

Restaurace+

Systém pro restaurační zařízení

Repositář projektu: <https://github.com/PinkN-RestauracePlus/RestauracePlus>

2. iterace

Tým:

Michal Stanke, Piero Šesták, Lukáš Toman, Jan Vrátník

Cvičící:

Ing. Ondřej Marek

Cvičení:

A4B33SI, pondělí 12:45, ZS 2013/14

RESTAURACE+

system pro správu a fungování restaurace

VIZE PROJEKTU

verze 1.0

Obsah

1. Cíl projektu	3
2. Zainteresované osoby a instituce	3
2.1 Uživatelé systému	3
3. Současný stav	4
3.1 Nevýhody současného systému	4
4. Základní funkční požadavky	4
4.1 Správa systému	4
4.2 Evidence jídel	4
4.3 Evidence potravin	4
4.4 Evidence tržeb	4
4.5 Objednávka jídel	5
4.6 Proces feedbacku	5
5. Obecné (nefunkční) požadavky	5
6. Časový harmonogram a finance	5
6.1 Sankce za nedodržení termínů	5
6.2 Finanční odhad	6
7. Dokumentace.....	6

1. Cíl projektu

Cílem projektu je vytvořit funkční vnitřní systém větším restauračním a pohostinským podnikům. Díky tomuto produktu se zdokonalí jejich běh a sníží náklady na údržbu.

Většina těchto zařízení používá ještě papír a tužku na správu objednávek, jejich následné předávání do kuchyně, modernější verzí je elektronická pokladna, která tiskne sama účtenky. Nevýhodou je minimální propojení s ostatními prvky restaurace – skladem, kuchyní, kanceláří.

Z těchto důvodů je potřeba vytvořit SW, který zvládne automaticky přeposílat zadané objednávky do kuchyně, následně vše synchronizovat se stavem surovin ve skladu, při nedostatku dopředu informovat. Dále je kladen velký důraz na přehlednou správu systému jejím správcem (obvykle manažer) a dalšími uživateli, vytváření směn a na podpůrné funkce. Tou je automatické posílání soupisu nedostatkových surovin dodavateli a zpětná vazba od zákazníků skrze mobilní aplikaci.

2. Zainteresované osoby a instituce

Zákazníkem a zároveň zadavatelem je Restaurace Homér. Veškerá komunikace mezi zákazníkem a dodavatelem bude probíhat prostřednictvím těchto zaměstnanců:

Prostředníci zákazníka

- Juro Maďar **manažer**
- Věra Pohlová **technik**
- Masako Namiru **vedoucí číšník**

Dodavatelé

- Michal Stanke
- Piero Šesták
- Lukáš Toman
- Jan Vrátník

2.1 Uživatelé systému

Interní systém Restaurace+ (dále jen R+) bude používán výhradně zaměstnanci restaurace. Uživatele tohoto systému dělíme do několika základních skupin.

- **Číšník** vkládá přijaté objednávky od zákazníků do systému a vstupuje do pokladny při provádění platby.
- **Kuchař** připraví přijaté objednávky. Obě tyto skupiny mají přístup k přehledu směn.
- **Skladník** na základě stavu skladu objednává nové zásoby.
- **Manažer** má k dispozici přehled nad stavem skladu, pokladnou, objednávkami nového zboží. Dále může editovat směny zaměstnanců.

V případě zájmu o anketní systém bude R+ okrajově používán i návštěvníkem restaurace.

- **Návštěvník** při placení bude mít možnost ohodnotit svůj dojem z restaurace (jídlo, atmosféra, ceny, obsluha apod.) pomocí anonymní ankety zpracované do podoby jednoduché mobilní aplikace.

3. Současný stav

Přijaté objednávky zadané na pokladně číšníkem se přepošlou do kuchyně, ale chybí z velké části synchronizace se skladem. Inventura se dělá jednou za týden.

Manažer každý týden vyjíždí na pokladně tržby z pokladny načež pak každý měsíc na základě těchto informací rozděluje rovnoměrně bonusy mezi zaměstnance.

3.1 Nevýhody současného systému

- Jelikož se inventura musí dělat každý týden, ztrácí se ve výsledku mnoho času (každý týden minimálně práce na 3 hodiny pro 2 osoby). V průměru se každý týden musí vyškrtnou čtyři pokrmy z jídelního lístku, protože se na nedostatek zásob došlo pozdě a čeká se na dodavatele.
- Zaměstnanci nemají momentálně možnost zjistit si čas a datum směn z domova, musí kontaktovat pověřenou osobu restaurace.
- Manažer nemá žádnou zpětnou vazbu od zákazníků restaurace, která by mu mohla umožnit spravedlivější rozdělování měsíčních bonusů.

4. Základní funkční požadavky

Tento software je určen pro správu velkého množství větších restauračních zařízení, proto je zde uvedena základní funkčnost, ke které se přidávají další funkce podle přání budoucích zákazníků.

4.1 Správa systému

Systém bude umožňovat uživatelům „Manažer“ spravovat zaměstnance, vytvářet rozpis služeb, procházet měsíční výkazy a vytvářet nákupní plány na další měsíce.

4.2 Evidence jídel

Systém bude mít databázi jídel, která se v restauraci připravují, s gramáží. Uživatel „Manažer“ tuto databázi bude moci upravovat, přidávat nebo odebírat jídla.

4.3 Evidence potravin

Systém bude evidovat množství potravin potřebné k výrobě jídla a zároveň stav potravin na skladu. Bude tedy odečítat zásoby podle připravovaných jídel a oznámí včas uživatelům „Skladník“ a „Manažer“ seznam potravin, které chybí nebo jim končí doba spotřeby.

4.4 Evidence tržeb

Systém bude evidovat jednotlivé tržby a zobrazí je uživateli „Manažer“.

4.5 Objednávka jídel

Systém bude komunikovat mezi počítači/terminály „Pokladna“, kam uživatel „Číšník“ zadá objednávku, a „Kuchyň“, kde uživatel „Kuchař“ objednávku přečte, připraví a poté systém pošle zpět na „Pokladnu“ upozornění o hotovém jídle.

4.6 Proces feedbacku

Při placení bude předán zákazníkovi tablet, do kterého zákazník vyplní hodnocení jídla, atmosféry, ceny apod., poté se odešlou informace do systému, ve kterém uživatel „Manažer“ bude moci toto hodnocení zobrazit.

5. Obecné (nefunkční) požadavky

Jelikož bude systém Restaurace+ používán v restauračním provozu, je velký důraz kladen na jeho ergonomii pro rychlé použití a snadné ovládání personálem.

Nároky na infrastrukturu:

- zavedení LAN sítě v místě provozu pro propojení jednotlivých PC stanic/terminálů
- veškeré ovládání systému bude formou samostatného programu pro OS Windows případně jako webové rozhraní
- systém musí být schopný konzistentního provozu na běžném HW (tedy max. dual-core CPU a 2GB RAM, případně výkonově odpovídající terminál)
- centrální server je třeba dimenzovat dle odhadu zadavatele o počtu zákazníků jeho provozu a za tímto účelem předá dodavateli potřebná data případně po dohodě provede analýzu sám

6. Časový harmonogram a finance

K uzavření smlouvy o smlouvě budoucí a smlouvy o vypracování podrobné analýzy systému Restaurace+ dojde nejpozději 7. října 2013. Za zadavatele Juro Maďar, za dodavatele Michal Stanke.

Nejpozději k tomuto datu dojde též ke schůzce obou stran (výše uvedených osob, pokud nebude sjednáno jinak) za účelem předání podkladů pro analýzu. Obě strany se rovněž zavazují po dohodě k minimálně dvěma informačním schůzkám. Termín pro předání první verze analýzy zadavateli je stanoven na 29. října 2013, její výsledná verze pak nejpozději do konce listopadu 2013.

Po každé schůzce a předání materiálů zadavatel provede bezodkladně jejich kontrolu a informuje dodavatele o termínu další schůzky za účelem projednání úprav/změn.

Po předání finální verze analýzy má zadavatel lhůtu 5 pracovních dnů na poslední připomínkování - po uplynutí této lhůty bude analýza a s ní spojené materiály považovány za dokončené.

6.1 Sankce za nedodržení termínů

Pokud zadavatel nedodrží termíny, případně se nedostaví k předem sjednané schůzce, má dodavatel nárok na posunutí všech následujících termínů o odpovídající počet pracovních dnů a uhrazení nákladů s tímto prodlžením prokazatelně přímo spojených.

V případě nedodržení termínů ze strany dodavatele, je zadavatel oprávněn požadovat slevu do výše 10% za každý kalendářní měsíc (maximálně však 35%).

6.2 Finanční odhad

Finanční odhad slouží výhradně pro orientační představu nákladů a je vytvořen na základě tarifů dodavatele a po prvním odevzdání analýzy musí být jakékoliv jeho jakékoliv změny zadavateli oznámeny předem a oboustranně schváleny.

- Dokumentace 15
- Analýza 70
- Implementace 20
- Testování 40
- Nasazení 5
- Celkem 150 mm

Cena jednoho mm je v řádu 20 - 30 tis. Kč. Dodavatel počítá s dalším použitím tohoto systému a jeho veřejnou nabídkou a poskytování dalším zákazníkům. Prodejní cena pro zadavatele je tak odhadována na 20 - 30% tohoto odhadu a bude upřesněna ve smlouvě. Součástí nejsou náklady na zřízení infrastruktury.

7. Dokumentace

Součástí projektu bude tištěná i elektronická verze dokumentace, která bude obsahovat:

- analýzu projektu
- implementaci a způsob nasazení aplikace
- instalační příručku aplikace
- uživatelskou příručku aplikace

Dále budou v aplikaci již zabudovány informativní „bublíny“ (týká se pouze takových částí programů, jež jsou přístupné uživateli skrze GUI), které pomohou v ovládání a pochopení všech funkcí programu i nezkušeným uživatelům.

Dodavatel SW kompletně zajistí instalaci, prvotní funkčnost a zaškolení předem určeného personálu. Dále bude poskytovat bezplatnou telefonickou a emailovou podporu. Náhlé výjezdy a opravy jsou placeny odběratelem.

Restaurace+

tým: Michal Stanke, Piero Šesták, Lukáš Toman, Jan Vrátník
datum: 13.11.13

Table of Contents

Restaurace+	1
BPM	10
ObjednaniZasob	10
Nahrazení položky v objednávce za novou alternativu	11
Odeslání objednávky.....	12
Ověření u dodavatele, že má zásoby k dispozici	12
Provést změny v jídelním lístku.....	12
Sestavení objednávky.....	12
Vyškrtnutí položky z jídelního lístku.....	12
Vyškrtnutí položky z objednávky	12
Automatické hlášení o nedostatku zásob	12
Přijetí hlášení skladníkem	12
<anonymous>	12
<anonymous>	12
<anonymous>	13
<anonymous>	13
<anonymous>	13
<anonymous>	13
<anonymous>	13
<anonymous>	13
<anonymous>	13
<anonymous>	13
Automatické hlášení o nedostatku zásob	13
Skladník	14
Objednávka od zákazníka	14
kuchyně.....	15
Potvrdit jako OK a připravované	15
Potvrdit v odpovídající objednávce jako hotové.....	15
Přidat příznak odepsání zásob.....	15
Uvařit	15
Je dostatek surovin?	16
Je rušené jídlo i na jiné objednávce?.....	16
objednávka OK	16
odpis ze skladu.....	16
zákazník	16
Objednat si	16
Objednat účet	16
Chce zákazník doplnit objednávku?	16
žádost o zrušení položky na objednávce.....	16
příchod	17
číšník.....	17
Donést jídlo zákazníkovi.....	17
Donést pití zákazníkovi.....	17

Jídelní lístek zákazníkovi	17
Nalít pití	17
Zadat do terminálu	17
Zapsat do odepsaných zásob	17
Je dostatek pití?	17
Je rušené jídlo nebo pití?	18
<anonymous>	18
odpis ze skladu na konci dne	18
plnění odpovídající objednávky	18
proces platby	18
PřijetíZasob	18
Object1	20
Přijetí zásob od dodavatele	20
<anonymous>	20
<anonymous>	20
<anonymous>	20
<anonymous>	20
Manažer	20
Zaslání objednávky novému dodavateli	20
Kontaktování dodavatele	20
Objednání zboží u jiného dodavatele	21
Vystavení dobropisu	21
Zaplacení faktury	21
Zaúkolování personálu k upravení jídelního lístku vzhledem k chybějící položce	21
<anonymous>	21
<anonymous>	21
<anonymous>	21
<anonymous>	21
<anonymous>	21
<anonymous>	22
<anonymous>	22
Skladník	22
<anonymous>	22
Kontrola data spotřeby	22
Kontrola čerstvosti	22
Kontrola jednotlivých položek	22
Kontrola neporušeného balení	22
Nahlášení problému manažerovi předáním seznamu závad	22
Oznámení manažerovi o nezávadnosti zboží	22
Uložení položek do skladu	23
Zadání položek do databáze	23
Zapsat položku na seznam závad	23
Zařazení nezávadného zboží do oběhu	23
<anonymous>	23
<anonymous>	23
<anonymous>	23

<anonymous>	23
<anonymous>	23
<anonymous>	24
<anonymous>	24
Seznam závad	24
<anonymous>	24
<anonymous>	24
Proces směn	24
Manažer	25
Uložení rozvrhu	25
Úprava rozvrhu	25
Vytvoření rozvrhu směn	26
Ostatní uživatelé	26
Nahlášení dovolených	26
Oznámení vedení	26
Potvrzení směn	26
Příchod do práce	26
<anonymous>	26
<anonymous>	26
Zaplacení	26
Vedení	27
Vymáhání pohledávek	28
Zákazník	28
CentralBufferNode1	28
Nedostatek peněz	28
Proces feedbacku	28
<anonymous>	28
<anonymous>	28
Žádost o placení	28
Číšník	28
Action1	29
ConditionalNode1	29
Event1	29
Počátek procesu feedbacku	29
Ukončení procesu feedbacku	29
Kontaktování vedení	29
Odeslání výkazu do databáze	29
Předání platebního terminálu	29
Převzetí hotovosti	29
Vrácení peněz	29
Vystavení účtenky	30
Bezhotovostní platba	30
Platba v hotovosti	30
<anonymous>	30
<anonymous>	30
Uzavření účtu	30

Proces feedbacku	30
Vyplnění dotazníku	31
Nahrání kódu účtenky do smartphone	31
Spojení objednávky s hodnocením	31
Systém	32
Spojení objednávky s hodnocením	32
Poslání dat na server	32
Výpis chybového hlášení, odeslání dat na technickou podporu	32
Poslání dat na server	32
Zobrazování hodnocení, statistik oprávněnému uživateli	32
<anonymous>	32
Úspěšně?	32
Zobrazování hodnocení, statistik oprávněnému uživateli	32
Uložení dat na server	32
Uložení do databáze hodnocení	33
Vytvoření účtenky	33
Zaplacení	33
Zákazník	33
Proces placení	33
Číšník	33
Požadavek na nahrání kódu účtenky	33
Resetování čísla objednávky	33
Správný kód	33
<anonymous>	34
Analytický Domain Model.....	34
Adresa	35
Bar	35
Dodavatel	35
Faktura	35
Kuchař	35
Kuchyň	35
Manažer	35
Objednávka	35
Objednávka	35
Položka	36
Sklad	36
Skladník	36
Stůl	36
Zákazník	36
Zázemí	36
Číšník	36
Use Case	36
kuchař	37
manažer	37
skladník	37
správce jídelního lístku	37

uživatel	38
číšník.....	38
Objednávka od zákazníka	38
Evidovat předpokládané zásoby potravin	42
Potvrdit přijetí objednávky	42
Potvrdit uvaření objednávky	42
Procházet seznam zadaných objednávek	42
Přidat informaci pro číšníka	42
Přidat položky na objednávku.....	42
Připravit platbu.....	42
Rezervovat stůl.....	43
Rozdělit objednávku na více dílčích	43
Stornovat položku	43
Vytisknout účtenky	44
Zadat objednávku do terminálu	44
Zadávat speciální požadavky	44
Změnit položky na objednávce	44
Změnit rezervaci stolu.....	45
Zrušit rezervaci stolu.....	45
Proces feedbacku.....	45
Dodat zařízení s aplikací zákazníkovi.....	46
Editovat hodnocení	46
Nahrát kód účtenky do smartphone	46
Smazat hodnocení	47
Upravit hodnocení vybrané objednávky	47
Resetovat hodnocení	47
Vytvořit účtenky	47
Změnit číslo objednávky (paragonu)	47
Zobrazit hodnocení, statistiky	47
Zrušit hodnotící proces	47
Proces směn	47
Manažer.....	48
Uživatel.....	48
Odebrat uživatele	48
Potvrdit rozvrh	48
Přidat uživatele.....	49
Upravit rozvrh.....	49
Vytvořit rozvrh směn	49
Změnit heslo.....	49
Zobrazit rozvrh.....	49
Seznam položek skladu.....	49
Duplikovat položku.....	50
Pojmenovat seznam položek.....	50
Přejmenovat položku	50
Smazat položku.....	50
Upravit položku	51

