SPRAWOZDANIE

z realizacji projektu PAI2, ISI

Skład zespołu: Maciej Bandura, Marcin Ślusarczyk; 3ID12B; 2023.

Temat projektu: Fryciarnia – Zintegrowany serwis zarządzania siecią fast-foodów. **Środowisko programistyczne (IDE):** IntelliJ IDEA 2022.3.1 (Ultimate Edition).

Dodatkowe biblioteki: Java Spring Boot 3.0.4 – backend; React 18.2, Bootstrap 5.2.3 – frontend.

Koordynator projektu: mgr inż. Mateusz Pawełkiewicz

Adres strony: bandurama.ddns.net

1. Projekt

Fryciarnia - Zintegrowany Serwis Zarządzania Siecią fast-foodów. Ta aplikacja internetowa ma na celu ułatwienie procesu zamawiania jedzenia w wybranej restauracji oraz zarządzania procesem gotowania na wielu stanowiskach w kuchni. Aplikacja wspiera kilka typów kont, takich jak administrator, kuchnia, zalogowany klient (konsument)/terminal na kasie, z których każdy będzie miał dostęp do różnych funkcjonalności.

Dzięki serwisowi, klienci będą mieli możliwość dokonywania zamówień online, płacenia online i logowania za pomocą serwisu społecznościowego(Google Autorization). Będą również mieli dostęp do historii swoich zamówień w profilu użytkownika.

Kuchnia i administratorzy będą mieli możliwość zarządzania stanem produktów na kuchni, procesem gotowania na wielu stanowiskach, dodawania/edycji/usuwania pozycji z menu oraz śledzenia statystyk sprzedaży/złożonych zamówień.

2. Zastosowane technologie

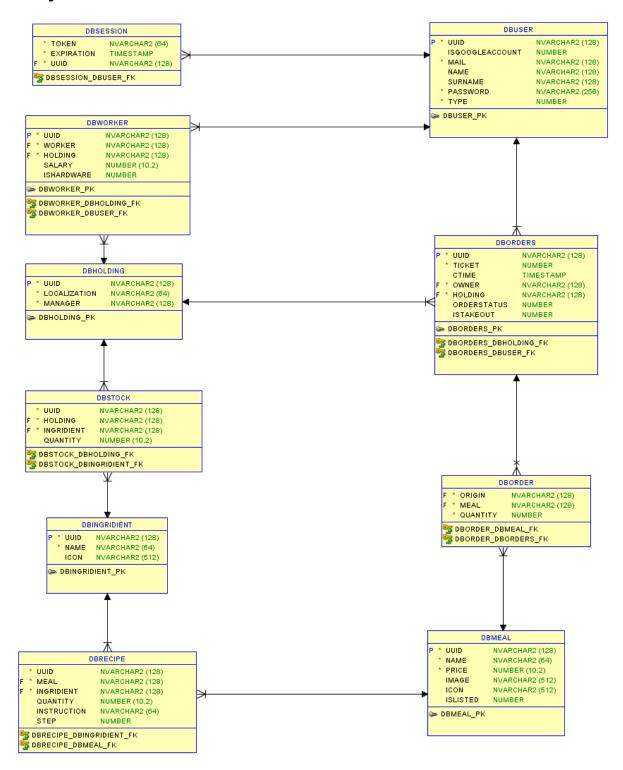
Technologia, która zostanie użyta do budowy serwisu to React i Bootstrap na frontendzie oraz Java Spring Boot na backendzie, a baza danych będzie oparta na Oracle SQL. Dzięki temu użytkownicy będą mieli dostęp do intuicyjnego i łatwego w obsłudze interfejsu, a serwis będzie mógł obsługiwać duże ilości zamówień i informacji o produktach.

3. Funkcjonalności

Główne funkcjonalności projektu:

- