Báo cáo Phân Tích Hệ Thống Hướng Đối Tượng

Đề tài Quản Lý Mua Bán Xăng Dầu

**Giới Thiệu**

## Giới thiệu đề tài

### 1.1.1 Tính cấp thiết của đề tài

Tính cấp thiết của đề tài " Quản Lý Mua Bán Xăng Dầu " có thể xác định bởi số lượng các yêu cầu và tính năng cần thiết để hoạt động hiệu quả của một đại lý mua bán xăng dầu. Ví dụ, nếu hệ thống cần phải quản lý các hoạt động như quản lý xăng dầu tồn kho, quản lý giá xăng dầu, quản lý nhân viên và tài chính, thì nó có thể được xem là cấp độ trung bình hoặc cao.

Tuy nhiên, nếu hệ thống cần phải cung cấp các tính năng nâng cao như tích hợp với các nguồn dữ liệu khác, giải quyết xung đột và giảm thiểu tối ưu hóa công việc, thì nó có thể được xem là cấp độ cao.

Trong tổng quan, tính cấp thiết của một hệ thống quản lý mua bán xăng dầu phụ thuộc vào nhu cầu của đại lý và mục tiêu của nó.

Một hệ thống mua bán xăng dầu có thể được phân loại theo nhiều cấp độ tính cấp thiết khác nhau, tùy thuộc vào số lượng và mức độ phức tạp của các yêu cầu và tính năng cần thiết. Một số cấp độ thường gặp gồm:

1. Cấp độ cơ bản: Hệ thống này chủ yếu cho phép quản lý các hoạt động cơ bản như đặt bàn, quản lý menu và thực đơn, và quản lý tài khoản.
2. Cấp độ trung bình: Hệ thống này cung cấp các tính năng nâng cao hơn so với cấp độ cơ bản, bao gồm quản lý nhân viên, tài chính và quản lý đơn hàng.
3. Cấp độ cao: Hệ thống này cung cấp các tính năng cao cấp như tích hợp với các nguồn dữ liệu khác, giải quyết xung đột và tối ưu hóa công việc. Nó cũng có thể hỗ trợ quản lý chuỗi cung ứng và quản lý chất lượng dịch vụ.

### 1.1.2 Lợi ích của đề tài

**\*Lợi ích đối với nhân viên**

Với việc thiết kế dành riêng cho việc quản lý nhà hàng, điều đó giúp các tính năng của phần mềm được chuyên môn hóa một cách tuyệt đối thì việc quản lý doanh thu hay thu chi của nhà hàng, phần mềm quản lý nhà hàng đề có thể thực hiện một cách chính xác, nhanh chóng chỉ bằng vài thao tác.

Các khâu từ gọi món, đặt bàn, bếp đến trả món đều được đồng bộ một cách nhanh chóng, giúp cho các khâu có liên kết với nhau, tạo ra một dây truyền làm việc chuyên nghiệp.

Để thiết kế và duy trì thứ hạng website với chi phí hợp lý, cần có một công cụ quản lý nhà hàng hiệu quả. Ngoài ra, việc áp dụng các kỹ thuật SEO website chuyên nghiệp sẽ giúp tiết kiệm phần lớn chi phí quảng cáo trên Google Ads. Khi mọi thứ có thể được giải quyết nhanh chóng và tiện lợi hơn thông qua công nghệ, website cũng có thể giúp tiết kiệm rất nhiều thời gian và nhân lực.

**\*Lợi ích đối với khách hàng**

Mặc dù khách hàng không thể trực tiếp gặp mặt, nói chuyện với nhân viên, nhưng chất lượng dịch vụ hoàn toàn có thể được bộc lộ thông qua hình thức khác. Việc tận dụng bao bì, ghi chú, thiệp cảm ơn cũng hỗ trợ trong việc cải thiện chất lượng dịch vụ của nhà hàng. Thực khách sẽ nhìn nhận việc bạn nỗ lực cải thiện chất lượng là một trong những lý do khiến họ muốn ghé thăm quán trong những lần tiếp theo.