Vložit položku.....	51
Vytisknout obsah skladu.....	51
Vytisknout seznam položek.....	51
Vytvořit seznam položek.....	51
Změnit množství položky.....	51
Správa dodavatelů	51
Přidat dodavatele.....	52
Přiřadit dodavatele k objednavce.....	52
Smazat dodavatele.....	52
Upravit údaje o dodavateli.....	52
Vytisknout údaje o dodavateli.....	53
Vytvořit objednávku.....	53
Správa jídelního lístku.....	53
Exportovat jídelní lístek do PDF.....	54
Přejmenovat podsekcí.....	54
Přidat položku.....	54
Smazat podsekcí.....	54
Smazat položku.....	54
Upravit položku.....	54
Vybrat podsekcí.....	54
Vytisknout jídelní lístek.....	54
Vytvořit podsekcí.....	54
Změnit množství.....	54
Změnit přiřazenou podsekcí.....	55
Správa objednávek zásob.....	55
Duplikovat již existující objednávku.....	55
Exportovat do PDF.....	55
Přiřadit objednávku k dodavateli.....	56
Schválit objednávku.....	56
Upravit objednávku.....	56
Vytisknout objednávku.....	56
Vytvořit objednávku.....	56
Zaplacení.....	56
Číšník.....	57
Provést platbu(uzavřít otevřený stůl).....	57
Uzavřít účet.....	57
Vytvořit feedback.....	57
Znovuotevřít stůl.....	58
Flows - activity diagrams.....	58
Rezervovat stůl.....	58
Rezervace stolu.....	58
Rezervace stolu.....	59
Vytvoření rezervace.....	59
Vybrat Novou rezervaci.....	59
Vyplnit údaje.....	59
Změna rezervace.....	59

Změna rezervace	60
Provedení změn	60
Vypnit nové údaje	60
Změnit rezervaci	61
Zrušení rezervace	61
Potvrdit zrušení rezervace	61
Zrušit rezervaci	61
Vyhledání zákazníkovi rezervace	61
Zákazník chce rezervaci změnit/zrušit?	61
rezervace změněna	61
rezervace zrušena	61
common	61
Kontrola času	61
Nabídnout jiný čas	62
Je volný stůl?	62
Nalezen volný stůl	62
Nalezen vyhovující čas?	62
Potvrdit rezervaci	62
Přerušení rezervace	62
Telefonát od zákazníka	62
rezervace beze změn	62
rezervace vytvořena	62
číšník	63
Zadat/změnit objednávku	63
Zadat objednávku do terminálu	63
Změna objednávky z kuchyně	63
kuchyně	64
Zadání poznámky	64
Zrušení položky	65
Zpoždění/málo surovin?	65
Start	65
systém	65
Označení objednávky	65
Označení objednávky (vyžaduje reakci číšníka)	65
Změnit položky na objednávce	65
Zrušení položky	66
Zrušení položek	66
Položky zrušeny	66
Přidat/zrušit položku?	66
common	66
Zadání do terminálu	67
Uložit objednávku	67
Omluva zákazníkovi a nabídka jiného jídla/pití	67
Výběr položek	67
Vyběr stolu na terminálu	67
Je na položky dostatek surovin?	67

<anonymous>	67
Objednávka zadána	67
Přerušení zadávání	67
Přijetí objednávky od zákazníka	68
Zadání zrušeno	68
číšník	68

BPM

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

ObjednaniZasob

Created on 13.11.2013, Last Modified: 13.11.2013

ObjednaniZasob - Activity

Created on 9.10.2013, Last Modified: 13.11.2013

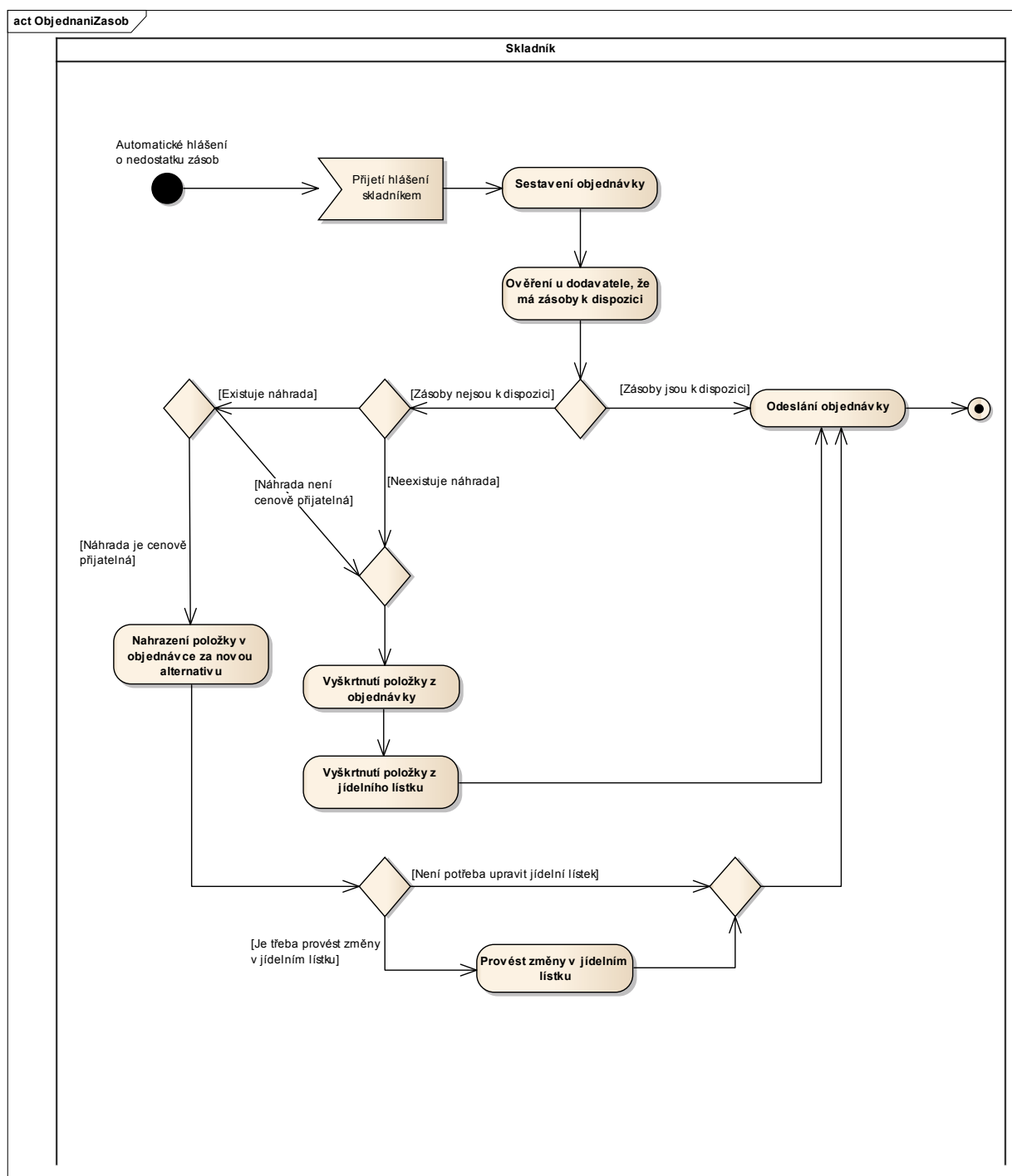


Figure: 1

Objednávka od zákazníka

Created on 12.11.2013, Last Modified: 12.11.2013

Objednávka od zákazníka - Activity

Created on 10.10.2013, Last Modified: 12.11.2013

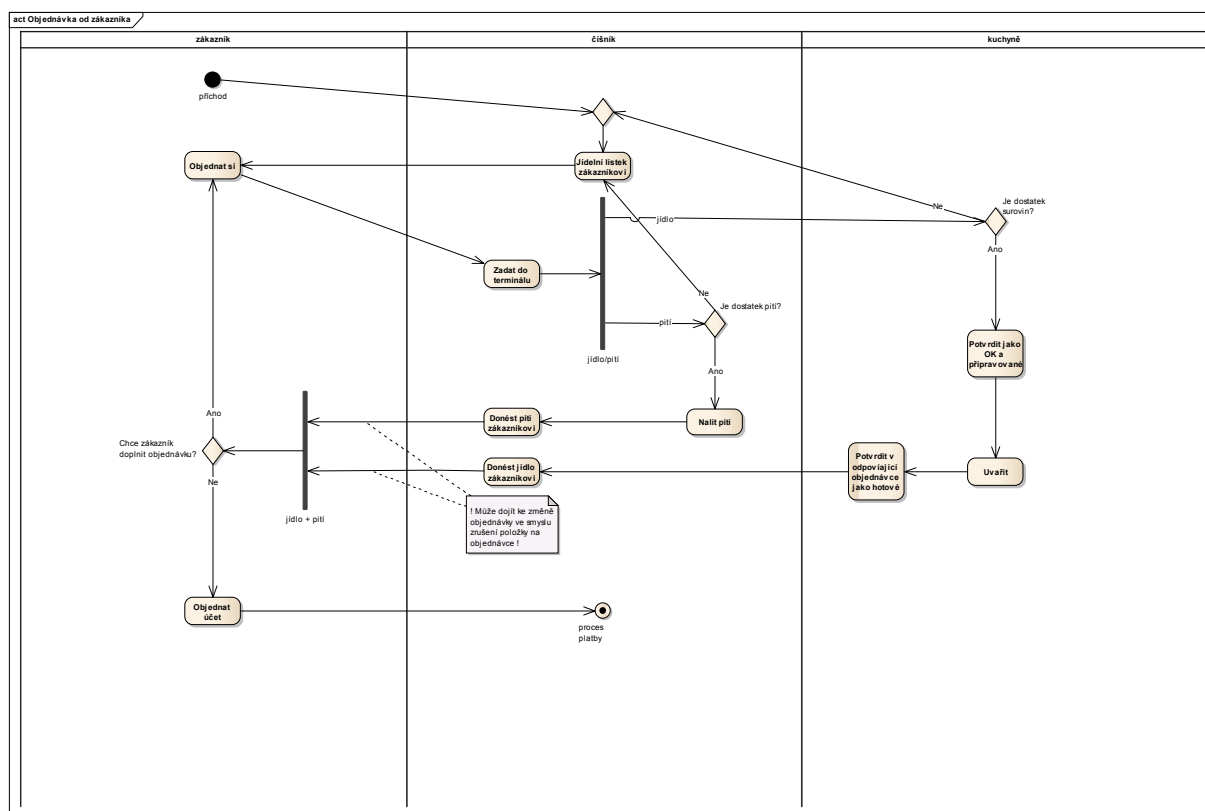


Figure: 2

Zrušení položky na objednávce - Activity

Created on 14.10.2013, Last Modified: 11.11.2013

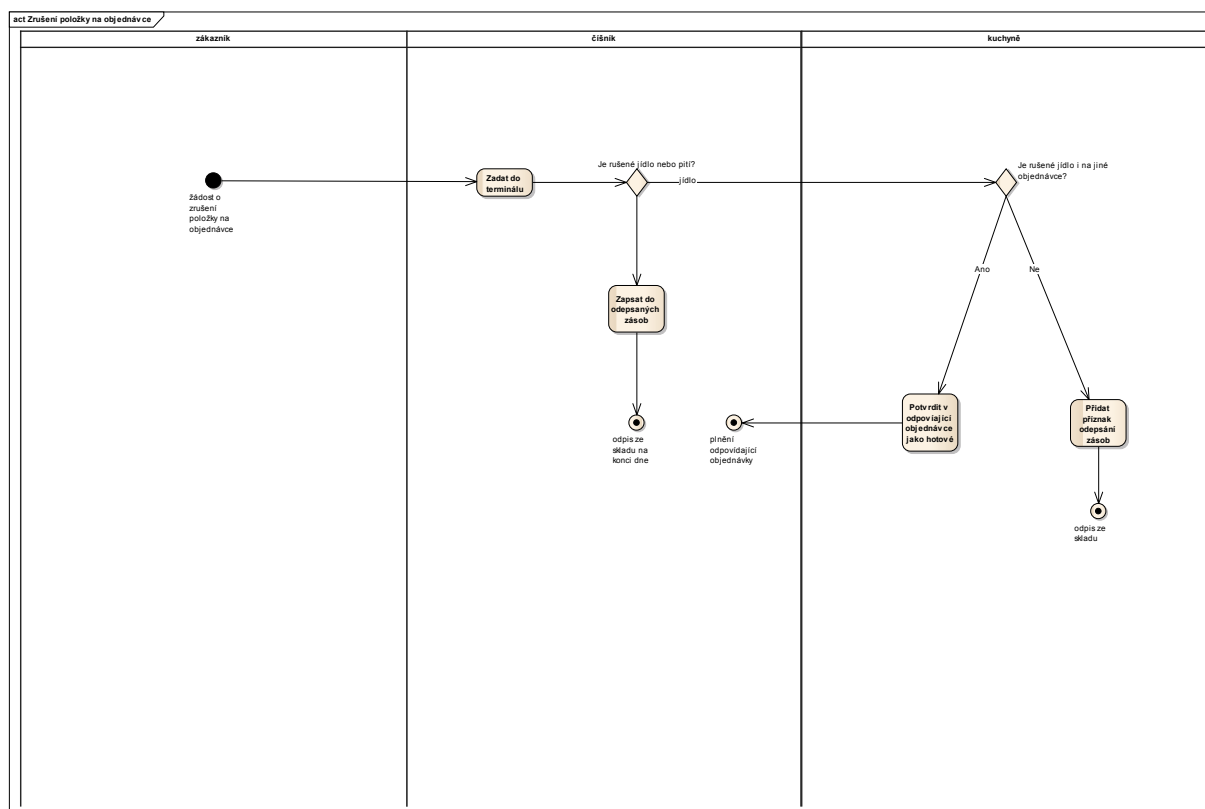


Figure: 3

kuchyně

Potvrdit v odpovídající objednávce jako hotové

Pokud je jídlo již vařené a je i na objednávce z jiného stolu, lze jej použít pro splnění této další objednávky.

Přidat příznak odepsání zásob

Pokud je jídlo již vařené a není na objednávce z jiného stolu, je nutné suroviny odepsat.

číšník

Jídelní lístek zákazníkovi

Číšník donese zákazníkovi jídelní lístek, případně jej informuje o nedostupnosti některých položek.

Zadat do terminálu

Číšník do terminálu zadá objednávku, případně její změny (např. po zrušení některé položky z důvodu nedostupnosti surovin).

Zapsat do odepsaných zásob

Nalité pití je nutno odepsat ze zásob, z důvodu jednoduchosti stačí zapsat stranou do poznámky a ze skladu odepsat po skončení dne nebo na konci směny.

PrijetiZasob

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

PrijetiZasob - Activity

Created on 12.10.2013, Last Modified: 6.11.2013

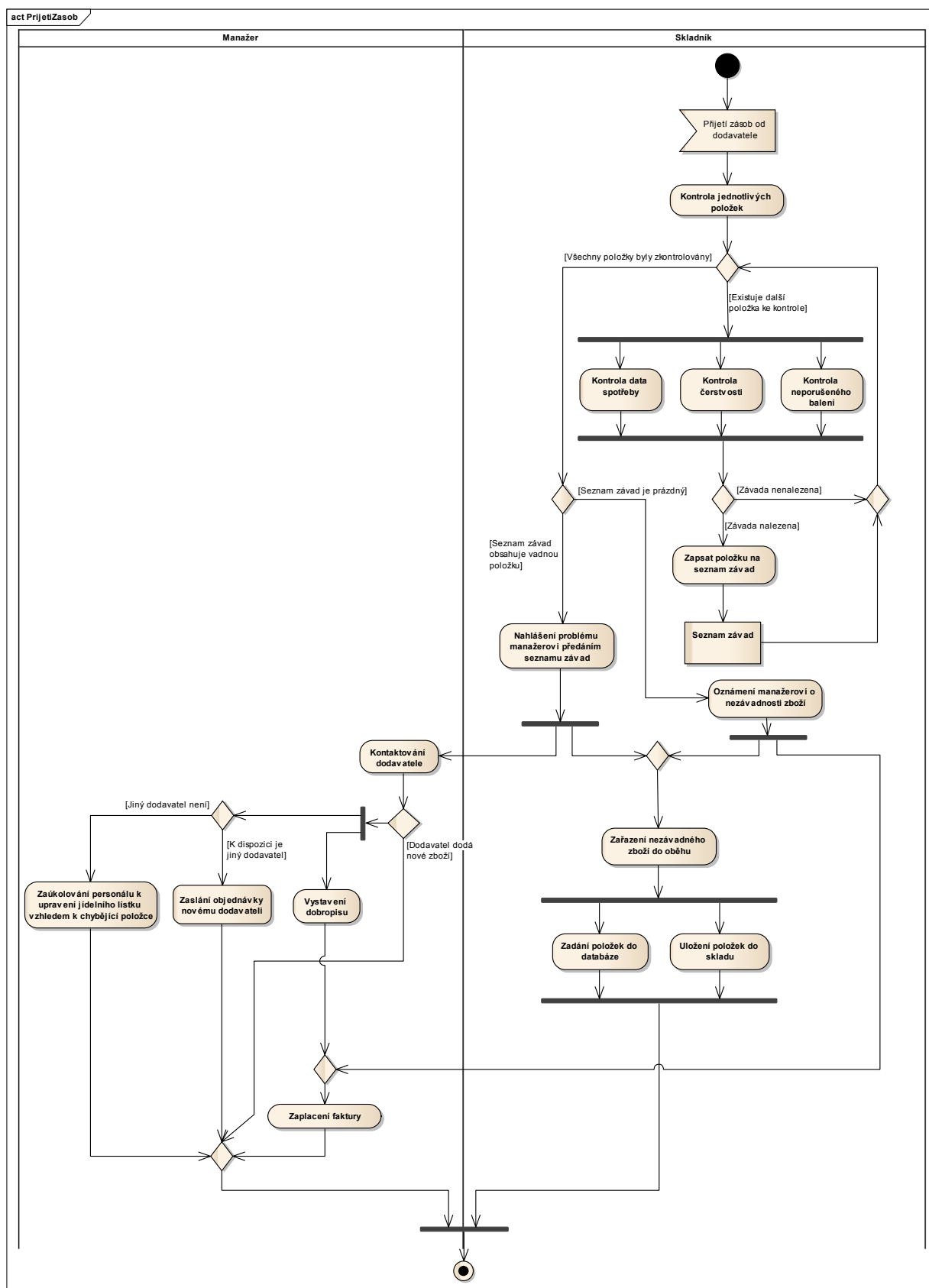


Figure: 4

Proces směn

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Proces směn - Activity

Created on 7.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

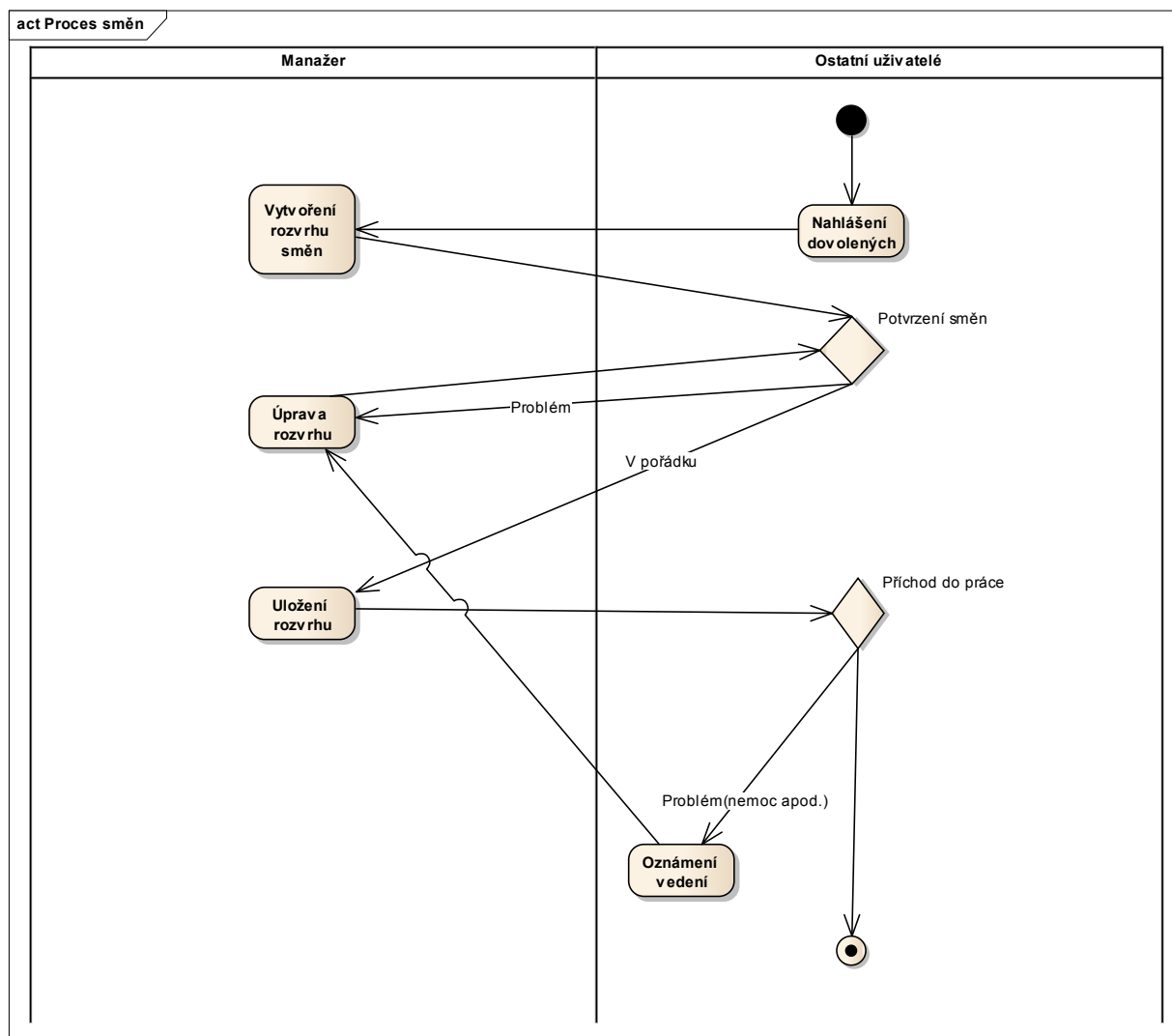


Figure: 5

Zaplacení

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Zaplacení - Activity

Created on 7.10.2013, Last Modified: 11.11.2013

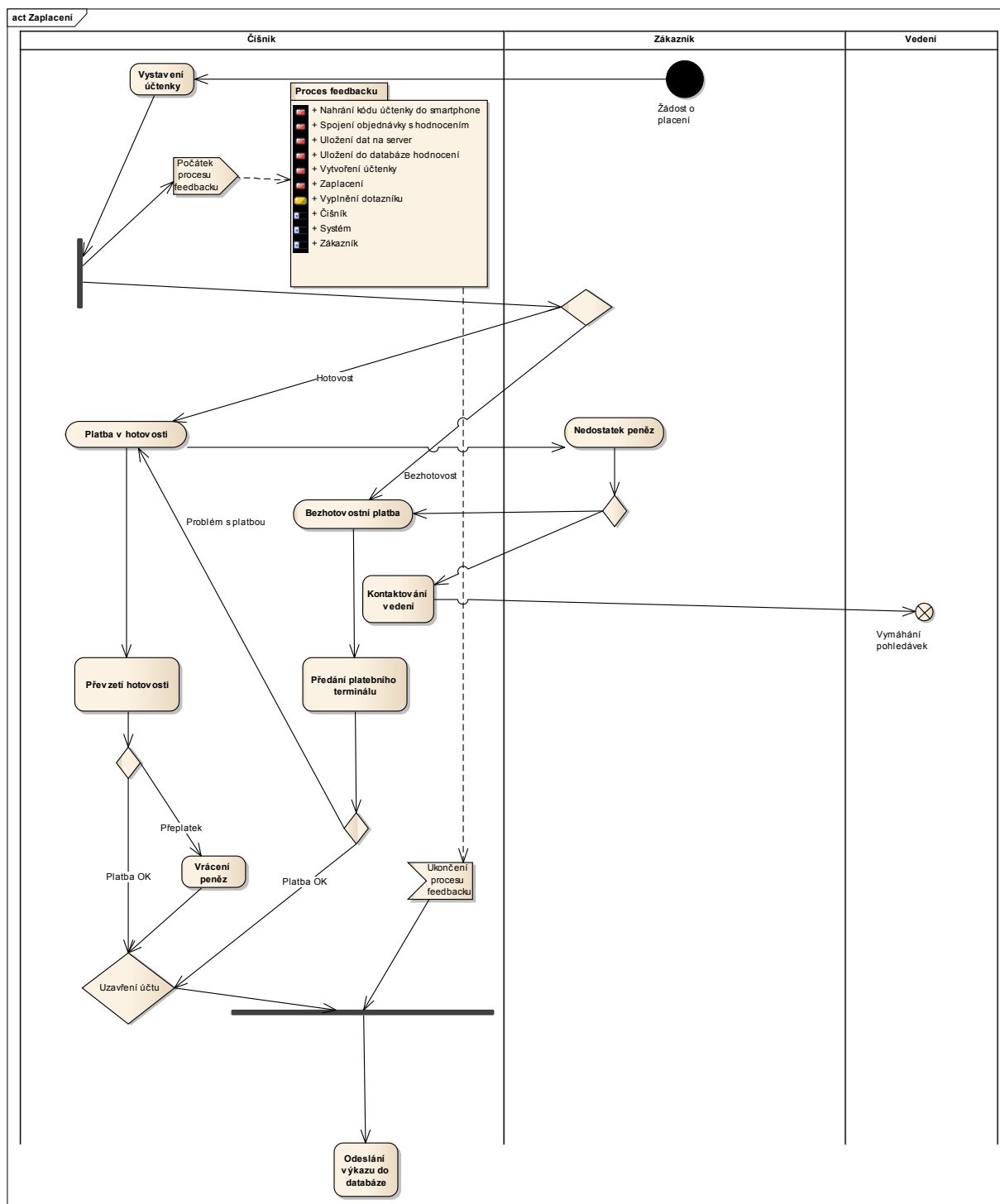


Figure: 6

Proces feedbacku

Created on 11.11.2013, Last Modified: 11.11.2013

Proces feedbacku - Activity

Created on 7.10.2013, Last Modified: 11.11.2013

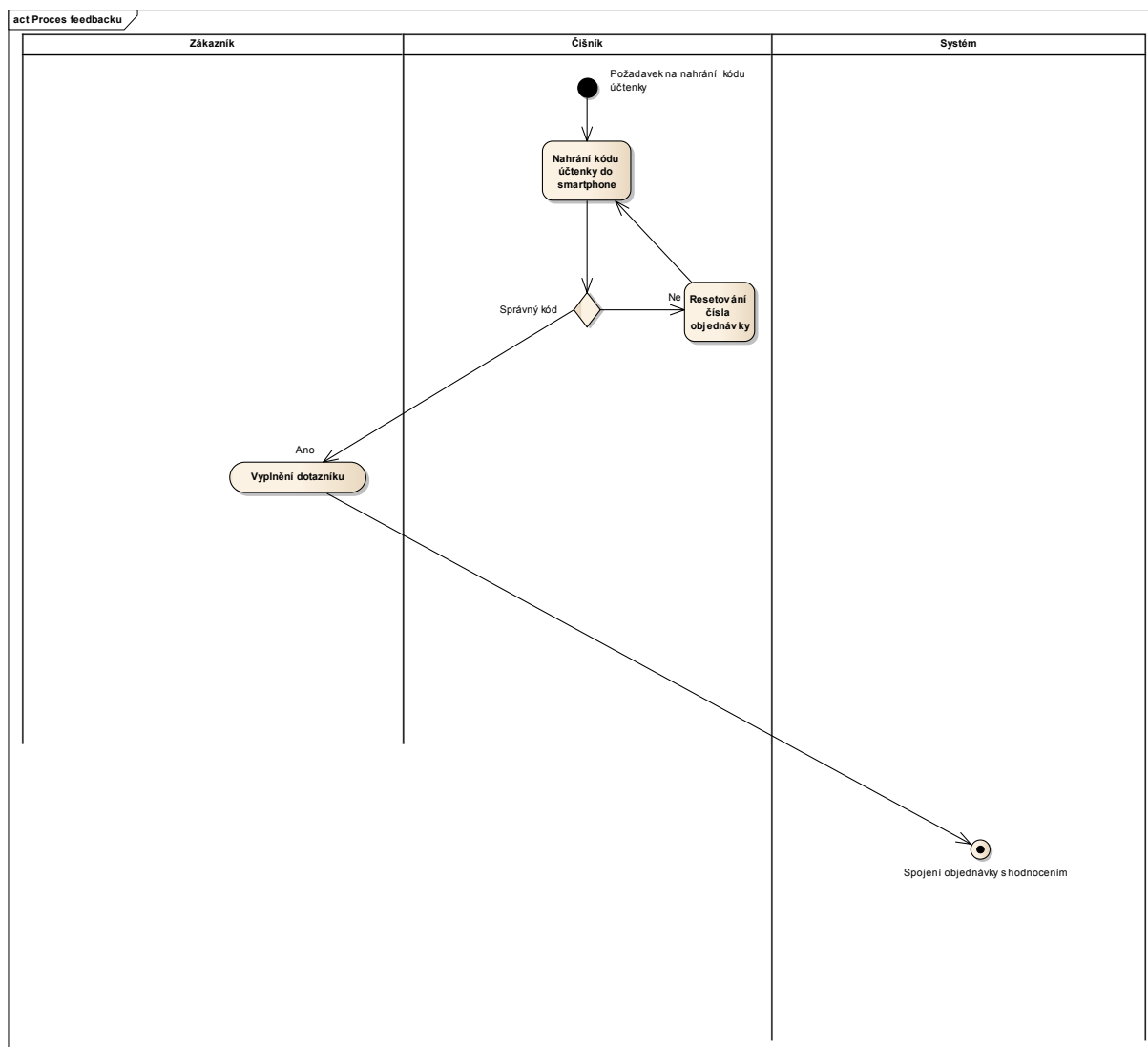


Figure: 7

Analytický Domain Model

Created on 12.11.2013, Last Modified: 12.11.2013

ADM - Class

Created on 1.11.2013, Last Modified: 12.11.2013

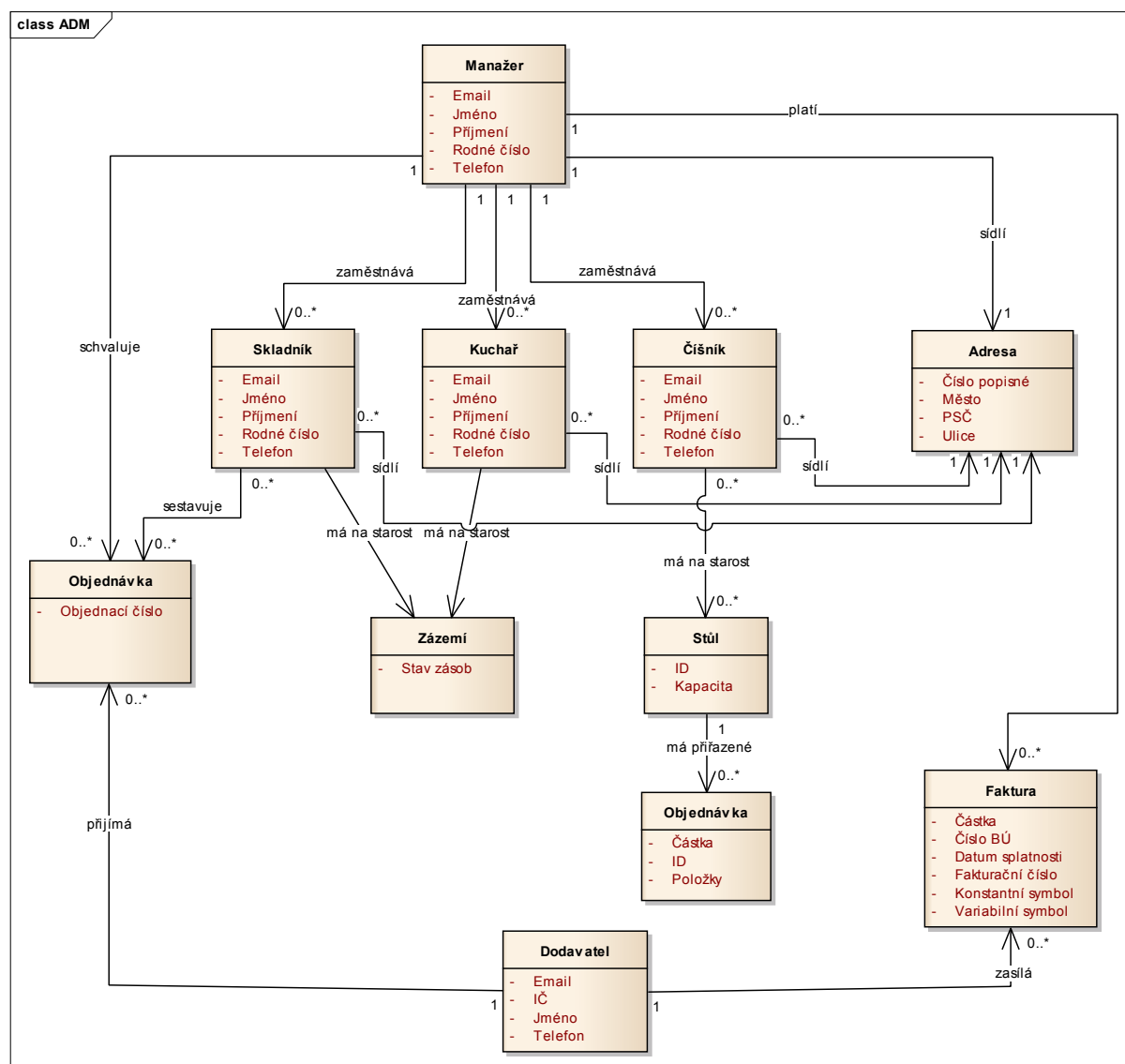


Figure: 8

Adresa

Místo, kde sídlí restaurace, obsahuje adresu, číslo popisné, město a PSČ.

