

CHỦ ĐỀ 4: QUẢN LÝ QUÁN CAFE

Một quán cafe lớn ở TP.HCM cần phát triển một hệ thống để quản lý doanh thu, nhân viên, thức ăn và thức uống.

Mỗi nhân viên cần quản lý các thông tin mã nhân viên (số nguyên tự động tăng), họ tên nhân viên, giới tính, quê quán, ngày sinh, ngày vào làm và bộ phận trực thuộc. Mỗi bộ phận (pha chế, phục vụ, tiếp tân, ...) gồm có mã bộ phận (số nguyên tự động tăng), tên bộ phận. Bên cạnh việc kinh doanh các thức uống, quán cũng kinh doanh điểm tâm. Mỗi thức ăn, thức uống gồm thông tin tên, giá bán, tình trạng (còn hay hết), thời điểm bán (sáng, trưa, tối) – có thể bán nhiều thời điểm khác nhau và danh mục (thức ăn hay thức uống), thức uống có thông tin có đá hay không và thức ăn có thêm thông tin có ăn chay được không. Chương trình yêu cầu thiết kế sao cho có thể dễ dàng thêm các sản phẩm kinh doanh khác mà ít thay đổi chương trình hiện có nhất, chẳng hạn kinh doanh thêm kem hay bánh ngọt. Quán cũng cần quản lý thông tin các bàn có trong quán, gồm các thông tin mã bàn (định dạng chuỗi bắt đầu bằng chữ B tiếp theo là 3 chữ số tăng dần, chẳng hạn B001, B002), sức chứa, tình trạng (trống hay không). Các chức năng của chương trình chính:

- Quản lý nhân viên: xem danh sách nhân viên; tra cứu nhân viên theo họ tên, giới tính, ngày sinh, quê quán; thêm/cập nhật/xoá thông tin nhân viên.
- Quản lý thông tin bàn: xem danh sách bàn trống; thêm/cập nhật/xoá thông tin bàn, tìm kiếm bàn theo sức chứa.
- Quản lý thức ăn hoặc thức uống: thêm/xoá thức ăn/thức uống; tìm kiếm thức ăn, thức uống theo tên hoặc khoảng giá nào đó; sắp xếp danh sách thức ăn, thức uống giảm dần/tăng dần theo giá sản phẩm tùy người dùng chọn.
- Xác định danh sách nhân viên sinh trong tháng hiện tại để quán tổ chức sinh nhật chung cho các nhân viên.
- Đặt bàn bao gồm bàn đặt, các loại thức ăn/ thức uống đặt, số lượng từng loại.
- Thanh toán hoá đơn trên bàn đặt.
- Thống kê doanh thu theo tháng và theo khoảng thời gian chỉ định.