**CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ ĐỀ TÀI**

**1.4 Phạm vi đề tài**

* 1.4.1 Về phần dữ liệu
  + Dữ liệu của tiệm cà phê ví dụ : Thông tin nhân viên, kho, thay đổi ca làm sẽ được cập nhập khi có sự thay đổi từ quản lý hay Admin.
  + Dữ liệu sẽ được lưu trên phpMyAdmin.
* 1.4.2 Về phần xử lý
  + Hệ thống chủ yếu quản lý nhân viên, thành viên và hoá đơn.
  + Quản lý cửa hàng được phép truy cập vào kho để theo dõi hàng hoá.
* 1.4.3 Về phần giao diện
  + Giao diện thuận tiện cho người dùng, màu sắc hài hoà.
  + Người dùng không thể thay đổi giao diện.
  + Các chức năng hiển thị đơn giản cho người dùng dễ làm quen.
* 1.4.4 Về phần mạng
  + Hệ thống hoạt động trên mạng cục bộ.

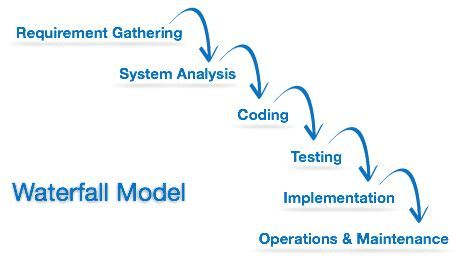
**1.5. Ý nghĩa thực tiễn của đề tài**

Đề tài “ Xây dựng hệ thống quản lý tiệm cà phê ” nhằm phục vụ cho việc quản lý nhân viên, cửa hàng, khách hàng dễ hơn. Từ đó chủ tiệm chỉ lo việc kinh doanh và phát triển tiệm.

**1.7.Trình bày khái quát về Mô hình thác nước ( Waterfall model) và phương pháp thực hiện đề tài**

Phân tích thiết kế theo hướng đối tượng sử dụng mô hình hóa UML.

Đồ án thực hiện theo mô hình phát triển ứng dụng Waterfall.



**Mô tả**

Đây được coi như là mô hình phát triển phần mềm đầu tiên được sử dụng.

Mô hình này áp dụng tuần tự các giai đoạn của phát triển phần mềm.

Đầu ra của giai đoạn trước là đầu vào của giai đoạn sau. Giai đoạn sau chỉ được thực hiện khi giai đoạn trước đã kết thúc. Đặc biệt không được quay lại giai đoạn trước để xử lý các yêu cầu khi muốn thay đổi.

**Phân tích mô hình**

Requirement gathering: Thu thập và phân tích yêu cầu được ghi lại vào tài liệu đặc tả yêu cầu trong giai đoạn này.

System Analysis: Phân tích thiết kế hệ thống phần mềm, xác định kiến trúc hệ thống tổng thể của phần mềm.

Coding: Hệ thống được phát triển theo từng unit và được tích hợp trong giai đoạn tiếp theo. Mỗi Unit được phát triển và kiểm thử bởi dev được gọi là Unit Test.

Testing: Cài đặt và kiểm thử phần mềm. Công việc chính của giai đoạn này là kiểm tra và sửa tất cả những lỗi tìm được sao cho phần mềm hoạt động chính xác và đúng theo tài liệu đặc tả yêu cầu.

Implementation: Triển khai hệ thống trong môi trường khách hàng và đưa ra thị trường.

Operations and Maintenance: Bảo trì hệ thống khi có bất kỳ thay đổi nào từ phía khách hàng, người sử dụng.

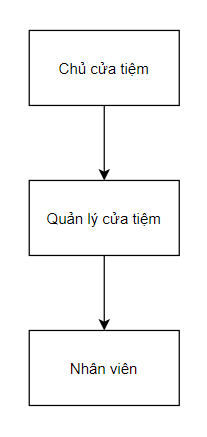
**CHƯƠNG 2: KHẢO SÁT HIỆN TRẠNG**

**2.2 Hiện trạng tổ chức**

**2.2.1. Xác định và phân tích yêu cầu :**

**+ Khảo sát hiện trạng :**

**Sơ đồ tổ chức :**



*Hình 2.1: Sơ đồ cơ cấu tổ chức trong*

**2.2.2 Chức năng, nhiệm vụ của từng bộ phận**

**a. Chủ cửa tiệm:**

- Quản lý hoạt động của cửa tiệm, điều hành hoạt động kinh doanh

của cửa tiệm.

- Quản lý tất cả nhân sự của tiệm.

- Nhận báo cáo từ các cấp dưới như: Quản lý, Nhân viên. Từ đó nắm bắt tình hình của cửa tiệm và có hướng phát triển.

**b. Quản lý cửa tiệm:**

- Quản lý các nhân viên, khách hàng và hoạt động buôn bán của cửa tiệm.

- Quản lý menu: lên thực đơn và quản lý các sản phẩm được bán ra tại cửa tiệm.

- Làm thủ tục xuất nhập hàng hóa: kiểm tra các giấy tờ liên quan mỗi khi xuất nhập hàng hóa theo đúng quy định.

- Theo dõi hàng tồn kho: đáp ứng kịp thời nhu cầu của khách hàng, ngưng lượng tồn cần có mức phù hợp.

**c.Nhân viên:**

- Lập hóa đơn bán hàng.

- Xuất hóa đơn bán hàng.

- Nhân viên phải có mặt tại khu vực bán hàng để lập hóa đơn, giúp khách hàng làm thủ tục thanh toán khi quyết định mua hàng.

- Bảo quản hàng hóa: Luôn chăm chút sản phẩm, giữ gìn vệ sinh, kiểm

tra tài sản đúng cách, báo cáo chủ cửa tiệm nếu xảy ra mất mát, cố ý phá

hoại tại tiệm.