Bar

Dodavatel

Dodavatel přijímá objednávky a z nich vytváří faktury, které zasílá manažerovi. Jeho vlastnosti jsou

jméno, email, telefon, IČ

Faktura

Fakturu zasílá dodavatel, kterou následně zaplatí manažer. Její atributy je částka k fakturaci, datum splatnosti, variabilní a konstantní symbol, číslo faktury (fakturační číslo) a také číslo bankovního účtu dodavatele.

Kuchař

Má na starost zázemí. Jeho vlastnosti v systému jsou: jméno, příjmení, rodné číslo, telefon a email.

Kuchyň

Manažer

Stará se o chod restaurace, zaměstnává skladníka, kuchaře, číšníka. Platí faktury a schvaluje objednávky. Jako restaurace má sídlo.

Objednávka

Každá objednávka je přiřazená k určitému stolu. Má ji na starost číšník. Atributy objednávky je výsledná částka, specifické ID a položky, které jsou v objednávce zadány.

Objednávka

Je schvalována manažerem, přijímána dodavatelem a sestavuje jí skladník. Má své objednávací číslo.

Položka

Sklad

Skladník

Má na starost zázemí. Sestavuje objednávku na suroviny. Jeho vlastnosti v systému jsou: jméno,

příjmení, rodné číslo, telefon a email.

Stůl

Má ho na starost číšník. Ke stolu je přiřazená objednávka. Jeho atributy je specifické ID a kapacita míst.

Zákazník

Zázemí

Jedná se o sklad a kuchyň. Mají ho na starost skladník s kuchaři. Obsahuje stav zásob jako svou vlastnost.

Číšník

Má na starost stůl, který má přiřazenou objednávku. Jeho vlastnosti v systému jsou: jméno, příjmení, rodné číslo, telefon a email.

Use Case

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Diagram účastníků - Use Case

Created on 1.11.2013, Last Modified: 1.11.2013

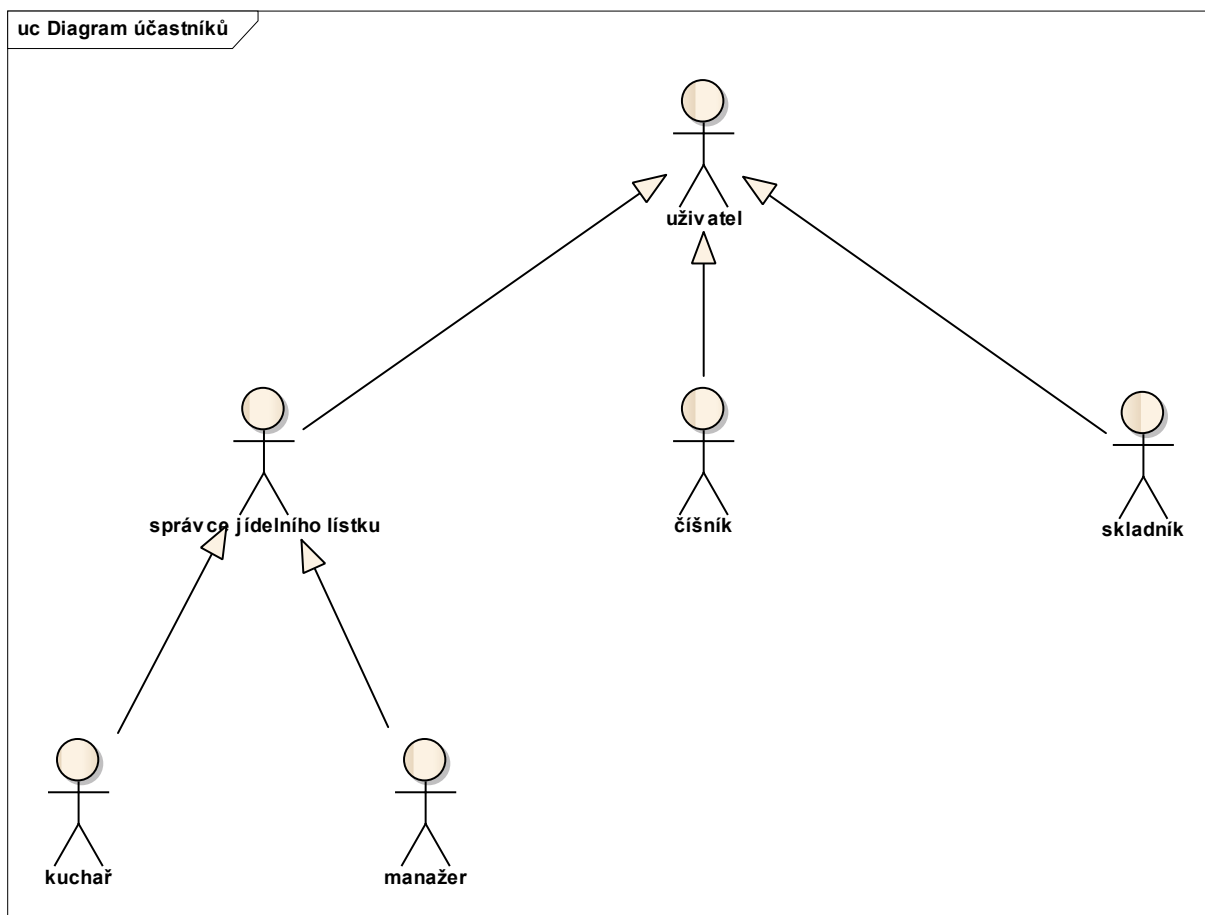


Figure: 9

Objednávka od zákazníka

Created on 12.11.2013, Last Modified: 12.11.2013

Objednávka od zákazníka - Use Case

Created on 20.10.2013, Last Modified: 12.11.2013



Figure: 10

uc Zpracování objednávky v kuchyni

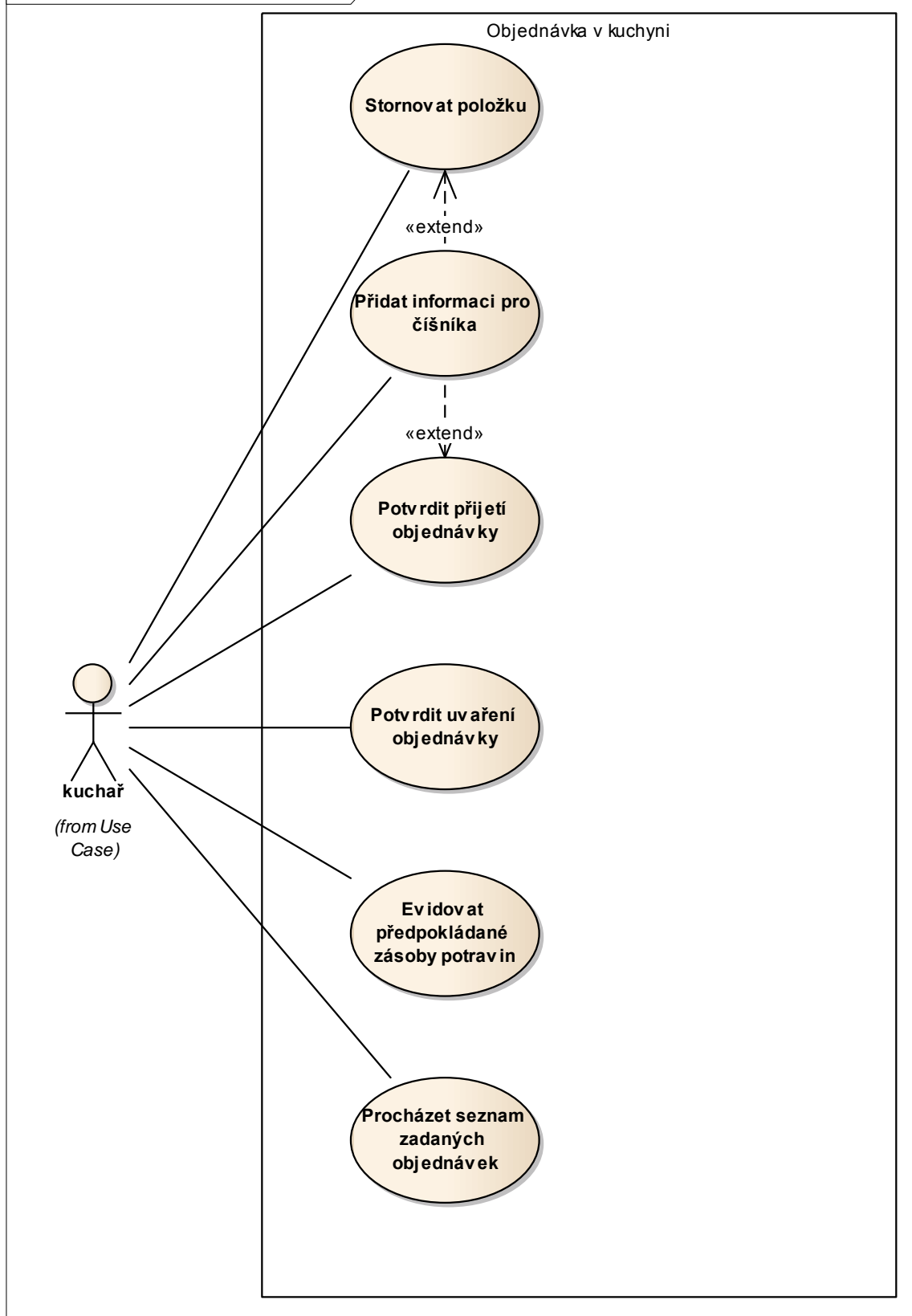


Figure: 11

Evidovat předpokládané zásoby potravin

Systém umožní v případě nedostatku surovin pro objednávku apod. položku z kuchyně stornovat a označit odpovídajícím příznakem = signál pro číšníka.

Potvrdit přijetí objednávky

Systém bude odlišovat stav položek k objednávce – objednáno, vaří se v kuchyni, příznak zdržení/nedostatku surovin, poznámka, stornováno, doneseno, zapláceno, ...

Potvrdit uvaření objednávky

Systém bude odlišovat stav položek k objednávce – objednáno, vaří se v kuchyni, příznak zdržení/nedostatku surovin, poznámka, stornováno, doneseno, zapláceno, ...

Procházet seznam zadaných objednávek

Systém bude upozorňovat kuchaře na dlouho čekající položky.

Systém bude v kuchyni zobrazovat u každého jídla zobrazovat počet jeho objednávek – pro možnost vaření ve větším množství nebo použití uvařeného jídla pro jinou objednávku v případě storna.

Přidat informaci pro číšníka

Systém umožní k položkám na objednávce přidávat samostatnou poznámku pro číšníka, např. „z důvodu ... zdržení x minut“.

Systém bude v jídelním lístku v terminálu automaticky označovat položky, které byly z kuchyně onačeny příznakem zdržení.

Pokud objednávka obsahuje poznámku z kuchyně, systém stůl na terminálu výrazně označí (např. jasně červenou barvou).

Přidat položky na objednávku

Systém umožní průběžné úpravy objednávek – přidávání/odstraňování položek a bude tyto změny také aktualizovat na výstupu do kuchyně.

Připravít platbu

Rezervovat stůl

Systém bude umožňovat označovat stoly jako rezervované včetně konkrétního data a času (tedy i na jiné dny).

Basic Path

1 Rezervace stolu začíná telefonátem zákazníka.

1a Exception

2 Číšník na terminálu vybere sekci pro Rezervace a v kalendáři zobrazí jejich seznam pro požadovaný den a ověří, zda je volný odpovídající stůl.

3 IF je volný stůl

3a Alternate

4 Číšník vytvoří pro daný den Novou rezervaci.

5 Číšník vyplní datum, čas, stůl a jméno zákazníka.

6 Číšník potvrdí Uložení rezervace.

7 Konec hovoru

ELSE není volný stůl

1 Číšník nabídne co nejbližší čas, kdy je rezervace možná.

Přerušení rezervace

1 V každém kroku až do potvrzení uložení lze změny odvolat tlačítkem Storno.

Po uložení viz diagram Změna rezervace .

Rozdělit objednávku na více dílčích

Systém umožní rozdělit jednu objednávku (stůl) na více objednávek (pro více oddělených plateb) a vytisknout pro ně samostatné účty.

Systém umožní zaplatit jen část položek z objednávky (viz předchozí bod) a zbytek ponechat otevřený.

Stornovat položku

Systém umožní v případě nedostatku surovin pro objednávku apod. položku z kuchyně stornovat a označit odpovídajícím příznakem = signál pro číšníka.

Systém bude z jídelního lístku v terminálu automaticky označovat položky, které byly z kuchyně označeny příznakem nedostatku surovin.

Basic Path

1 Změna objednávky z kuchyně nastane při zpoždění nebo nedostatku surovin pro některé jídlo.

1a Exception

2 IF zpoždění

2a Alternate

3 Kuchař zadá poznámku o zpoždění.

4 Systém odpovídající stůl označí na terminálu -> informace pro číšníka.

ELSE nedostatek surovin

1 Kuchař zruší položku s nedostatkem surovin a případně zadá poznámku, která surovina chybí.

2 Systém odpovídající stůl výrazně označí na terminálu -> upozornění číšníka.

3 Číšník nabídne zákazníkovi jiné jídlo.

4 Číšník změna objednávky zadá dle diagramu Změnit položky na objednávce.

Přerušení zadávání

1 Viz diagram Změnit položky na objednávce .

Vytisknout účtenky

Systém umožní číšníkovi nastavovat individuální slevy pro objednávky v případě reklamací ze strany zákazníka na jednotlivé položky.

Zadat objednávku do terminálu

Systém bude umožňovat při objednávání více způsobů zadávání – výběr ze seznamu (jídelního lístku) včetně jeho filtrování psaním (části) názvu položky.

Basic Path

1 Zadání objednávky do terminálu začíná po přijetí objednávky od zákazníka.

1a Exception

2 Číšník na terminálu vybere zákazníkův stůl.

3 Číšník vybere z nabídky požadované položky a zvolí jejich množství případně jako nové položky manuálně doplní speciální požadavky zákazníka a poznámky pro kuchaře.

4 IF je na všechny položky dostatek surovin

4a Alternate

5 Číšník uloží objednávku tlačítkem Uložit.

Přerušení zadávání

1 V každém kroku až do Uložení lze zadávání objednávky přerušit tlačítkem Storno. Poté bude číšník dotázán, zda chce dosavadní změny uložit nebo zrušit.

