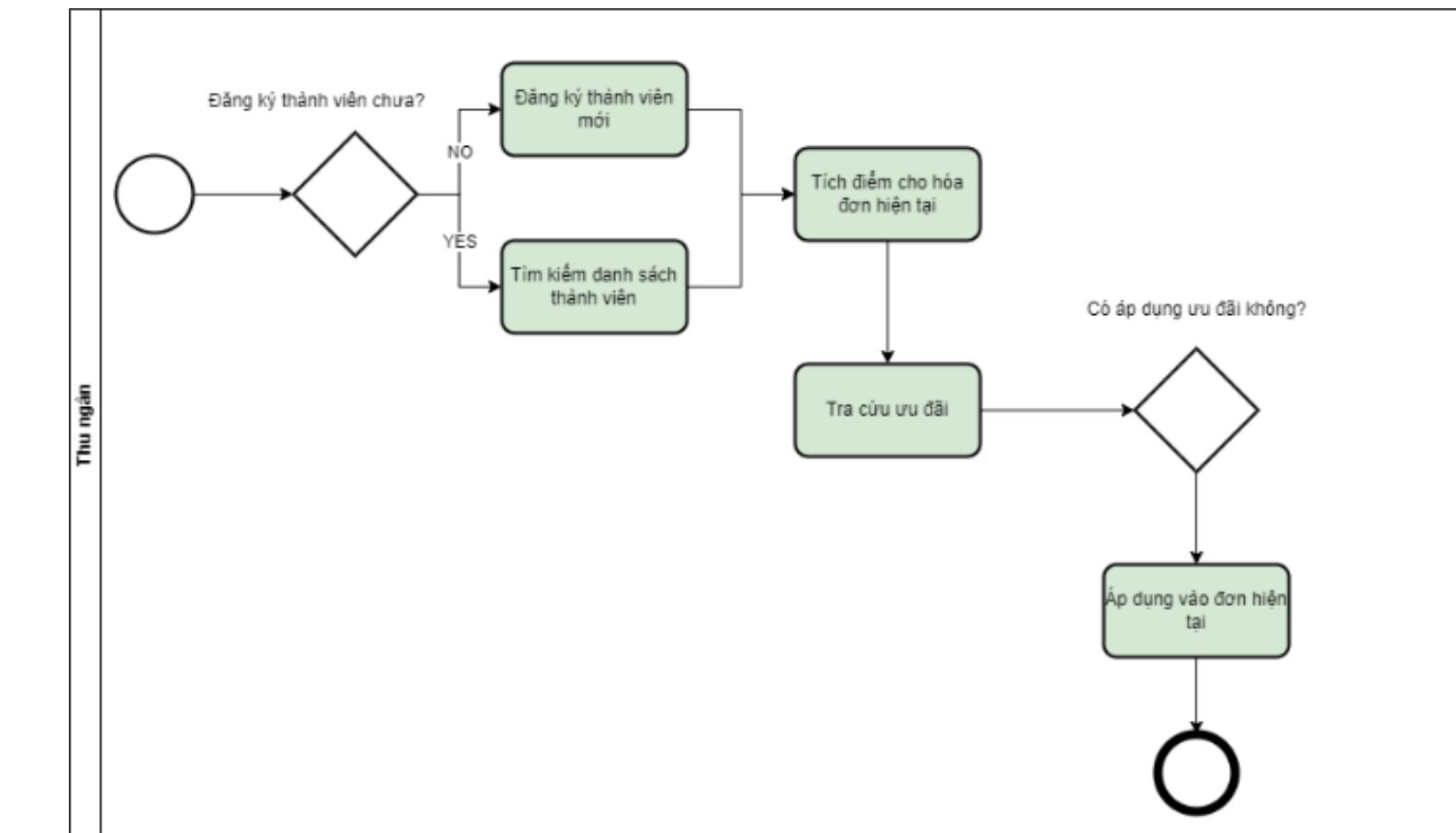