**2.2.3 Hiện trạng nghiệp vụ**

- Cửa tiệm tự chế biến và buôn bán, phục vụ các loại thức uống cho khách hàng.

- Nguyên liệu để chế biến thực phẩm của tiệm sẽ được nhập từ bên ngoài qua các nguồn uy tín, quản lý sẽ nhập hàng về kho, làm thủ tục nhập kho, mỗi lần nhập kho là một phiếu nhập được lập, trên phiếu nhập ghi rõ họ tên, địa chỉ nhà phân phối ,số lượng hàng nhập, tổng số tiền phải trả cho nhà phân phối. Để chế biến thì nguyên liệu phải được chuyển lên cho nhân viên chế biến.

- Sau khi nhận hàng thành công phải cập nhật số lượng hàng trong kho.

- Nhân viên sẽ trực bán hàng, khách hàng sẽ trực tiếp order thức uống tại tiệm, nhân viên bán hàng sẽ nhận đơn hàng order của khách, lập hóa đơn ghi nhận mặt hàng, số lượng bán đơn giá bán tương ứng với menu và thanh toán cho khách. Sau khi thanh toán thành công khách sẽ nhận hóa đơn và đợi nhận món.

- Theo định kỳ hàng tháng , hàng quý hoặc hàng năm cửa tiệm phải tổng

kết tình hình kinh doanh, báo cáo số lượng bán ra của từng loại thức uống, menu được yêu thích để qua đó biết được mặt hàng nào bán chạy , mặt hàng nào không chạy, mặt hàng nào đã hết hoặc còn ít trong kho. Từ đó lên kế hoạch kinh doanh cho những quý hoặc những tháng tiếp theo.

**Bảng mô tả nghiệp vụ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Chức vụ** | **Mô tả nghiệp vụ** |
| **1** | **Chủ cửa tiệm** | - Quản lý, điều hành hoạt động kinh doanh của cửa tiệm.  - Quản lý tất cả nhân sự trong cửa tiệm.  - Nhận báo cáo từ các cấp dưới về các hoạt động của cửa tiệm. |
| **2** | **Quản lý cửa tiệm** | - Quản lý các nhân viên, khách hàng và hoạt động buôn bán của cửa tiệm.  - Quản lý menu.  - Quản lý và theo dõi kho: Thống kê số lượng sản phẩm, cập nhật hàng mới, quản lý phiếu nhập,…  - Lập báo cáo chung theo tháng về tình hình kinh doanh, nhân sự tại tiệm. |
| **3** | **Nhân viên** | - Lập hóa đơn, xuất hóa đơn bán hàng, giúp khách hàng làm thủ tục thanh toán khi quyết định mua hàng.  - Bảo quản hàng hóa: Luôn chăm chút sản phẩm, giữ gìn vệ sinh, kiểm  tra tài sản đúng cách, báo cáo chủ cửa tiệm nếu xảy ra mất mát, cố ý phá  hoại tại tiệm. |

*Bảng 2.1 : Mô tả nghiệp vụ*

**2.2.4 Hiện trạng tin học :**

Hiện tại cửa tiệm không có sử dụng phần mềm để quản lý nhân viên và các hoạt động của quán. Toàn bộ các thông tin về vấn đề quản lý nhân viên, quản lý kho hàng, quản lý sản phẩm và quản lý các hoạt động kinh doanh đều được lưu trữ bằng giấy tờ văn bản và lưu trên máy tính bằng Word, Excel

**C.**   **Yêu cầu phi chức năng :**

**Giao diện đẹp, thân thiện dễ dùng**

Màu sắc: Giao diện đơn giản, màu sắc hài hòa. Màu sắc của toàn bộ giao diện phải hài hòa và mang lại cảm giác dễ chịu cho người dùng.

Hình ảnh: Hình ảnh được sử dụng cần có kích thước hợp lý để không làm ảnh hưởng đến tốc độ hiển thị nội dung của phần mềm.

Font chữ: Không sử dụng các font chữ không chuẩn cho nội dung phần mềm, đối với phần mềm sử dụng tiếng Việt  nên sử dụng các font Unicode chuẩn, phổ  biến trong thiết kế như Arial, Tahoma, Times News Roman…

Thao tác dễ dàng: Vị trí, bố cục, kích thước của các thành phần cần được thiết kế hợp lý ví dụ những nút hành động như nút nhấn (button, checkbox), Click,... cần được đặt ở vị trí thuận lợi dễ tương tác.

**Tính tiện dụng:**

Hệ thống được tạo ra phải làm cho khách hàng có cảm giác muốn sử dụng ngay lần đầu tiên và dễ dàng học được cách sử dụng phần mềm, tiết kiệm tối ưu thời gian cho các công việc của quán như nhập xuất hóa đơn order, làm các báo cáo, thống kê,…Cùng với đó khách hàng có thể nhớ được cách sử dụng phần mềm nhanh nhờ tính tiện dụng khi xây dựng. Hạn chế tối đa các lỗi có thể xảy ra khi sử dụng phần mềm như thanh toán sai, truy xuất không đúng yêu cầu,…Cuối cùng là phần mềm cần tạo ra được sự thích thú đối với người dùng khi sử dụng.

**Phân quyền chặt chẽ**

Quản lý nhân viên theo yêu cầu đặt ra giới hạn tiếp cận thông tin cho nhân viên  giúp nhân viên nhận biết được quyền hạn của mình được phép và không được phép làm, qua đó có thể tập trung vào công việc được giao còn bạn thì không phải lo lắng về những vấn đề như vượt quyền hay nhân viên có ý định thay đổi thông tin không được phép.