

Sustav za upravljanje radom restorana

Opis problema

Potrebno je napraviti sustav rezervacija mjesta i naplate u restoranima. Vlasnici restorana trebaju programsku potporu kojom će na transparentan način pratiti rezervacije mjesta, naplatu i stanje zaliha namirnica karata te utržak od poslovanja. Konačni proizvod bi trebao biti primjenjiv na bilo koji tip restorana jer bi im ponuda trebala biti podesiva na dnevnoj bazi.

Funkcionalni zahtjevi sustava

Ugostitelj oglašava svoju ponudu na web: naziv restorana, kratki opis, detalje o kapacitetima (broj i raspored stolova i stolaca), jelovnik. Ugostitelj u svakom trenutku ima uvid u trenutnu evidenciju zalihe namirnica. Kod narudžbe i pripreme hrane se evidentira potrošnja namirnica, gleda se stanje zaliha i po potrebi kontaktira dobavljače (mesa, kruha, povrća, voća) ili nabavljaju ostali sastojci (sol, šećer, ulje). U tu svrhu ima malu bazu podataka opskrbljivača namirnicama.

Pojedini dobavljači vode evidenciju restorana i ugostiteljskih objekata te proizvođača hrane s uvidom u stanje zaliha po dobavi i isporuci hrane.

Gost rezervira mjesto, jelovnik i stol (već do koje mjere to želi). Ako naručuje u restoranu konobar to evidentira čitanjem bar koda. Posjetitelj mora biti registrirani korisnik da bi mogao samostalno napraviti rezervaciju mjesta. Registrirani korisnik uz svoje osobne podatke može opcionalno ostaviti trajno zabilježene i ostale kontakt podatke kao što je broj telefona i mobitela te podatke o svojim kreditnim karticama kojima se vrši naplata.

Poželjno je da ugostitelj u ponudi grupira jela koje nudi prema vrstama (meso, riba, vegetarijanska, salate, topla predjela, hladna predjela, slastice, itd ...) te u ponudi navede i ponudu pića prema vrstama uz kompletan cjenik. Također može definirati specifične kategorije jela ("gableci" po danima, posebne ponude, specijaliteti kuće i sl.)

Konobar pri dolasku gostiju na "pametnom uređaju" provjerava stanje rezervacija i narudžbi te ih smješta za slobodne stolove.

Nezavisna "gastro-inspekcija" može na svojem web mjestu recenzirati restoran i njegovu ponudu, klasificirati ga, otvoriti prostor posjetiteljima za ocjenjivanje i komentiranje ponude restorana.

Posjetitelji web portala (registrirani i neregistrirani) mogu (brojčano) ocjenjivati i komentirati restorane te se za svaki restoran vodi i prikazuje statistika brojčanih ocjena. Isto tako se za registrirane posjetitelje prikazuje statistika ocjena koje su davali.

Ostali zahtjevi sustava

Sve nepredviđene ili krive akcije korisnika moraju biti na odgovarajući način pokrivene unutar sustava. Sustav u trenutku isporuke, a u svrhu ispitivanja mora imati barem sedam korisnika (različitih vrsta), barem tri restorana i barem 5 ponuđenih različitih jela (za svaki od restorana). Sustav treba moći podržati istovremeni rad više korisnika. Preporučuju se za izradu zadatka neki od objektnih jezika koji podržavaju izradu mrežnih stranica (Java, PHP5.0+, ASP.NET).

Svu komunikaciju u sustavu potrebno je popratiti slanjem odgovarajućih poruka među korisnicima sustava (tj. mora ostati neki vidljivi trag), a ne samo izravnim upisom podataka u središnju bazu podataka. Poruke moraju imati jasno definirane formate (npr., XML) koje razvijeni sustav mora valjano generirati ili interpretirati te prema njima činiti odgovarajuće akcije u sustavu. Formate poruka definira razvojni tim te se od običnog korisnika sustava ne očekuje potreba njihovog poznavanja ili razumijevanja.

Opće upute

Cilj projekta je praktično primijeniti postupke oblikovanja programske podrške na rješavanje konkretnih problema, izraditi projektnu dokumentaciju i što stvarniju implementaciju za traženi zadatak. Program će se ispitivati postavljanjem upita pri čemu svaki dio implementacije mora pod određenim uvjetima biti dohvatljiv. Pri tome je bitna preglednost i laka dostupnost funkcionalnosti i sadržaja, budući da će se sve ispitivati iz perspektive krajnjeg korisnika sustava.

Detaljnija pojašnjenja moguća su na konzultacijama kod asistenta Danka Ivoševića (danko.ivoševic@fer.hr) i demonstratora Borne Peraka (borna.perak@fer.hr), u terminima i mjestima konzultacija navedenima na stranici kolegija. Prve konzultacije su obavezne kako bi se razriješile početne nedoumice da grupa što ranije započne s radom kako bi do kraja semestra napravili što bolji projekt. Svaki dolazak na konzultacije potrebno je najaviti mailom asistentu i demonstratoru barem jedan dan ranije. Na konzultacije uz voditelja mogu doći do dva studenta iz grupe.