Khách hàng có thể liên hệ với nhà hàng để đặt món hoặc đặt bàn bất cứ đâu, tiết kiệm thời gian chờ đợi cho khách hàng.

## Mô tả đề tài

### 1.2.1 Mô tả chung

Để khách hàng có thể tiết kiệm thời gian đến địa điểm để đặt bàn, đặt món. Đáp ứng được những nhu cầu đó, hệ thống quản lý nhà hàng được ra đời, đây là một hệ thống quản lý và vận hành một nhà hàng để đảm bảo hoạt động hiệu quả và tăng trưởng doanh thu. Nó bao gồm các hoạt động như quản lý tài chính, quản lý nhân sự, quản lý thực đơn, quản lý khách hàng và marketing. Quản lý nhà hàng đòi hỏi kỹ năng và kiến thức về lĩnh vực nhà hàng, khả năng quản lý, kỹ năng truyền đạt, sự quan tâm đến chi tiết và khả năng giải quyết vấn đề nhanh chóng.

### 1.2.2 Phạm vi đề tài

Ở Hình 3.2 chúng tôi có trình bày 1 số chức năng mà hệ thống làm được nó bao gồm các chức năng như quản lý nhân viên, quản lý đặt bàn đặt món, quản lý thực đơn, quản lý kho, quản lý hóa đơn và thanh toán quản lý báo cáo thống kê cuối cùng là quản lý khách hàng. Trong những yếu tố trên có 1 số chức năng mà hệ thống chúng tôi chưa đạt được và sẽ hoàn thiện trong tương lai ví dụ như là quản lý chương trình khuyến mãi và giảm giá, tích điểm thưởng cho khách hàng thân thiết. Tuy nhiên, các chức năng này không phải là mục tiêu chính trong giai đoạn đầu phát triển hệ thống. Chúng tôi sẽ liên tục cập nhật và bổ sung các tính năng mới để đáp ứng nhu cầu của khách hàng và nâng cao trải nghiệm của họ khi sử dụng hệ thống quản lý nhà hàng

### 1.3.1 Chức năng dành cho chủ nhà hàng

* Chủ nhà hàng:
* Xem đánh giá của khách hàng
* Xem doanh thu và lợi nhuận theo thời gian
* Xem danh sách nhân viên
* Xem danh sách sản phẩm nhập xuất kho
* Định giá cho các món ăn

### 1.3.2 Chức năng dành cho quản trị viên

* Quản trị viên:
* Quản lý hệ hệ thống
* Quản lý tài khoản nhân viên

### 1.3.3 Chức năng dành cho nhân viên

* Nhân viên trực hệ thống:
* Quản lý sản phẩm
* Phản hồi khách hàng
* Xử lý đơn đặt hàng
* In danh sách đơn đặt hàng
* Nhân viên bếp:
* Quản lý món ăn
* Quản lý nguyên liệu trong bếp
* Nhân viên kế toán:
* Thống kê và báo cáo doanh thu theo thời gian
* Thống kê và báo cáo lợi nhuận theo thời gian
* Lập danh sách lương của nhân viên
* Lập hóa đơn sửa chữa vật chất
* Lập hóa đơn chi trả nhập xuất kho
* Nhân viên thu ngân:
* Lập hóa đơn đặt hàng
* Nhân thanh toán từ khách hàng
* Nhận đặt bàn cho khách hàng
* In hóa đơn
* Cập nhật menu mới liên tục

### 1.3.4 Chức năng dành cho khách hàng

* Đăng ký tài khoản
* Sử dụng dịch vụ của nhà hàng
* Sử dụng khuyến mãi của nhà hàng
* Xem thông tin hóa đơn
* Tìm kiếm dịch vụ đặt bàn

### 1.3.5 Chức năng dành cho quản lý

* Phân công ca làm việc
* Tính lương cho nhân viên
* Báo cáo tình trạng và vật chất

### 1.3.6 Chức năng dành cho quản lý kho

* Quản lý sản phẩm
* Quản lý nhập xuất kho dữ liệu