**Business Requirement Document**

**for**

**<QUẢN LÝ LỚP HỌC NẤU ĂN>**

**Version 1.0 approved**

**Prepared by <Trần Thái Hào>**

**<Nhóm 13>**

**<1/10/2024>**

**1. Tổng quan doanh nghiệp (Business Overview)**

\_ Doanh nghiệp chuyên tổ chức các lớp học nấu ăn, hợp tác với các đầu bếp chuyên nghiệp nhằm cung cấp trải nghiệm ẩm thực độc đáo cho học viên. Các lớp học bao gồm hai hình thức: lớp có phí và lớp miễn phí tài trợ bởi các nhãn hàng. Tuy nhiên, hiện nay việc quản lý lớp học và học viên chủ yếu được thực hiện thủ công, gây ra nhiều khó khăn trong việc theo dõi đăng ký, thanh toán, và quản lý danh sách học viên. Vì vậy, doanh nghiệp cần triển khai một hệ thống quản lý lớp học tự động để tối ưu hóa quy trình tổ chức, nâng cao trải nghiệm học viên và tăng cường hiệu quả hoạt động.

**2. Vấn đề hiện tại (Current Business Problem)**

**\_** Hiện tại, doanh nghiệp gặp phải các vấn đề sau:

* Hệ thống quản lý lớp học và học viên vẫn thực hiện thủ công, dẫn đến khó khăn trong việc theo dõi học viên và các khoản thanh toán, đặc biệt khi số lượng lớp học tăng.
* Thiếu kiểm soát số lượng học viên đăng ký, dẫn đến tình trạng một số lớp học bị hủy hoặc bị quá tải, gây lãng phí tài nguyên như giảng viên, địa điểm.
* Việc theo dõi doanh thu và chi phí từ mỗi lớp học chưa được tối ưu hóa, dẫn đến khó khăn trong việc tính toán lợi nhuận chính xác. Do đó, cần triển khai một hệ thống quản lý tự động để khắc phục các vấn đề trên và cải thiện hiệu quả hoạt động.

**3. Mục tiêu kinh doanh (Business Objectives)**

**\_** Tăng tỷ lệ học viên đăng ký thành công: Giúp học viên đăng ký dễ dàng hơn, theo dõi và quản lý lịch học một cách hiệu quả.

\_ Giảm thiểu thời gian xử lý thông tin học viên: Tự động hóa quy trình quản lý học viên, từ khâu đăng ký, thanh toán đến quản lý danh sách lớp học.

\_ Tối ưu hóa doanh thu và chi phí: Giám sát doanh thu từ các lớp học có phí và tối ưu hóa việc tài trợ của các nhãn hàng cho các lớp miễn phí.

\_ Cải thiện hiệu quả vận hành: Hệ thống mới sẽ giúp doanh nghiệp kiểm soát hiệu quả các lớp học, tối ưu sử dụng tài nguyên như địa điểm và giảng viên.

**4. Phạm vi kinh doanh (Business Scope)**

\_ Quản lý lớp học: Tạo mới, cập nhật, và hủy lớp học nấu ăn, bao gồm việc quản lý thông tin về tên món, giảng viên, địa điểm, thời gian tổ chức, và số lượng học viên.

\_ Quản lý học viên: Ghi nhận thông tin cá nhân của học viên (tên, năm sinh, giới tính), trạng thái thanh toán, áp dụng mã giảm giá nếu có, và ghi chú đặc biệt.

\_ Quản lý tài chính: Theo dõi doanh thu từ học viên, xử lý thanh toán và các khoản hoàn tiền/bảo lưu nếu lớp học bị hủy.

\_ Báo cáo doanh thu và lợi nhuận: Hệ thống cần cung cấp các báo cáo về doanh thu tạm tính dựa trên số lượng học viên đăng ký, danh sách học viên thực tế, và các chi phí phát sinh của từng lớp học.

**5. Các yêu cầu cấp cao (High-Level Requirements)**

\_ Quản lý lớp học: Tính năng tạo mới lớp học, cập nhật thông tin lớp học hiện tại, và hủy bỏ lớp học khi cần thiết.

\_ Quản lý học viên: Hệ thống phải cung cấp chức năng đăng ký học viên, theo dõi tình trạng thanh toán, và lưu trữ các thông tin liên quan đến học viên cho từng lớp học.

\_ Xử lý thanh toán: Hỗ trợ các phương thức thanh toán khác nhau (tiền mặt, chuyển khoản), và xử lý các trường hợp hoàn tiền hoặc bảo lưu.

\_ Báo cáo doanh thu: Cung cấp báo cáo doanh thu và chi phí chi tiết cho mỗi lớp học, giúp doanh nghiệp theo dõi và tính toán lợi nhuận một cách chính xác.