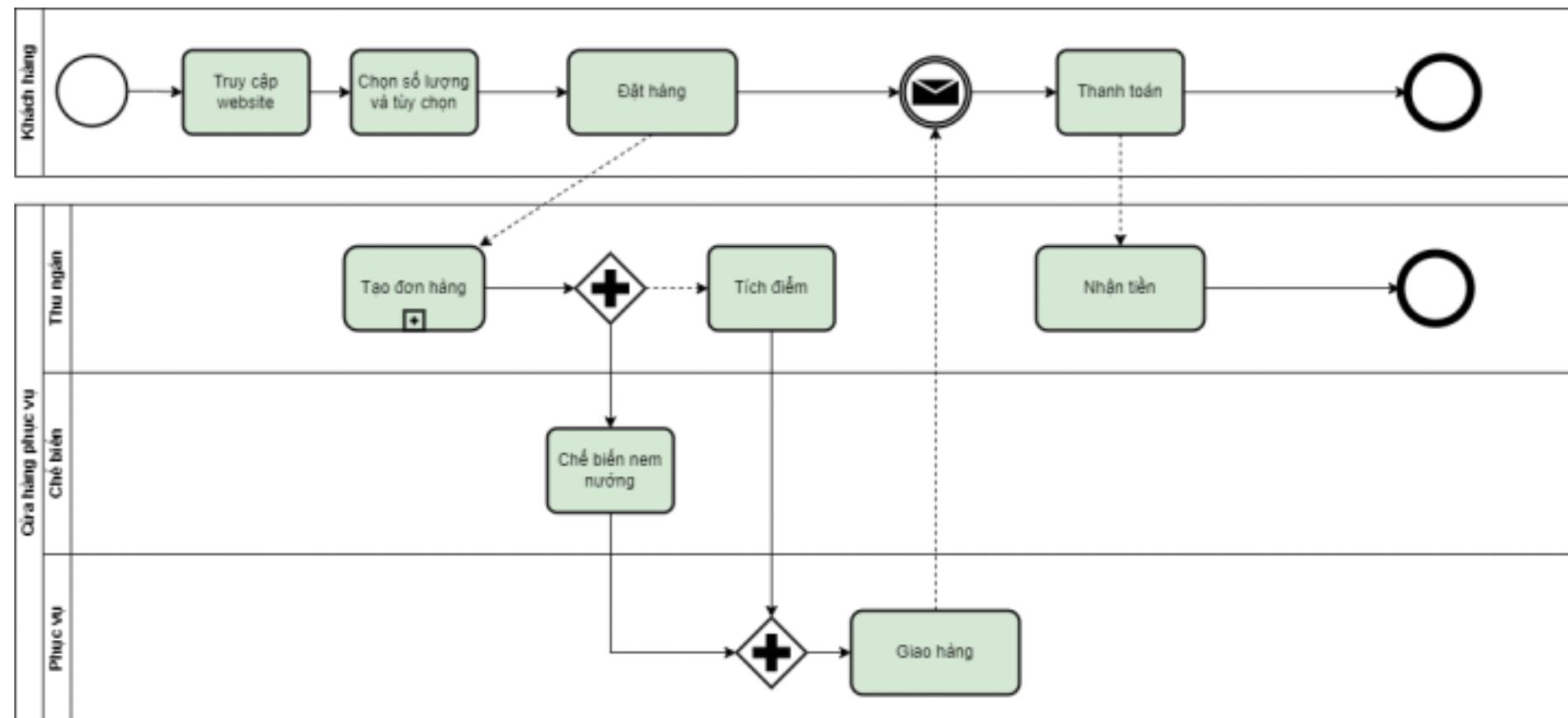
4.2 Kiến trúc nghiệp vụ