ELSE na některou položku chybí suroviny

1 Číšník zákazníkovi nabídne jiné jídlo/pití a poté jej zadá do terminálu obvyklým způsobem .

Zadávat speciální požadavky

Systém umožní manuální jednorázové úpravy ingrediencí položky na objednávce včetně poznámky pro kuchaře (např. „bez sýru“ nebo změna přílohy apod.).

U manuálně editovaných položek objednávky bude možné připočítat případné ingredience jako další položky, nebo je naopak odečítat.

Změnit položky na objednávce

Systém umožní průběžné úpravy objednávek – přidávání/odstraňování položek a bude tyto změny také aktualizovat na výstupu do kuchyně.

Basic Path

1 Zadání objednávky do terminálu začíná po přijetí objednávky od zákazníka.

1a Exception

2 Číšník na terminálu vybere zákazníkův stůl.

3 IF zákazník chce přidat položku

3a Alternate

4 Číšník vybere z nabídky požadované položky a zvolí jejich množství případně jako nové položky manuálně doplní speciální požadavky zákazníka a poznámky pro kuchaře.

5 IF na některou položku chybí suroviny

6 Číšník zákazníkovi nabídne jiné jídlo/pití a poté jej zadá do terminálu obvyklým způsobem.

7 Číšník uloží objednávku tlačítkem Uložit.

ELSE zákazník chce zrušit položku

1 Číšník vybere na objednávce položku ke zrušení a její množství změní na 0.

Přerušení zadávání

1 V každém kroku až do Uložení lze zadávání objednávky přerušit tlačítkem Storno. Poté bude číšník dotázán, zda chce dosavadní změny uložit nebo zrušit .

Změnit rezervaci stolu

Systém bude umožňovat měnit provedené rezervace stolů.

Basic Path

1 Rezervace stolu začíná telefonátem zákazníka.

1a Exception

2 Číšník na terminálu vybere sekci pro Rezervace a v kalendáři zobrazí jejich seznam pro požadovaný den a ověří, zda je volný odpovídající stůl.

3 IF je volný stůl

3a Alternate

4 Číšník zvolí Změnit danou rezervaci.

5 Číšník vyplní nové datum, čas a stůl.

6 Číšník potvrdí Uložení rezervace.

7 Konec hovoru

ELSE není volný stůl

1 Číšník nabídne co nejbližší čas, kdy je rezervace možná.

Přerušení rezervace

1 V každém kroku až do potvrzení uložení lze změny odvolat tlačítkem Storno .

Zrušit rezervaci stolu

Systém bude umožňovat rušit provedené rezervace stolů.

Basic Path

1 Rezervace stolu začíná telefonátem zákazníka.

1a Exception

2 Číšník vybere Rezervace a v kalendáři vyhledá podle data, času či jména zázkaníkovu rezervaci.

3 Číšník otevře Změnu rezervace a vybere její Zrušení.

4 Číšník potvrdí zrušení rezervace.

5 Konec hovoru.

Přerušení rezervace

1 V každém kroku až do potvrzení uložení lze změny odvolat tlačítkem Storno.

Po uložení viz diagram Rezervace stolu .

Proces feedbacku

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Use Case - Use Case

Created on 21.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

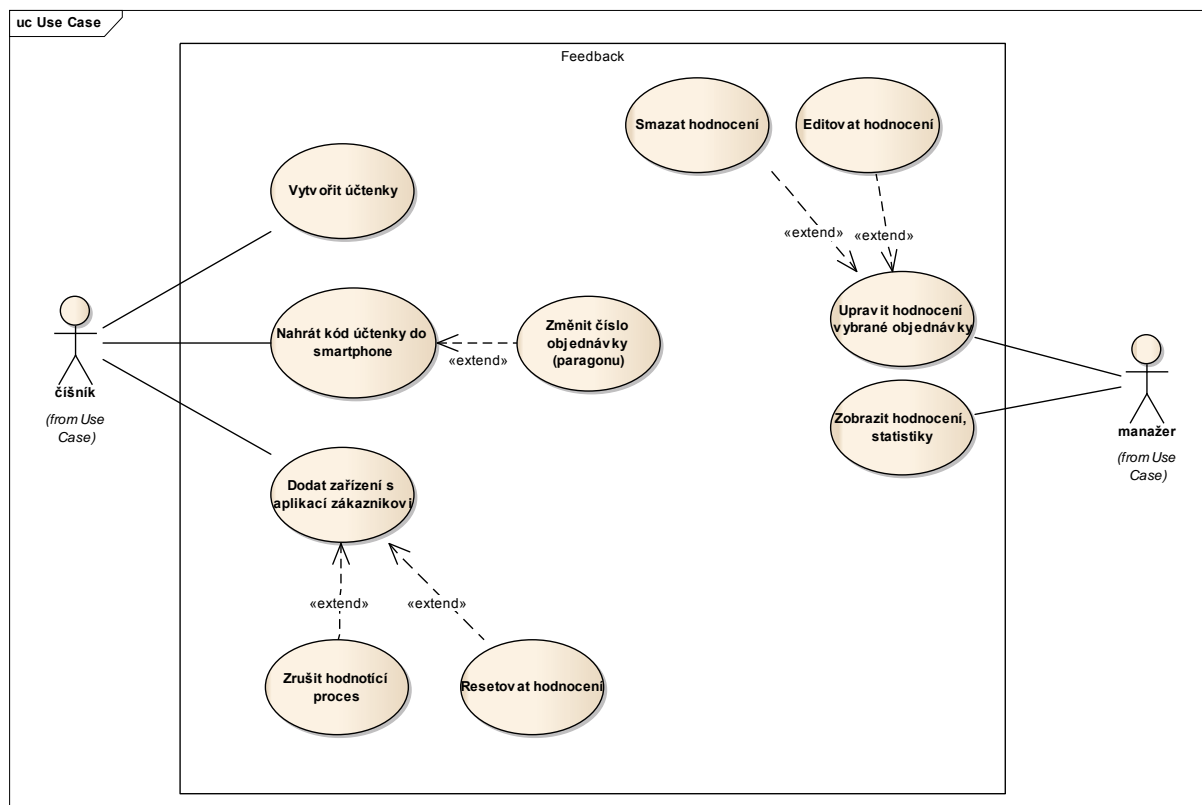


Figure: 12

Proces směn

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Směny - Use Case

Created on 19.11.2005, Last Modified: 28.10.2013

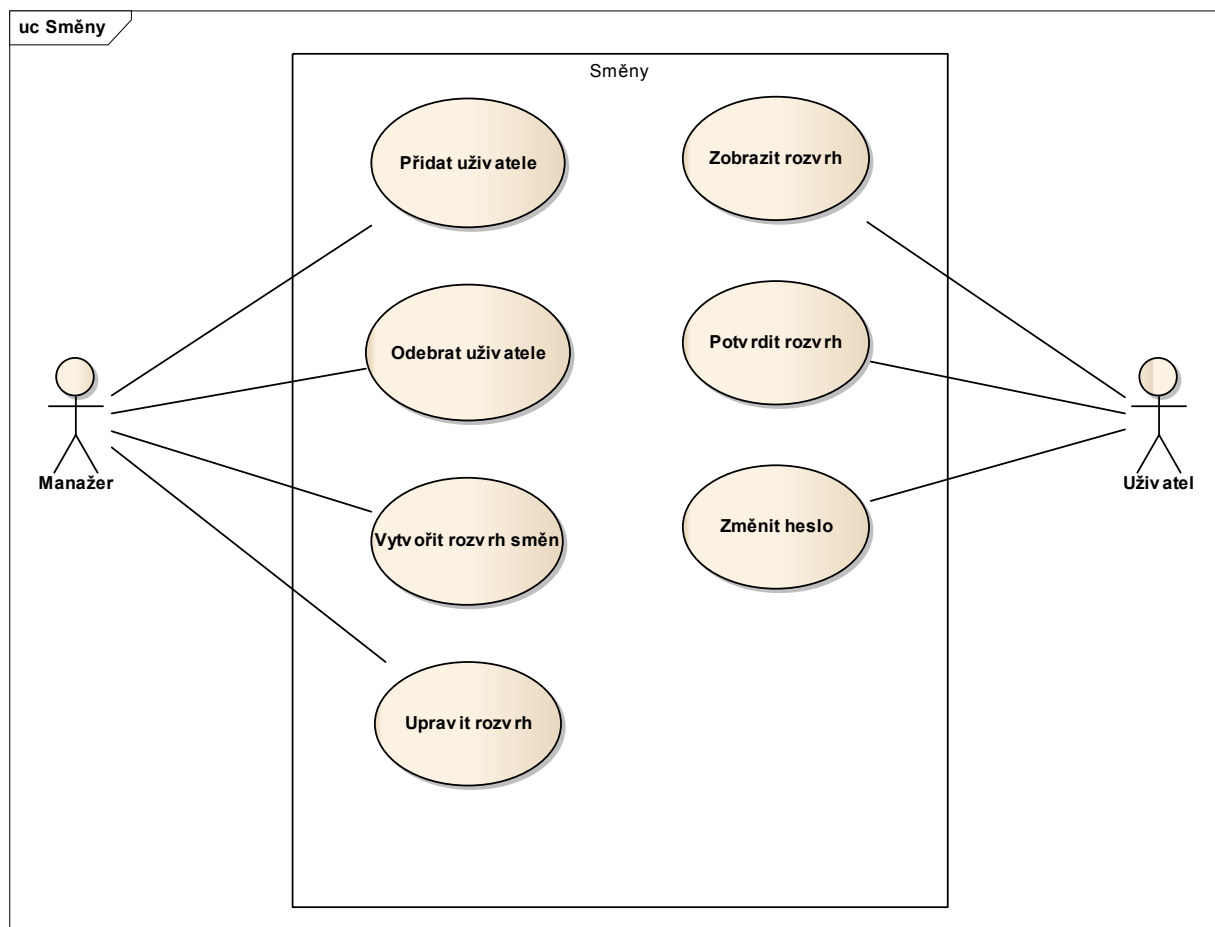


Figure: 13

Seznam položek skladu

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Seznam položek - Use Case

Created on 20.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

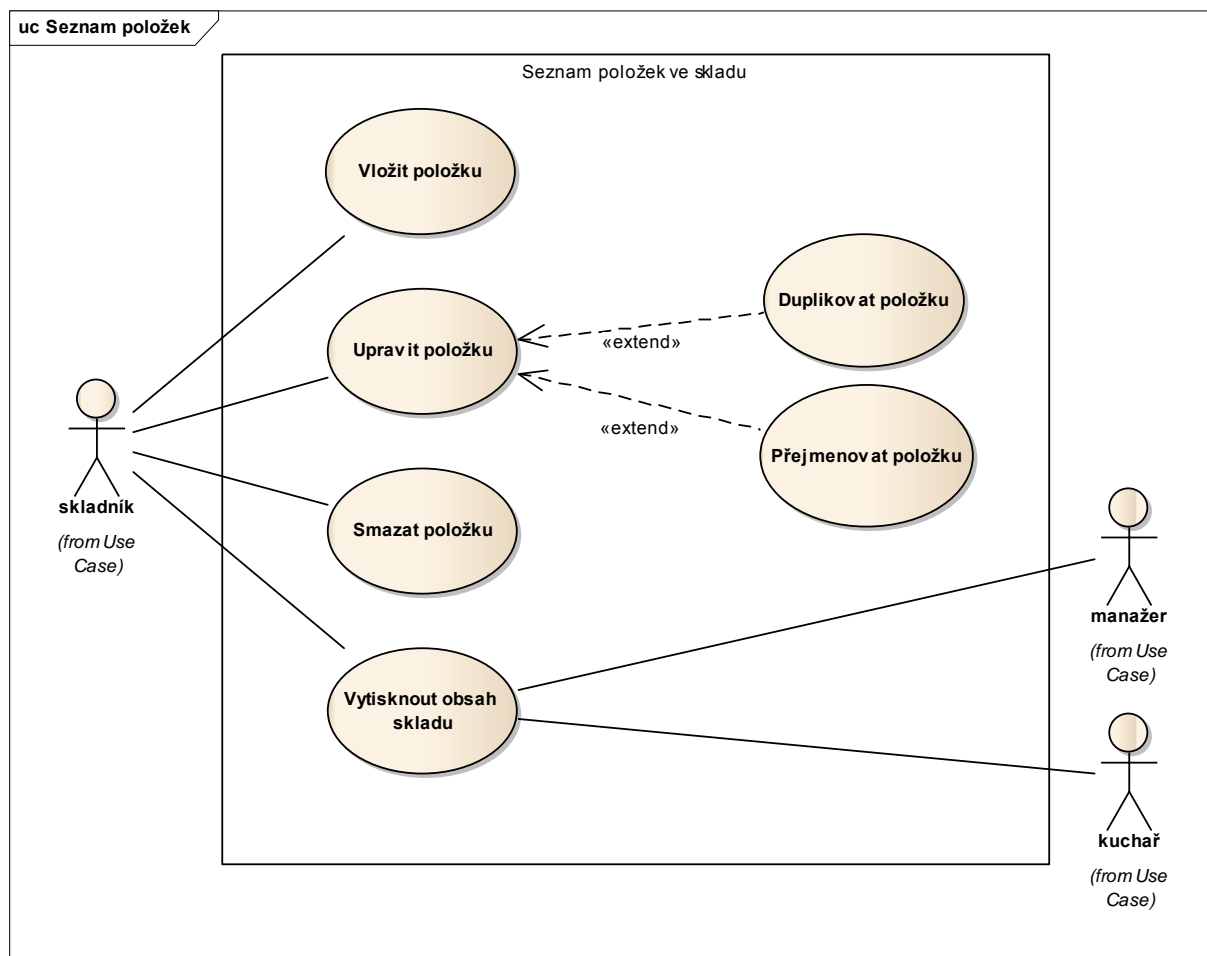


Figure: 14

Správa dodavatelů

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Správa dodavatelů - Use Case

Created on 20.10.2013, Last Modified: 6.11.2013

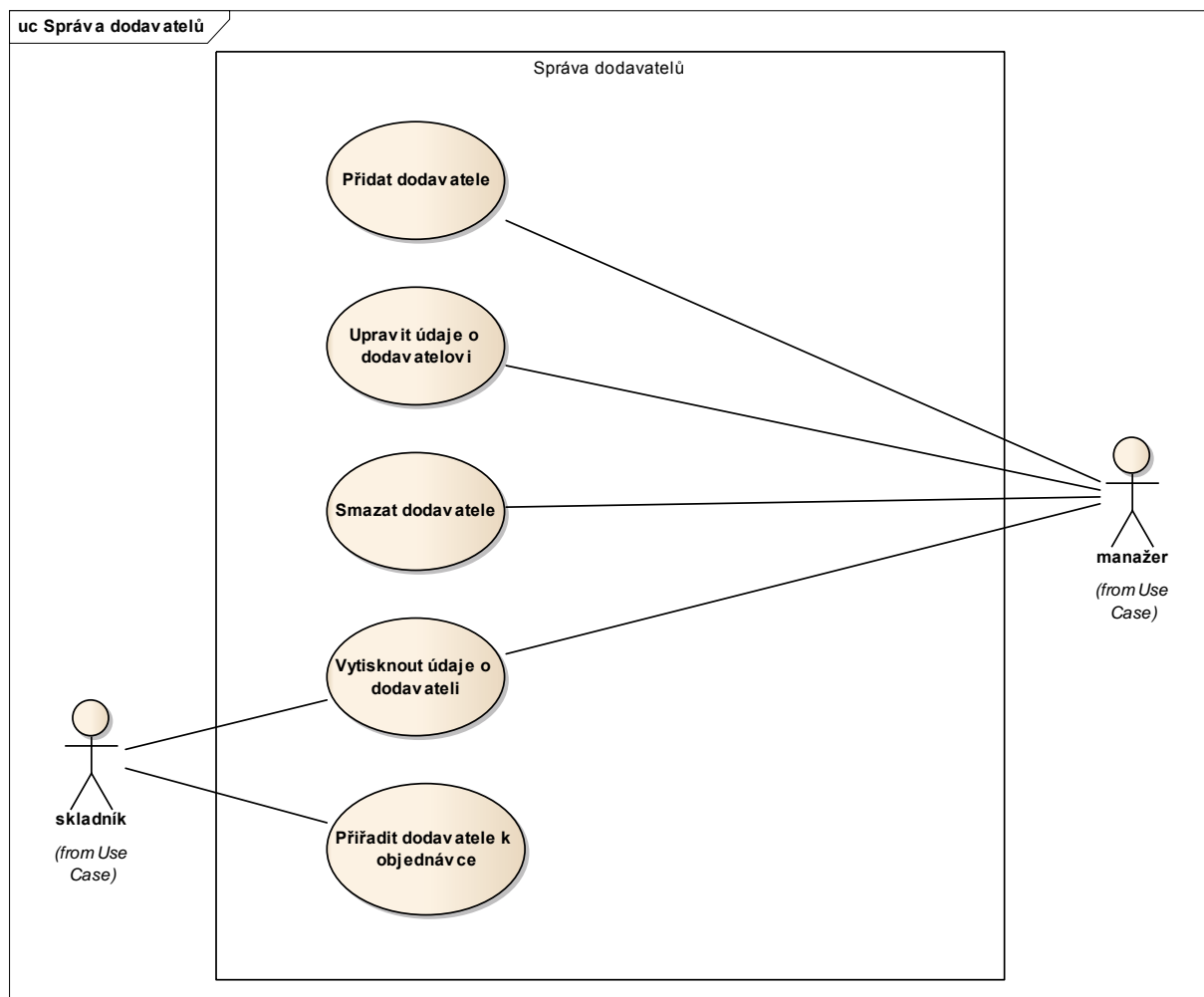


Figure: 15

Vytvořit objednávku

(from Správa objednávek zásob)

Správa jídelního lístku

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Seznam položek jídelního lístku - Use Case

Created on 26.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

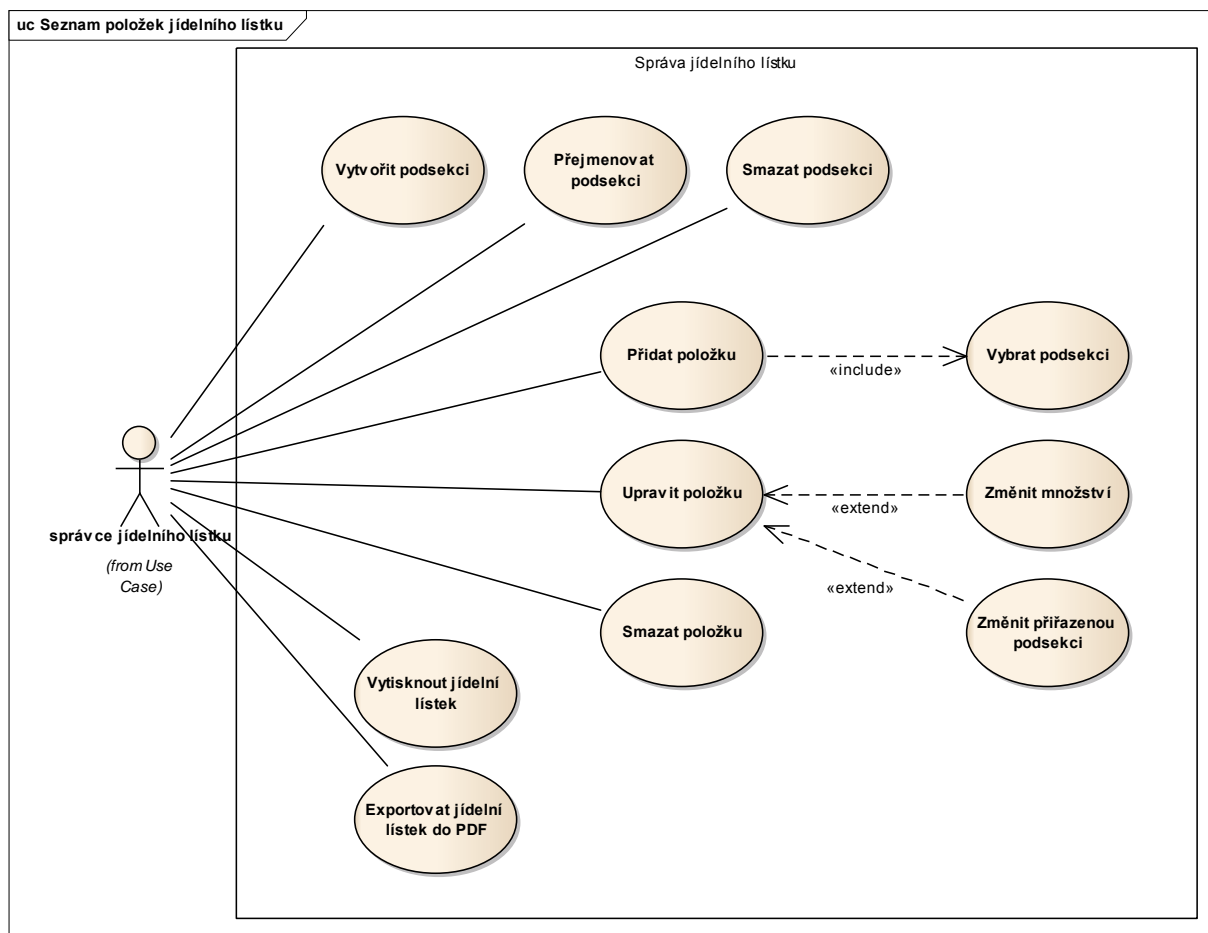


Figure: 16

Vytvořit podsekcí

Např. kuřecí pochoutky, nealkoholické nápoje atd.

Správa objednávek zásob

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Objednávky - Use Case

Created on 20.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

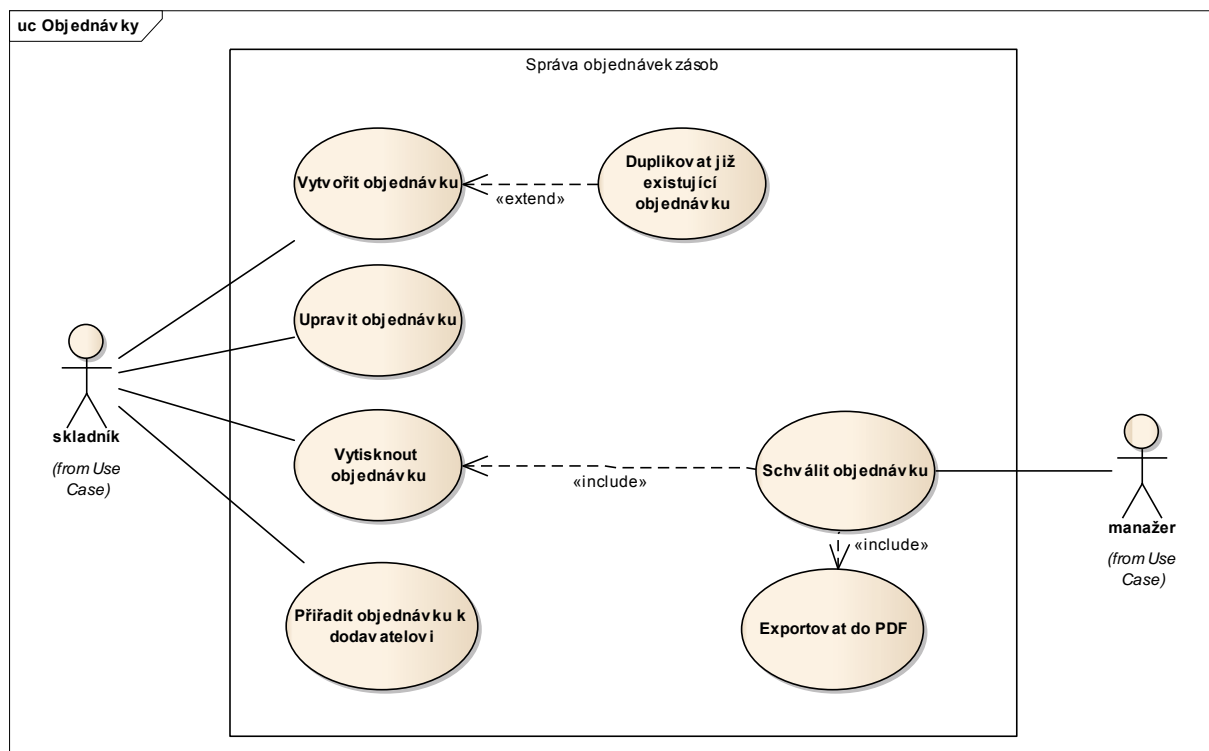


Figure: 17

Zaplacení

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Zaplacení - Use Case

Created on 19.11.2005, Last Modified: 1.11.2013

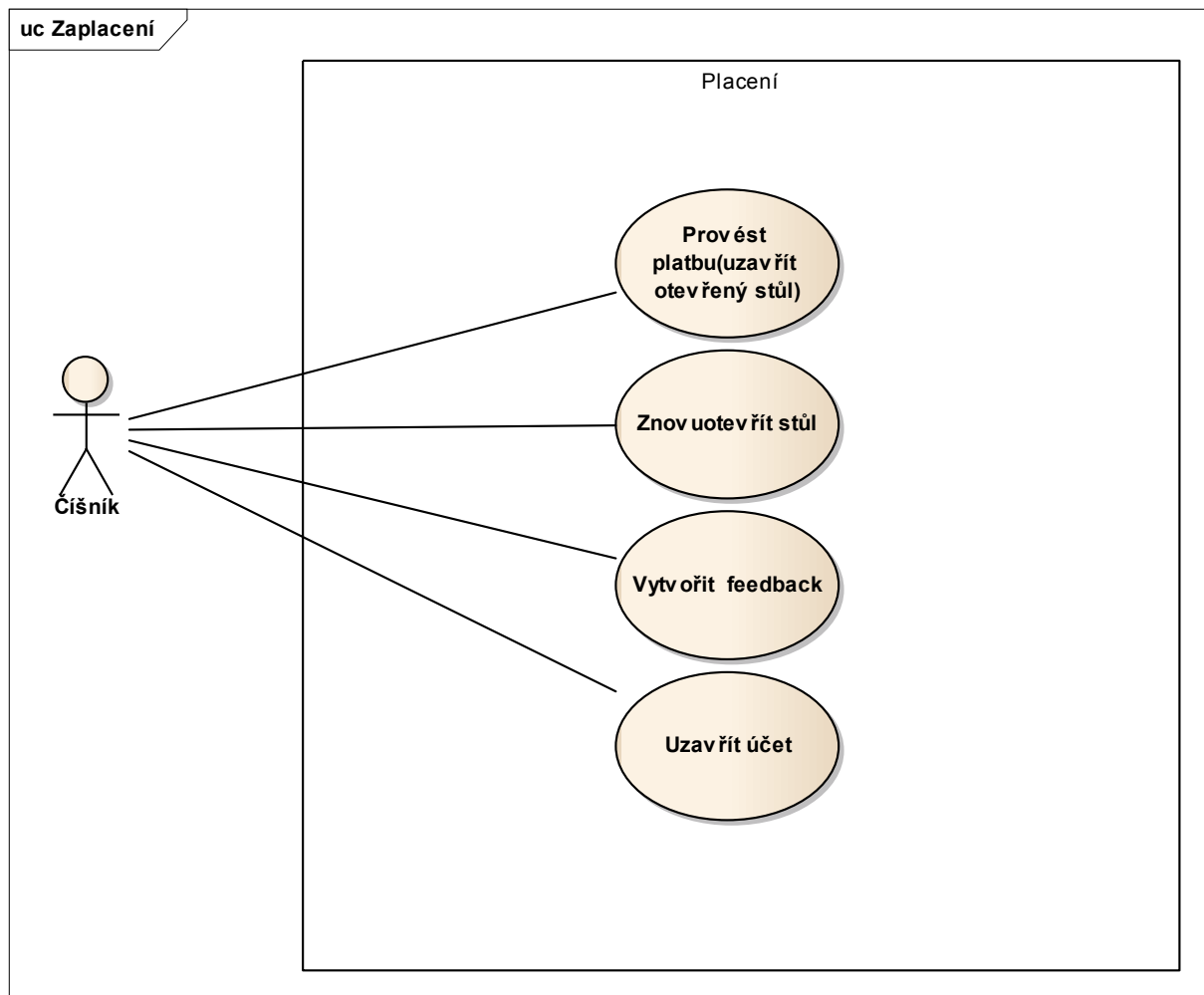


Figure: 18

Flows - activity diagrams

Created on 6.11.2013, Last Modified: 6.11.2013

Rezervovat stůl

Created on 12.11.2013, Last Modified: 12.11.2013

Rezervace stolu

Created on 8.11.2013, Last Modified: 8.11.2013

Rezervace stolu - Activity

Created on 8.11.2013, Last Modified: 11.11.2013

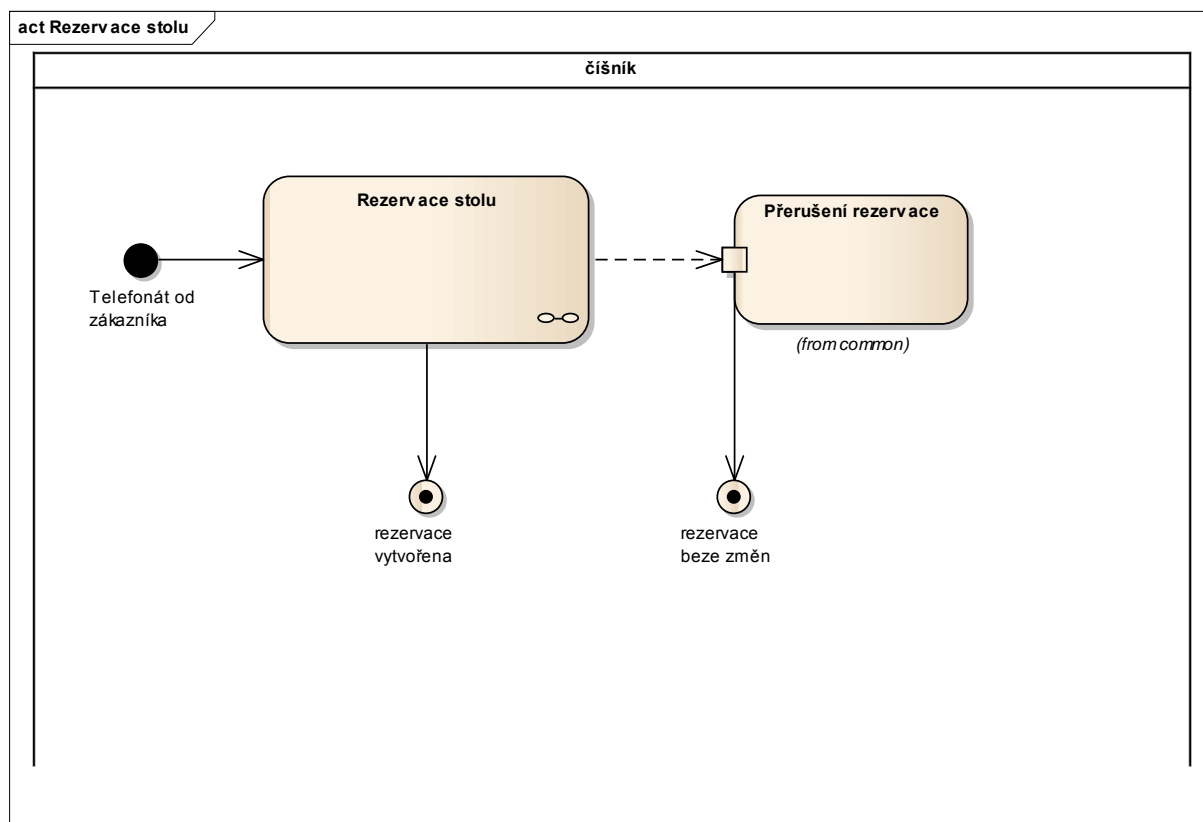


Figure: 19

Rezervace stolu

Vytvoření rezervace

Vybrat Novou rezervaci

Číšník vytvoří pro daný den Novou rezervaci.

Vyplnit údaje

Číšník vyplní datum, čas, stůl a jméno zákazníka.

