****

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**

**BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİĞİ**

**Nesneye Dayalı Analiz ve Tasarım Dersi**

**Proje Konusu**

**Lokanta Sipariş sistemi**

**Rapor 1**

**Proje Vizyonu**

**Proje Grubu 6**

**130401073**

**Amer Sawan**

**130401078**

**Abdoul Karim Touré**

**DANIŞMAN**

**Yrd. Doç. Dr. Ali Murat Tiryaki**

Çanakkale 2017

# Lokanta Sipariş sistemi

## Vizyon

1. Giriş (Introduction):

Lokanta sipariş sistemi mevcut olan lokanta veya Restoran’da müşterilerin siparişleri alabilecek, gönderilen siparişleri yemek hazırlayan kişilere gösterebilecek, çalışan garsonlar yardımıyla hesabı ödetebilecek, yönetimlere raporlar üretebilecek bir sistemdir.

Bugünün çağında lokantalar ve restoranlar yemek siparişleri güzel yemek deneyimi/ortamı sunmak yerinde siparişleri hızlı ve performanslı şekilde tamamlama tercih ediyorlar. Şimdiye kadar yemek yerlerin çoğu garsonlar ve çalışan kadro yardımıyla müşterilerden sipariş alıp yemek yapan kişilere yönlendirerek siparişler tamamlanıyor. Böylece sipariş verirken illa ki bazı sıkıntılar oluşacak. Çalışan kadro sayısı az veya bazı saatlerde kalabalıktan dolayı oluşan yavaş tepki ve yanıtlama müşterileri rahatsız eden bir problemdir. Aynı zamanda garson veya çalışan kişi sözle iletişim kurulduğu için yanlış anlama veya bazı isteklerin unutma imkânı daha çoktur.

Bu sistem bahsettiğim sıkıntılar ve benzer sıkıntılar çok iyi bir şekilde önleyebiliyor. İletişimler sistem üzerinde sağlandığı için sözel konuşmalardan oluşabilecek anlaşmazlıklar olabilme imkânı kalmayacak, müşteri sistem üzerinde istekleri görerek seçebileceğini için yanlış anlayabilme imkânı da çok azaltıyor. Ve en önemli özelliği ise çok sayıda müşteriler aynı anda hatasızca ve çok iyi performansla hizmet verebilmektedir.

1. **Tanıtımlar (Definition Of Terms):**

* **Yemek:** İnsanın veya hayvanların yediği ya da içtiği ya da bitkiyi emerek yaşamı ve büyümeyi sürdürmek için besleyici herhangi bir maddedir.
* **Restoran veya lokanta:** (Yeme yeri), yemeklerin ve içeceklerin satıldığı ve müşterilere servis edildiği bir yerdir.
* **Menu:** Bir restoranda bulunan yemeklerin veya bir restoranda veya bir yemekte servis edilen veya sunulacak yiyeceklerin bir listesi.
* **Kredi Kart:** ödeme sistemi olarak kullanıcılara verilen bir ödeme kartıymış. Kart sahibinin, sahibinin kendileri için ödeme yapma sözü üzerine mal ve hizmetler için ödeme yapmasına izin verir.
* **Müşteri:** Bazen müşteri, alıcı veya satın alan kişi olarak bilinir), bir satıcının, satıcının veya tedarikçinin parasal veya değerli bir bedel karşılığında elde ettiği mal, hizmet, ürün veya fikir sahibidir.
* **Sipariş:** Bir şeyin yapılmasını, gönderilmesini, getirilmesini isteme.
* **Sipariş sistemi:** Bu, sipariş verme sürecinin işlenmesinde kullanılan ayrıntılı yöntemler kümesi olarak adlandırılır.

1. **Sistemden beklenen/Gereksinimleri (Business Needs/Requirements)** 
   1. **Müşteriler**

**Lokantadaki masa üzerindeki konsol üzerinden:**

* + - Girişi yapabilme.
    - Menülerin tipleri ve fotoğraflar görebilme ve herhangi birisini sipariş edebilme.
    - Yemek yerken siparişe ilave yemek ekleyebilme.
    - Yemek bittikten sonra müşteri memnuniyeti form doldurabilme.
    - Yemeğin faturası ödeyebilme.
    - Fatura öderken müşteri tarafından ayrı **bahşiş** miktarı seçebilme.
    - Sipariş hazırlarken hangi tabaklar hazır olup olmadığını takip edebilme.

Lokantadaki masa üzerindeki konsol üzerinden:

* + - Yeni hesap oluşturabilme.
    - Giriş yapıp önceki siparişler görebilme.
    - online olarak seçilen bir zaman içinde bir masayı rezervasyon edebilme.
    - Yediği yemeklerin hakkında istatistikler görebilme (Kcal, Karbonhidrat, Protein ve yağ … vb. gibi)
    - Lokantanın hakkında bilgi görebilme (açılış saati, menü çeşitleri...vb.).
  1. **Çalışan kadro**
     + Konsol üzerinden müşterilerin verdiği siparişler görebilme, bir masa üzerinde hala müşteri var mu yok mu
     + Müşterinin hesabı ödetebilmek için masanın toplam hesap miktarı görebilme ve ödetebilme imkânı (kredi kartı ile veya nakit)
     + Ödenen faturaların fişleri kullanıcıya yazdırabilme veya görüntüleme veya müşterinin hesabına bağlı olan e-mail’ine gönderebilme.
  2. **Yemek hazırlayan kişiler:**
     + Müşteriler tarafından verilen tabak siparişleri girebilme.
     + Bir tabak bittiğinde sistemde bittiği belirlemek için konsol üzerinde imkânı sağlamak.
  3. **Raporlama Yöneticileri**
     + Günlük veya haftalık veya aylık veya seçilen 2 tarih arasında aşağıdaki raporlardan herhangi birisinden çıkartabilme:
       - Satış hakkına raporlar (kullanıcılar, menüler, tabaklar, içecekler…vb.)
       - Sipariş gecikme ve sistemin performansı hakkında raporlar.
       - Müşterilerin memnuiyeti raporları.
  4. **Yöneticiler**
     + Sistem bulunan tüm lokanta hakkına bilgileri güncelleyebilme (adres, menüler, tabaklae, içeckler…vb.)
     + Lokantanın binasında bulunan masalar hakkında bilgiler ekleyebilme (Numara, kişi sayısı, bulunduğu yeri…vb).
     + Çalışanlar yönetebilme.

1. **Sistem görünümü (Product/Solution Overview)**
2. **Kapsam ve Sınırlamalar (Scope & Limitations)**
3. **Diğer gereklikler (Other Needs)**