Hợp tác giữa các đối tác nghiệp vụ

Thực hiện dịch vụ

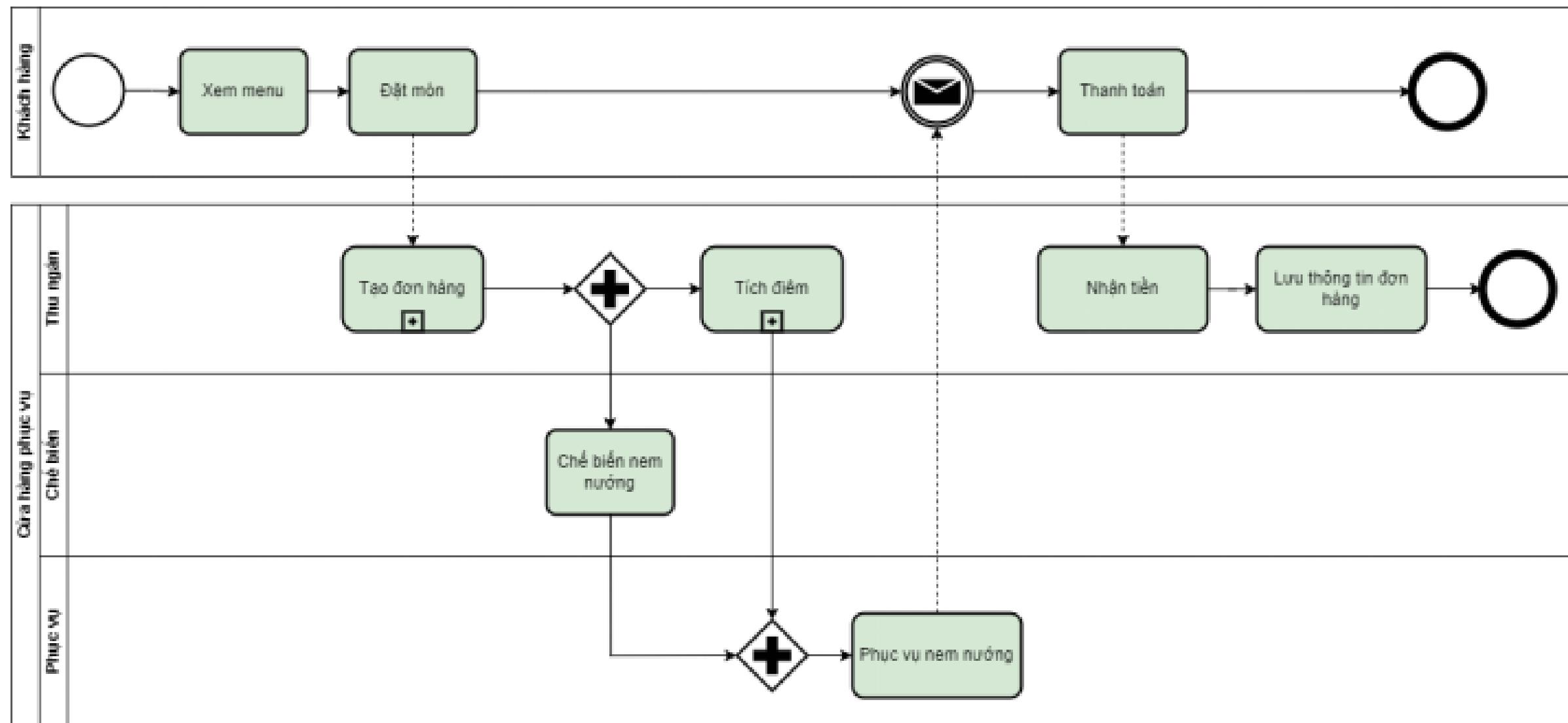
4.2 Kiến trúc nghiệp vụ