Změna rezervace

Created on 8.11.2013, Last Modified: 8.11.2013

Změna rezervace - Activity

Created on 8.11.2013, Last Modified: 9.11.2013

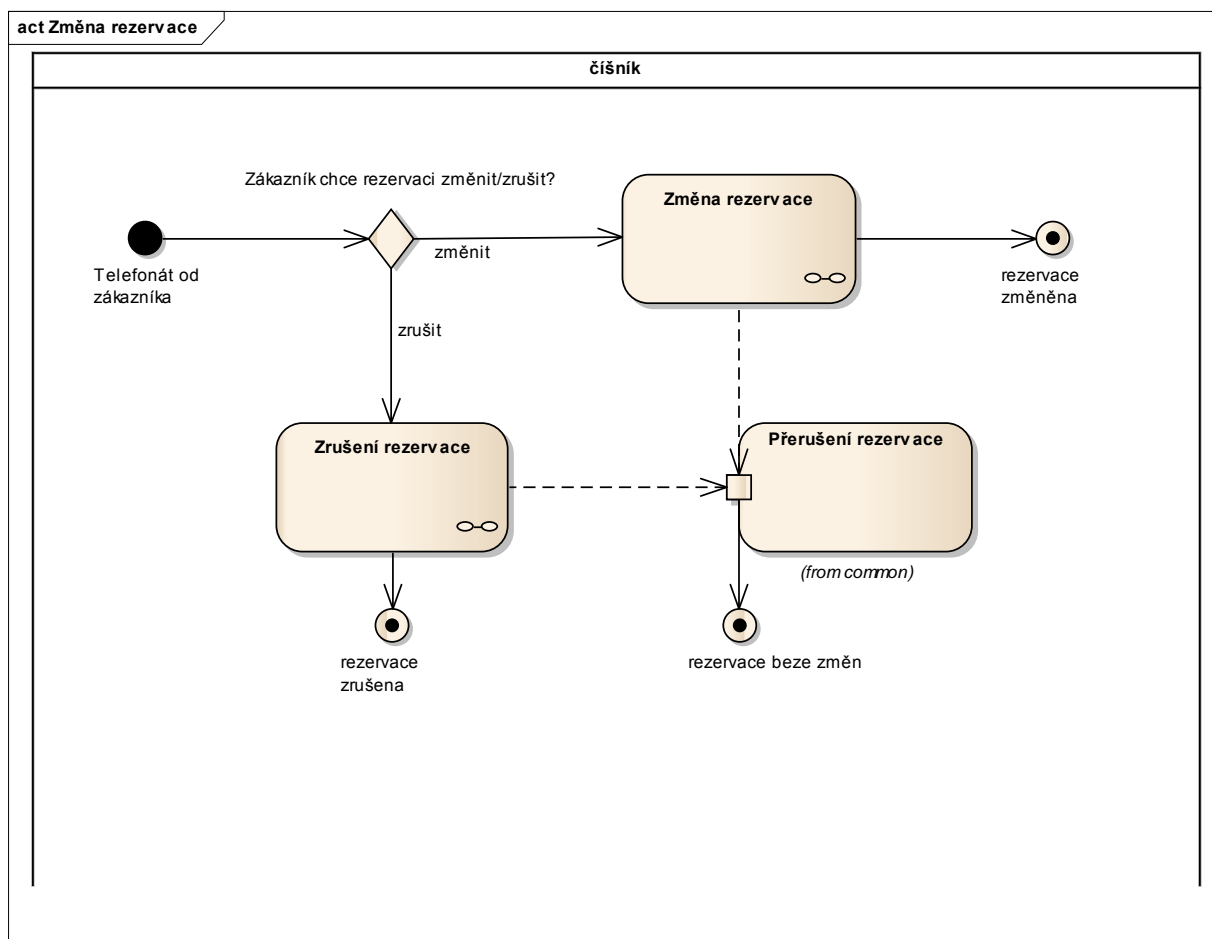


Figure: 20

Změna rezervace

Provedení změn

Vypnit nové údaje

Číšník vyplní nové datum, čas a stůl.

Změnit rezervaci

Číšník zvolí Změnit danou rezervaci.

Zrušení rezervace

Potvrdit zrušení rezervace

Číšník potvrdí zrušení rezervace.

Zrušit rezervaci

Číšník otevře Změnu rezervace a vybere její Zrušení.

Vyhledání zákazníkovi rezervace

Číšník vybere Rezervace a v kalendáři vyhledá podle data, času či jména zákazníkovi rezervaci.

Zákazník chce rezervaci změnit/zrušit?

rezervace změněna

rezervace zrušena

common

Created on 8.11.2013, Last Modified: 8.11.2013

Kontrola času

Číšník na terminálu vybere sekci pro Rezervace a v kalendáři zobrazí jejich seznam pro požadovaný den a ověří, zda je volný odpovídající stůl.

Nabídnout jiný čas

Pokud stůl není volný, číšník nabídne nejbližší čas, kdy je rezervace možná.

Je volný stůl?

Nalezen volný stůl

Nalezen vyhovující čas?

Potvrdit rezervaci

Číšník potvrdí Uložení rezervace.

Přerušení rezervace

V každém kroku až do potvrzení Uložení lze změny odvolat tlačítkem Storno.

Telefonát od zákazníka

Rezervace stolu začíná telefonátem zákazníka.

rezervace beze změn

rezervace vytvořena

číšník

Zadat/změnit objednávku

Created on 12.11.2013, Last Modified: 12.11.2013

Zadat objednávku do terminálu

Created on 10.11.2013, Last Modified: 10.11.2013

Zadat objednávku do terminálu - Activity

Created on 10.11.2013, Last Modified: 11.11.2013

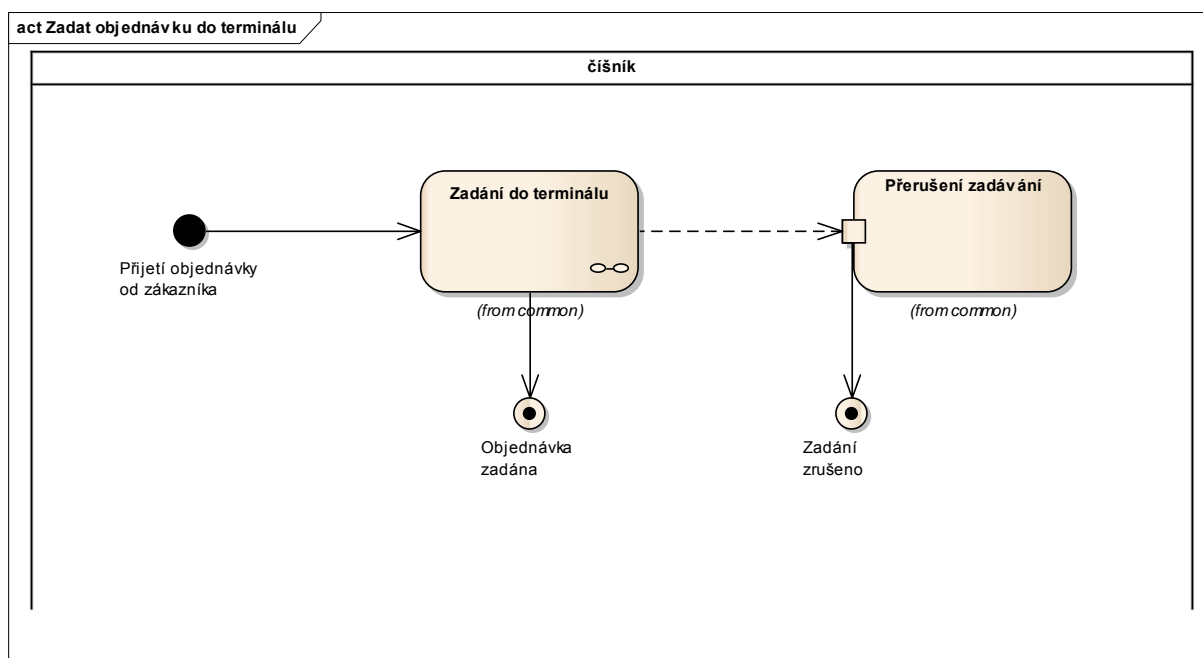


Figure: 21

Změna objednávky z kuchyně

Created on 10.11.2013, Last Modified: 10.11.2013

Změna objednávky z kuchyně - Activity

Created on 10.11.2013, Last Modified: 11.11.2013

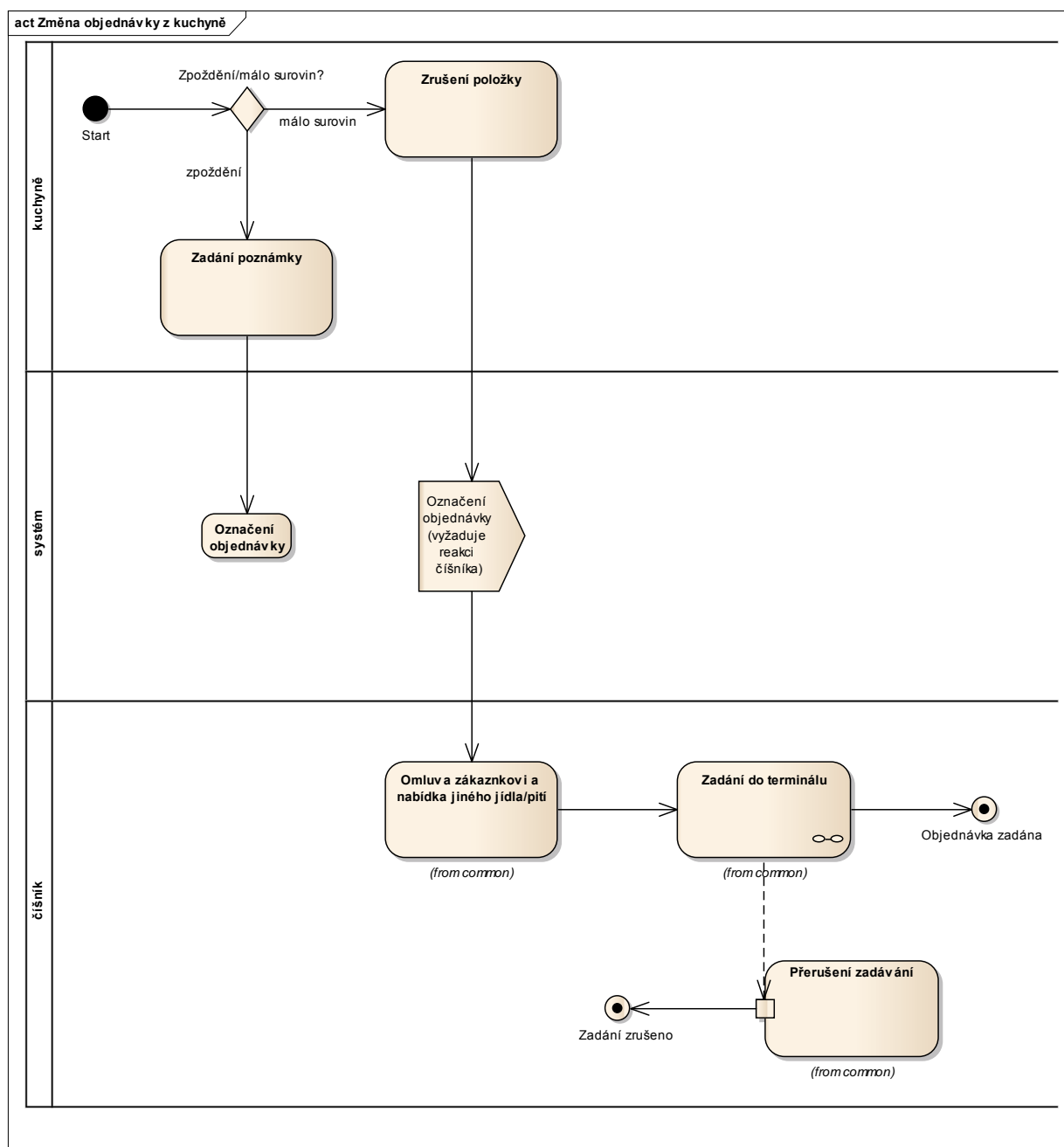


Figure: 22

kuchyně

Zadání poznámky

Kuchař zadá poznámku o zpoždění.

Zrušení položky

Kuchař zruší položku s nedostatkem surovin a případně zadá poznámku, která surovina chybí.

Zpoždění/málo surovin?

Start

Změna objednávky z kuchyně nastane při zpoždění nebo nedostatku surovin pro některé jídlo.

system

Označení objednávky

Systém odpovídající stůl označí na terminálu -> informace pro číšníka.

Označení objednávky (vyžaduje reakci číšníka)

Systém odpovídající stůl výrazně označí na terminálu -> upozornění číšníka.

Změnit položky na objednávce

Created on 10.11.2013, Last Modified: 10.11.2013

Změnit položky na objednávce - Activity

Created on 10.11.2013, Last Modified: 11.11.2013

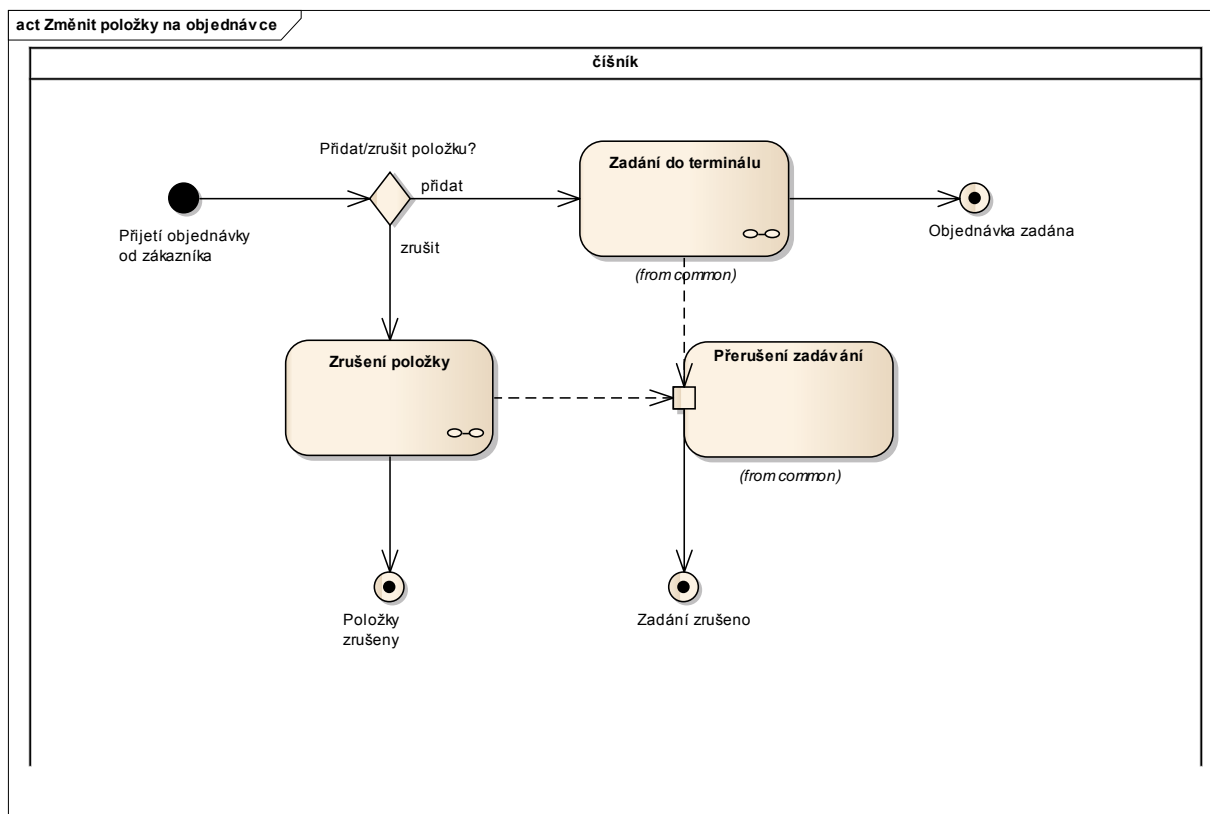


Figure: 23

Zrušení položky

Zrušení položek

Číšník vybere na objednávce položku ke zrušení a její množství změní na 0.

Položky zrušeny

Přidat/zrušit položku?

common

Created on 10.11.2013, Last Modified: 10.11.2013

Zadání do terminálu

Uložit objednávku

Číšník uloží objednávku tlačítkem Uložit.

Omluva zákazníkovi a nabídka jiného jídla/pití

Pokud je pro některou položku indikován nedostatek surovin, číšník zákazníkovi nabídne jiné jídlo/pití a poté jej zadá do terminálu obvyklým způsobem.

Výběr položek

Číšník vybere z nabídky požadované položky a zvolí jejich množství případně jako nové položky manuálně doplní speciální požadavky zákazníka a poznámky pro kuchaře.

Vyběr stolu na terminálu

Číšník na terminálu vybere zákazníkův stůl.

Je na položky dostatek surovin?

<anonymous>

Objednávka zadána

Přerušení zadávání

V každém kroku až do Uložení lze zadávání objednávky přerušit tlačítkem Storno. Poté bude číšník dotázán, zda chce dosavadní změny uložit nebo zrušit.

Přijetí objednávky od zákazníka

Zadání objednávky do terminálu začíná po přijetí objednávky od zákazníka.

Zadání zrušeno

číšník

Katalog Use Case <-> Funkčních požadavků

Kdo	Use Case	Funkční požadavky	Priorita	
číšník	Rezervovat stůl	Systém bude umožňovat označovat stoly jako rezervované včetně konkrétního data a času (tedy i na jiné dny).	P3	
	Změnit rezervaci stolu	Systém bude umožňovat měnit provedené rezervace stolů.	P3	
	Zrušit rezervaci stolu	Systém bude umožňovat rušit provedené rezervace stolů.	P3	
	Zadat objednávku do terminálu (+ speciální objednávky)	Systém bude na terminálu evidovat objednávky dle fyzických stolů v restauraci.	P2	
		Systém bude umožňovat při objednávání více způsobů zadávání – výběr ze seznamu (jídelního lístku) včetně jeho filtrování psaním (části) názvu položky.	P3	
		Systém bude v jídelním lístku v terminálu automaticky označovat položky, které byly z kuchyně označeny příznakem nedostatku surovin.	P1	
		Systém bude v jídelním lístku v terminálu automaticky označovat položky, které byly z kuchyně onačeny příznakem zdržení.	P3	
		Systém bude umožňovat současné využívání přes více terminálů, které budou mít k dispozici stejná data a informace o existujících objednávkách.	P1	
	Změnit položky na objednávce	viz Zadat objednávku do terminálu (+ speciální objednávky)	-	
		Systém bude odlišovat stav položek k objednávce – objednáno, vaří se v kuchyni, příznak zdržení/nedostatku surovin, poznámka, stornováno, doneseno, zaplaceno, ...	P1	
Systém umožní průběžné úpravy objednávek – přidávání/odstraňování položek a bude tyto změny také aktualizovat na výstupu do kuchyně.		P1		
Systém umožní manuální jednorázové úpravy ingrediencí položky na objednávce včetně poznámky pro kuchaře (např. „bez sýru“ nebo změna přílohy apod.)- U manuálně editovaných položek objednávky bude možné připočítat případné ingredience jako další položky, nebo je naopak odečítat.		P3		
			P3	
Připravit platbu (+ účtenka)	Systém umožní rozdělit jednu objednávku (stůl) na více objednávek (pro více oddělených plateb) a vytisknout pro ně samostatné účty.	P1		
	Systém umožní zaplatit jen část položek z objednávky (viz předchozí bod) a zbytek ponechat otevřený.	P2		
	Systém umožní číšníkovi nastavovat individuální slevy pro objednávky v případě reklamací ze strany zákazníka na jednotlivé položky.	P3		
	Systém bude odlišovat stav položek k objednávce – objednáno, vaří se v kuchyni, příznak zdržení/nedostatku surovin, poznámka, stornováno, doneseno, zaplaceno, ...	P1		
	kuchař	Stornovat položku	viz Přidat informaci pro číšníka viz Potvrdit stav objednávky	- -
		Přidat informaci pro číšníka	Systém umožní v případě nedostatku surovin pro objednávku apod. položku z kuchyně stornovat a označit odpovídajícím příznakem = signál pro číšníka.	P2
	Systém umožní k položkám na objednávce přidávat samostatnou poznámku pro číšníka, např. „z důvodu ... zdržení x minut“.		P3	
	Potvrdit stav objednávky	Systém bude odlišovat stav položek k objednávce – objednáno, vaří se v kuchyni, příznak zdržení/nedostatku surovin, poznámka, stornováno, doneseno, zaplaceno, ...	P1	
	Evidovat předpokládané zásoby potravin	Systém umožní v případě nedostatku surovin pro objednávku apod. položku z kuchyně stornovat a označit odpovídajícím příznakem = signál pro číšníka.	P2	
	Procházet seznam zadaných objednávek	Systém bude upozorňovat kuchaře na dlouho čekající položky.	P2	
Systém bude v kuchyni zobrazovat u každého jídla zobrazovat počet jeho objednávek – pro možnost vaření ve větším množství nebo použití uvařeného jídla pro jinou objednávku v případě storna.		P1		
skladník		Spravovat seznam položek ve skladu	Systém bude mít seznam položek ve skladu. Tento seznam bude evidovat veškeré uložené potraviny a jiné zásoby jako jednotlivé položky.	P1

skladník, kuchař, manažer		Systém bude schopen přidat položky do seznamu. Každé položce půjde nastavit jméno a množství v kusech, gramech, kilogramech a litrech.	P1
		Systém bude schopen do seznamu položek ve skladu jednotlivé položky přidávat, mazat a upravovat. Upravování umožní duplikaci položky nebo její přejmenování.	P1
		Systém bude schopen vytisknout obsah skladu. Tištěná podoba bude obsahovat v hlavičce datum vytisknutí a v těle dokumentu na každém řádku jméno položky a její množství.	P2
manažer	Spravovat dodavatele	Systém bude mít seznam dodavatelů. Tento seznam bude evidovat dodavatele restaurace spolu s jejich údaji. Systém bude schopen do seznamu přidávat nové dodavatele. U každého nového záznamu musí být uvedeno jméno, adresa, fakturační údaje a kontakt. Systém bude umožňovat upravení údajů jednotlivých dodavatelů. Každému dodavateli půjde změnit adresa, fakturační údaje a kontakt. Systém bude umožňovat smazání dodavatele.	P1 P1 P1 P1
manažer, skladník skladník	Spravovat objednávky zásob	Systém bude schopen vytisknout údaje o dodavateli. Tištěná podoba bude obsahovat všechny uložené údaje o dodavateli. Systém bude schopen přiřadit dodavatele k již vytvořené objednávce. Objednávání zboží bude mít na starosti skladník.	P2 P1
skladník		Systém bude mít správu objednávek zásob. Ta se bude starat o objednávky nových zásob. Systém bude umět vytvořit objednávku. Systém bude umět upravit objednávku. Úprava umožní změnit dodavatele nebo seznam objednávaných položek. Systém bude schopen přiřadit vytvořenou objednávku konkrétnímu dodavateli ze seznamu dodavatelů. Systém bude schopen vytisknout objednávku. Ta bude v hlavičce obsahovat informace o dodavateli - jméno, fakturační údaje a kontakt. V tělu zprávy bude seznam objednávaného zboží.	P1 P1 P1 P1 P2
manažer		Systém umožní manažerovi schválení objednávky. Schválení bude doprovázeno vytisknutím kopie objednávky a exportování tohoto dokumentu do formátu .PDF.	P2
číšník, kuchař	Spravovat jídelní lístek	Systém bude mít správu jídelního lístku. Ta se bude starat o obsah jídelního lístku. Systém bude spravovat jídelní lístek formou podsekci. Jídelní lístek bude obsahovat několik podsekci pro různé druhy jídel/nápojů. Každá položka musí být v právě jedné podsekci. Systém bude umět vytvářet podsekce. Při vytváření bude třeba zadat jméno této nové podsekce. Systém bude umět upravovat podsekce. Úprava umožní změnit jméno této podsekce. Systém bude schopne smazat podsekce. Smazáním se z jídelního lístku odstraní i všechny položky, které byli přiřazené do dané podsekce. Systém bude schopen přidávat položky. Každá položka bude mít cenu, jméno a množství udávané v gramech, kusech, litrech nebo mililitrech. Přidání položky si bezpodmínečně vyžádá vybrání existující podsekce, do které se položka následně uloží. Systém bude umět upravovat položky. Úprava umožní změnu množství nebo přesunutí do jiné podsekce. Systém bude schopen smazat položky z jídelního lístku. Systém bude umět vytisknout jídelní lístek. Každá podsekce bude začínat na nové straně. V hlavičce stránky bude uvedeno jméno podsekce a v těle stránky budou jednotlivé položky - každý řádek bude obsahovat množství, jméno položky a cenu (v tomto pořadí).	P1 P2 P2 P2 P2 P1 P1 P1 P2
číšník, manažer	Feedback	Systém bude umět exportovat jídelní lístek do PDF ve stejné podobě jako při tištění. Každá podsekce bude začínat na nové straně. V hlavičce stránky bude uvedeno jméno podsekce a v těle stránky budou jednotlivé položky - každý řádek bude obsahovat množství, jméno položky a cenu (v tomto pořadí).	P1
		Systém bude zahrnovat aplikaci pro feedback. Tato aplikace umožní návštěvníkům při placení hodnotit různé aspekty restaurace pomocí stupnice 1 až 5 hvězdiček.	P1
		Systém bude schopen data z aplikace odeslat ihned po vyplnění formuláře do vzdáleného úložiště.	P2
		Systém bude hodnocení spojovat s konkrétní účtenkou pomocí identifikačního čísla účtenky. Před samotným hodnocením zadá obsluha toto číslo do aplikace pro feedback, poté nechá ohodnotit návštěvníka restaurace. Při odesílání do vzdáleného úložiště se tyto dvě informace spojí dohromady. Systém bude podávat hlášení o nových hodnoceních oprávněnému uživateli.	P1 P2

manažer, číšník, kuchař, skladník	Proces směn	Systém bude mít ochranu před několikanásobným hlasováním jedním zákazníkem. Každé identifikační číslo účtenky se může zúčastnit hlasování pouze jednou.	P1
		Systém umožní resetovat celé hodnocení uživatelem, ovšem pouze před odesláním do vzdáleného úložiště.	P1
		Systém umožní pověřenému uživateli vstup do hodnocení, kde ho může upravovat.	P1
		Systém bude mít zakomponovaný proces změn a půjde tedy zjistit jakákoliv zpětná změna hodnocení.	P3
		Systém bude shromažďovat výsledky hodnocení a bude z něj tvořit grafy, statistiky a tabulky.	P3
manažer, číšník, kuchař, skladník	Proces směn		
		Systém bude mít správu směn, která bude mít na starost tvorbu rozvrhů pro zaměstnance restaurace.	P1
		Systém umožní přidávat a odebírat uživatele směn. Při vytváření nového uživatele bude povinné jméno, příjmení, rodné číslo, uživatelské jméno, heslo a funkce v systému.	P1
		Uživatelské jméno bude pro systém neměnné.	
		Systém umožní měnit uživateli jeho heslo. To půjde pouze skrz potvrzovací e-mail. Nové heslo musí obsahovat minimálně jedno velké písmeno a jednu číslici.	P1
		Systém bude schopný zobrazit všechny směny nebo směny právě jednoho uživatele.	P1
		Systém bude schopný generovat automatický rozvrh směn.	P2
		Systém umožní pověřenému uživateli (manažerovi) editovat, mazat a přidávat směny uživatelům.	P1
		Systém bude zahrnovat desktopovou aplikaci pro rychlý přehled směn uživatele. Aplikace musí fungovat na OS Windows XP a vyš.	P2
		Systém bude mít funkci na tisk rozvrhů a na ukládání rozvrhů do PDF.	P2
		Systém umožní zadávat dovolené, a to jak pro jednotlivce tak i hromadně.	P2
		Systém bude kontrolovat maximální dobu odpracovaných hodin a stav obsazených otevíracích hodin.	P1
		Systém umožní automaticky vygenerovat výplatní lístky a vypořítávat mzdy na základě odpracovaných hodin.	P1
číšník	Proces placení	Systém bude moci tisknout účtenky podle zadaného formátu/modelu.	P1
		V systému bude možnost zvolit typ platby, a to buď v hotovosti nebo kartou přes terminál. V průběhu placení bude možné tuto volbu změnit.	P1
		Systém bude v případě platby v hotovosti schopen vypočítat částku na vrácení.	P3
		Systém v případě nedostatku peněz zákazníka nabídne formulář, kam se vyplní údaje a systém tento formulář uloží do databáze pohledávek.	P3
		Systém po zaplacení/uložení pohledávky uzavře účet a odešle výkaz do úložiště, kde ho bude mít manažer možnost prohlížet.	P1

Katalog Obecných požadavků

Kdo	Use Case	Obecné požadavky	Priorita
číšník, manažer	Feedback	Aplikace na feedback bude dostupná pro mobilní zařízení, a to na operační systémy iOS a Android.	P1
		Aplikace na feedback se bude schopna přizpůsobit různým velikostem displejů.	P2
architekt ura	-	zavedení LAN sítě v místě provozu pro propojení jednotlivých PC stanic/terminálů	P1
	-	Veškeré ovládání systému bude formou samostatného programu pro OS Windows případně jako webové rozhraní.	P1
	-	Systém musí být schopný konzistentního provozu na běžném HW (tedy max. dual-core CPU a 2GB RAM, případně výkonově odpovídající terminál).	P1
	-	Centrální server je třeba dimenzovat dle odhadu zadavatele o počtu zákazníků jeho provozu a za tímto účelem předá dodavateli potřebná data případně po dohodě provede analýzu sám.	P2

	6.týden		8.týden		10.týden		12.týden		
Příjmení a jméno	Důvod přerozdělení	Přerozdělené body	Důvod přerozdělení	Přerozdělené body	Důvod přerozdělení	Přerozdělené body	Důvod přerozdělení	Přerozdělené body	Celkem
Michal Stanke	Oponentura, největší podíl na práci	4		-1					3
Piero Šesták		0		-1					-1
Lukáš Toman		-2		-2					-4
Jan Vrátník		-2	Zprovoznění aplikace, největší podíl na práci	4					2
Celkem (musí být 0)		0		0		0		0	0
Přerozděleno	Na základě poměru odpracovaného času	4	Na základě poměru odpracovaných h	4		0		0	8

Výkaz:

Michal Stanke

celkem hodin:
21,25

činnost	hodiny
vize - příprava	2
vize - obecné požadavky	1/4
vize - časový harmonogram	1/2
vize - sankce a finance	3/4
vize - sankce a finance (oprava)	1/2
BPM - příprava	2
BPM - objednávka	2
BPM - objednávka (podruhé)	1
požadavky - objednávka	1
požadavky - objednávka (oprava)	1/2
Use Case - objednávka	1/2
Use Case - objednávka (oprava)	1/4
požadavky + Use Case (propojení)	1/2
Use Case - diagram účastníků + účastníci v modelech	1/2
1. iterace - sloučení projektů	1/2
1. iterace - generování dokumentace	1/2
1. iterace - oprava odevzdání	1
1. iterace - oprava dle oponentury	1
případ užití - Rezervace stolu	1 1/2
případ užití - Změna rezervace	1
případ užití - Zadat/změnit objednávku	2
případ užití - Zadat/změnit objednávku (Změna obj. z kuchy	1/2
případy užití - textové scénáře	1/4
Use Case - doplnění popisů	1/4
BPM - objednávka (oprava)	1/4
případy užití - generování dokumentace	1/4

Pracovní přehled – SI

Typ práce	Popis práce	Strávený čas (h)
Zázemí	Dropbox, facebook stránky, soupis základních informací o projektu	2
Vize	Cíl projektu, manuál	1
BPM	Proces feedbacku, návrh směn	1
Zázemí	Stylistika sepsané vize, strukturování dropboxu	0,5
BPM	Doplnění feedbacku	2
UC	Feedback	1
1. Iterace	Kompletace vize	1
1. Iterace	Doladění detailu mé části práce	0,5
1. Iterace	Oprava chyb	1
Celkem		10

Výkaz:

Lukáš Toman

celkem hodin:
7,75

činnost	hodiny
BPM - proces placení	3
BPM - proces směn	1
UC - proces placení	1/2
UC - proces směn	1/4
Vize - základní funkční požadavky	1
1.iterace - opravy	2

Výkaz:

Honza Vrátník

celkem hodin:

25,00

činnost	hodiny
vize - zainteresované osoby a instituce	1/4
vize - uživatelé systému	1/2
vize - současný stav a jeho nevýhody	1/2
BDM	1 1/2
BPM - Objednání zásob	1
BPM - Přijetí zásob	2
Požadavky - správa položek, dodavatelů, objednávek, jídelní lístek	1
Use Case - správa položek, dodavatelů, objednávek, jídelního lístku	1
1. iterace - vytvoření tabulky bodů	1/4
1. iterace - spojení požadavků	1
1. iterace - oprava BDM a BPM	2
Založení Čava projektu, napsání několika prvních tříd (hlavní menu), trochu g	3
Hromada kódu a trocha grafiky, přidávání a odebírání objednávek ke stolu, pi	10
Vyladění několika bugů, tvorba a upload videa	1