**2/13 會議記錄**

**📌老闆後台（菜單設計、預覽、評價）**

**✔️員工如何知道評價？（在後台如何呈現）**

**📌廚房後台（顧客送出後的菜單）不需登入登出 可直接印出（（暫不需做 目前先做到顧客送出菜單**

**📌顧客後台（做結帳按鈕）**

**✔️評價結果如何呈現（eg. 星星數、留言…）**

‼️不同的介面呈現方式不一樣（顧客評價&老闆後台看得到不一樣）

顧客送出菜單後問「是否有會員」，用手機號碼當成primary key ，去查詢會員編號，最後按下結帳按鈕會跳出全部餐點和金額，並直接做累點的動作（（需思考資料表的什麼連在一起

**下次meeting （3/1）：**

**1. 把舊的流程加上這次討論的（做整合）**

**2. 思考自己適合做什麼（前端開發、資料庫等等）**

**3/1預計：確定流程架構、開始做介面設計**

**2/17會議記錄：**

**📌老闆後台（菜單設計、預覽、評價）**

**✔️預覽：**

老闆將菜單輸入完後，可以先預覽送出後的結果

**✔️員工如何知道評價？**

後台可以選擇看哪一天的評價，選擇後可以看到每個人給的⭐️也可看到總平均，總平均也會顯示在菜單上。

顧客結帳送出後會問「是否有會員」，用手機號碼（primary key）去查詢會員編號，用總金額換算成點數

顧客結帳時，店員問顧客是否要輸入電話號碼，若是會員就透過電話號碼去查詢會員編號，做累點的動作

**流程：**

員工帶位>員工開桌>一產生 QRcode>顧客點餐>確認訂單明細>按送出>後台產生帳單>用餐>顧客按結帳>評價>拿帳單去櫃檯結帳

\*加點：可重複很多次，每次加點都會產生帳單，但每張帳單上的編號都一樣，所以最後不管拿第幾次點餐的帳單都可以結帳