**Quy trình nghiệp vụ
BPMN – Target Order**

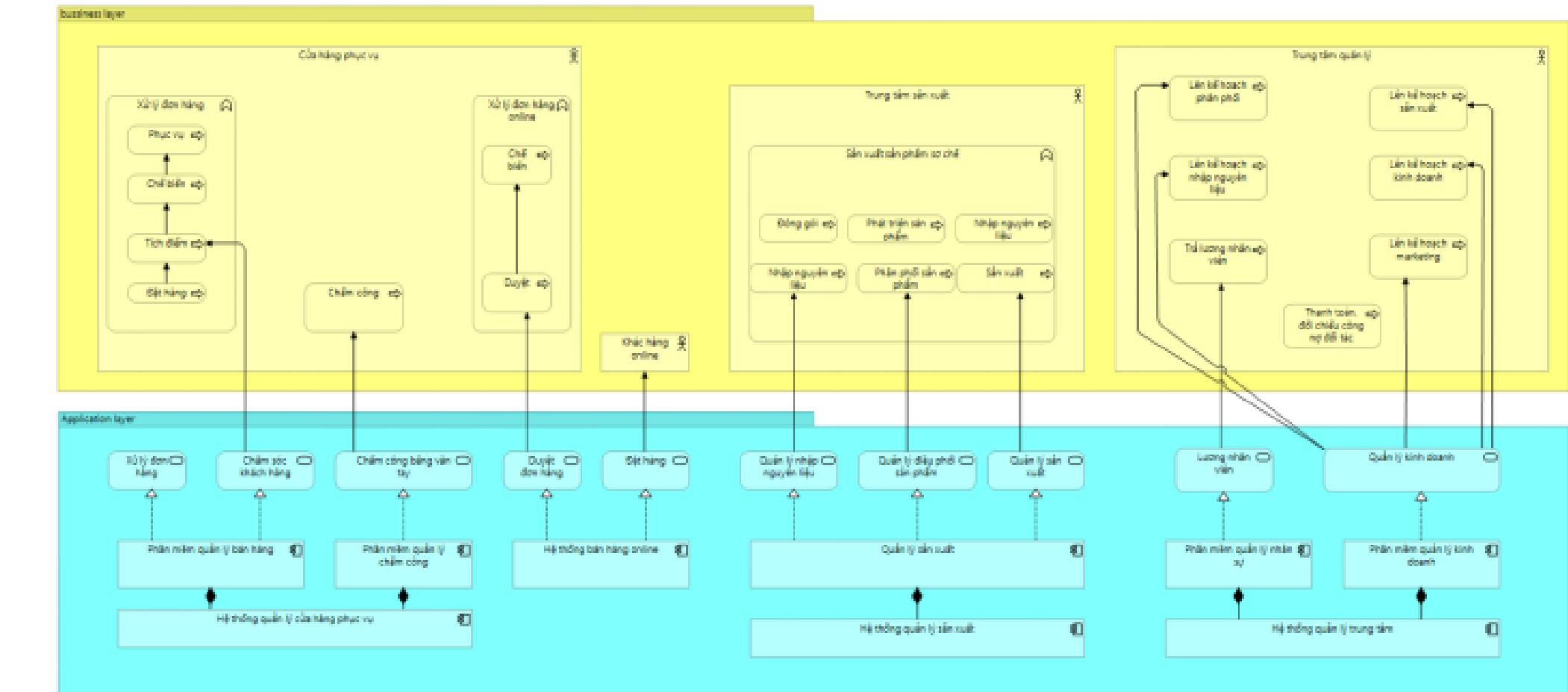
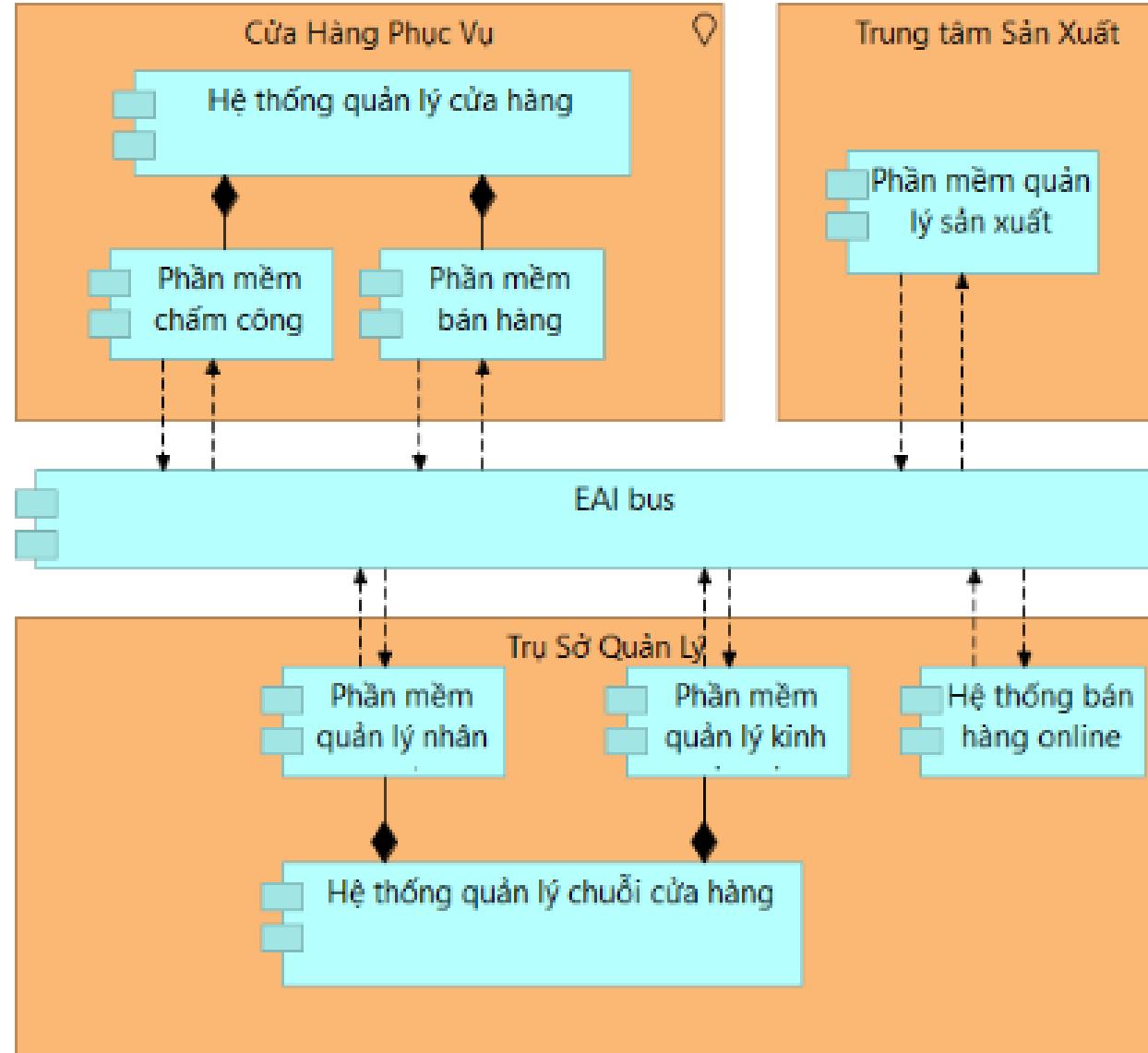
BPMN – Tích điểm

4.2 Kiến trúc nghiệp vụ



**BPMN – Target Online
Order**

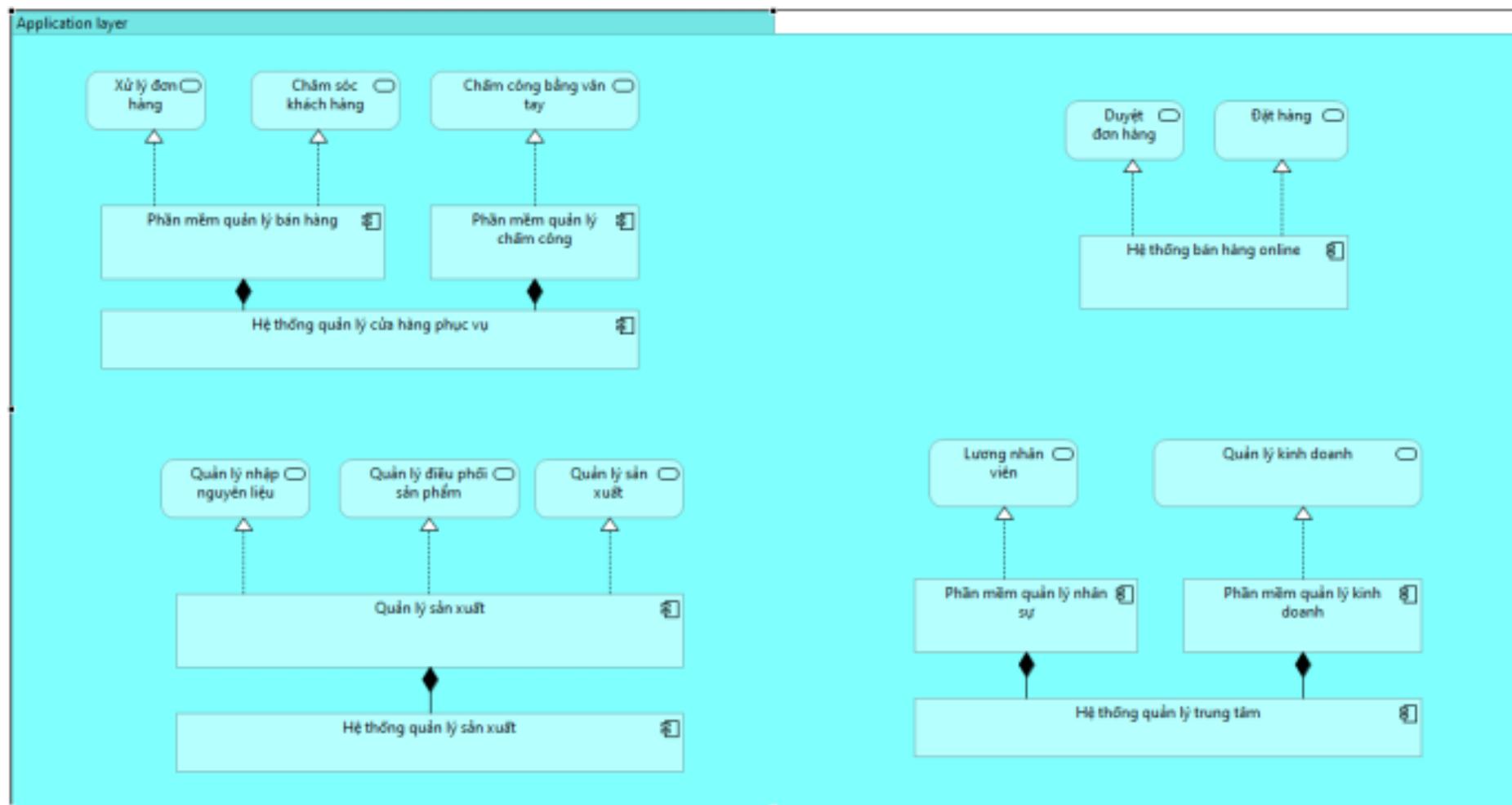
4.3 Kiến trúc ứng dụng



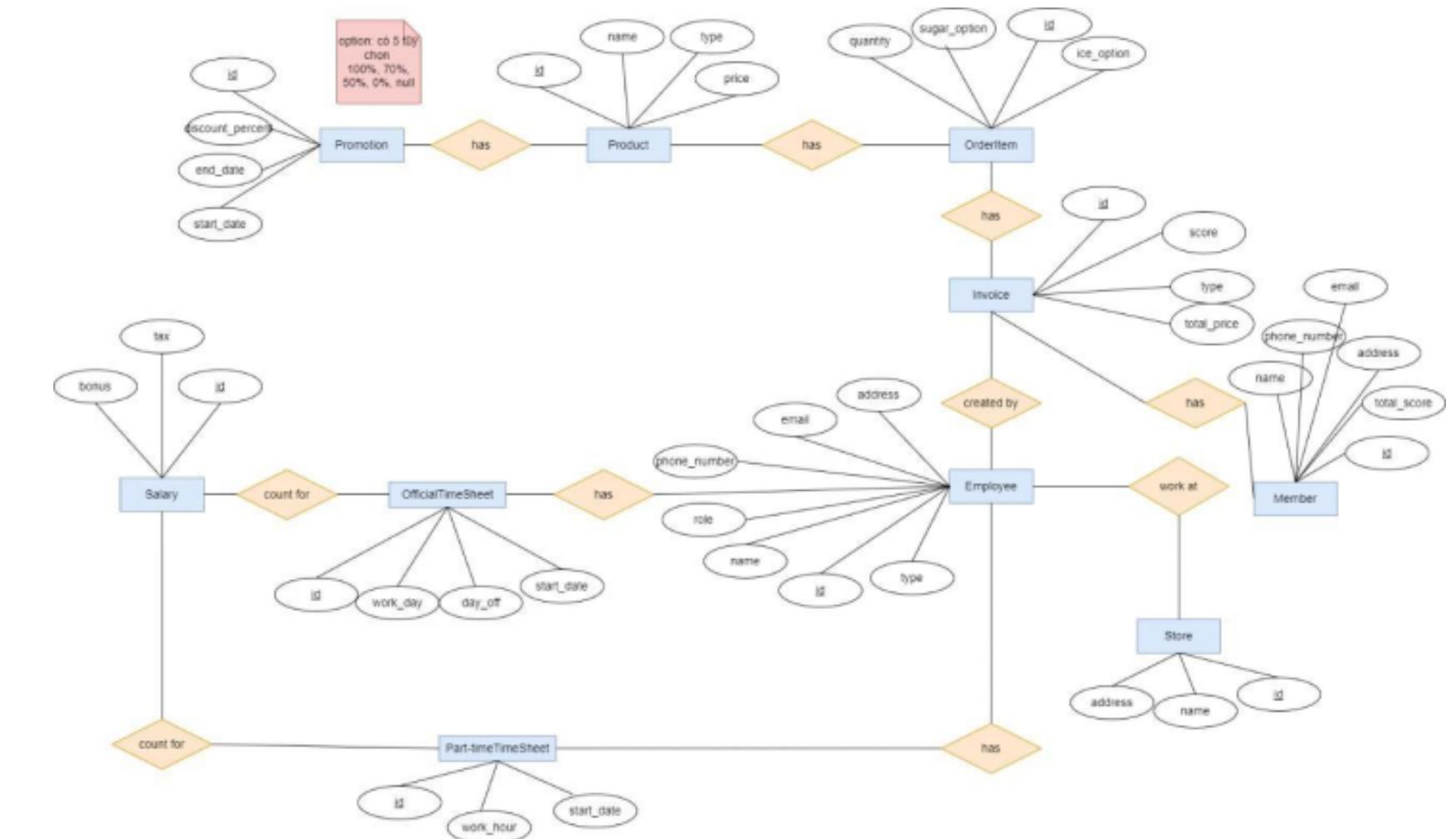
Hợp tác ứng dụng

Sử dụng ứng dụng

4.3 Kiến trúc ứng dụng

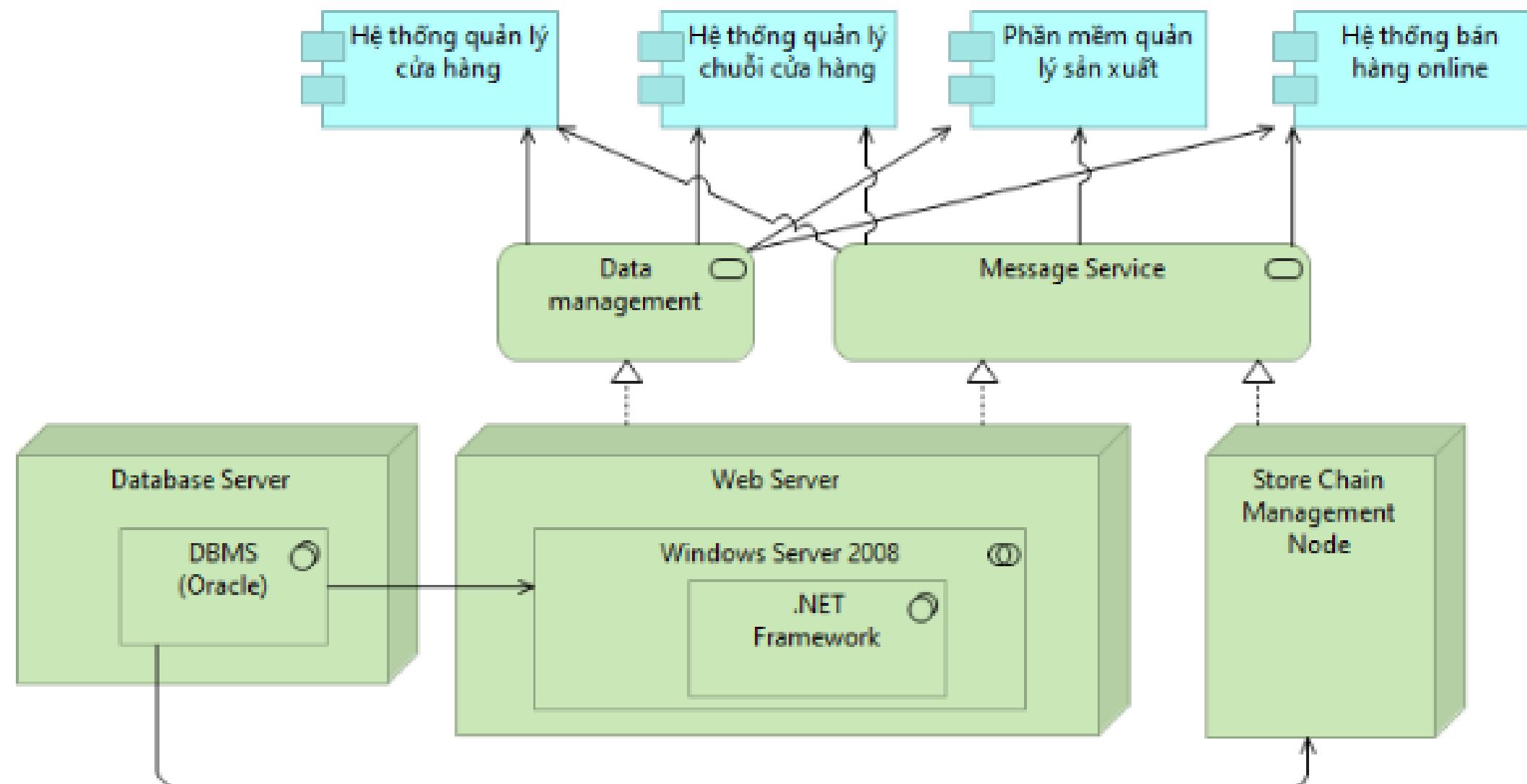
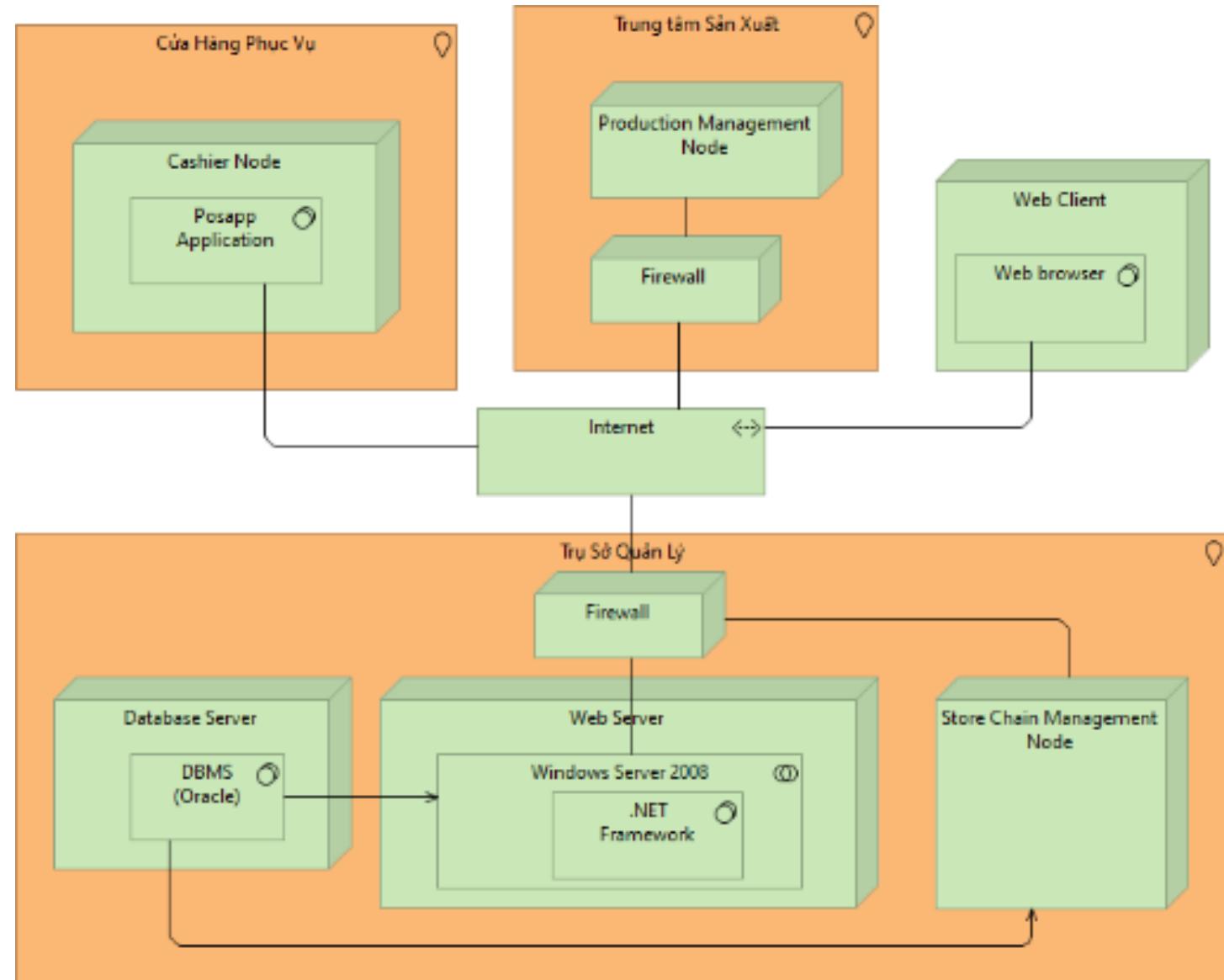


Cấu trúc ứng dụng



Đối tượng dữ liệu

4.4 Kiến trúc công nghệ

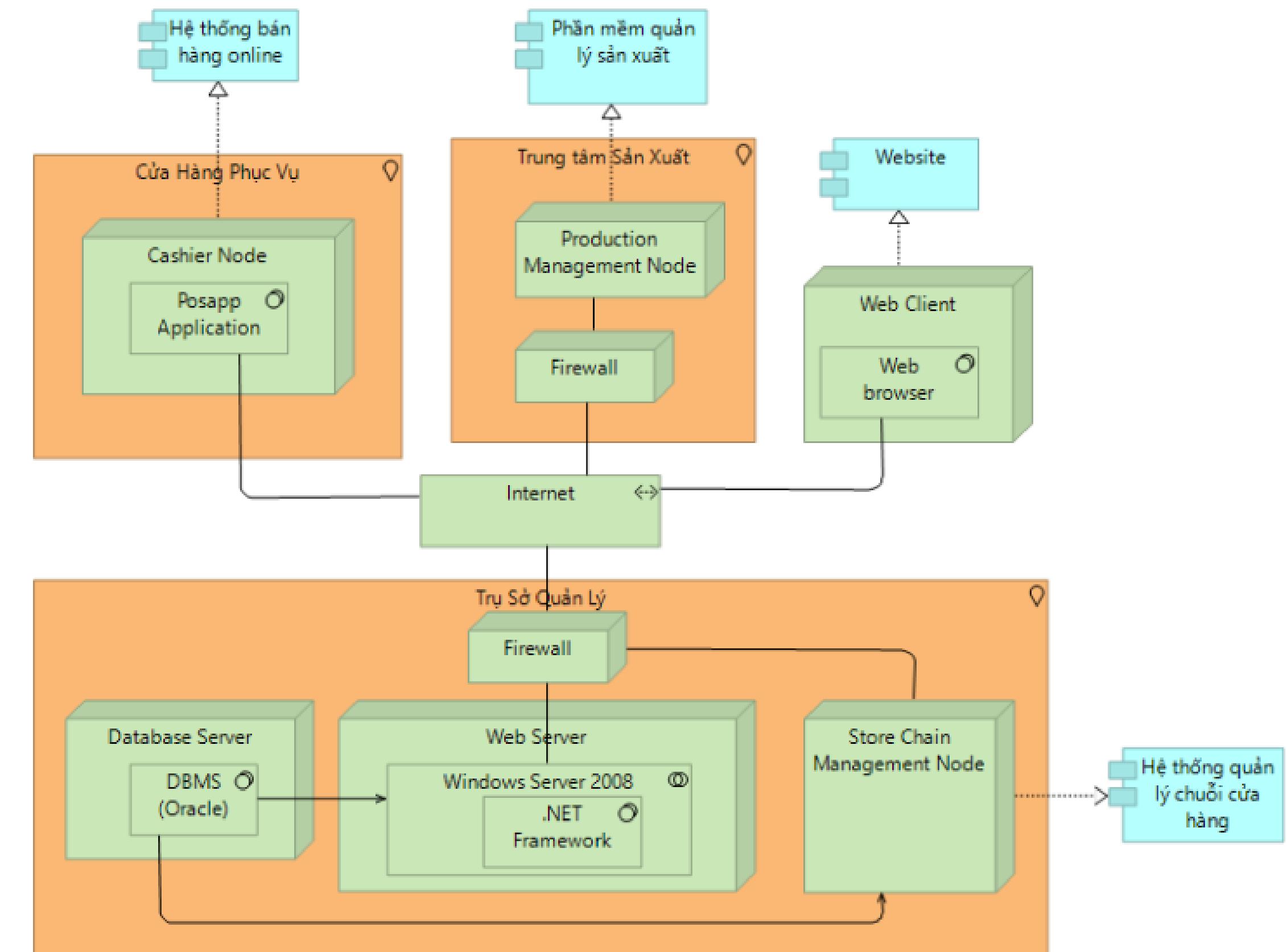


Hạ tầng công nghệ

Sử dụng hạ tầng

4.4 Kiến trúc công nghệ

Thực hiện và triển khai



5. Kết luận



Hoàn thiện một Kiến trúc tổng thể cho hệ thống Nem nướng Nha Trang bằng cách áp dụng khung kiến trúc Archimate.

Tuy nhiên, để mở rộng và phát triển hơn, vẫn còn một số vấn đề cần được xem xét.

- + Phát triển thêm tài liệu về kiến trúc công nghệ để cung cấp cái nhìn toàn diện và chi tiết hơn về cách hệ thống Nem nướng Nha Trang được triển khai và hoạt động từ góc độ công nghệ.
- + Phát triển tài liệu về các pha khác liên quan đến chiến lược trong TOGAF. Điều này sẽ giúp mở rộng kiến thức và hiểu biết về các khía cạnh chiến lược của hệ thống, bao gồm các quy trình, tiến trình và phương pháp quản lý chiến lược.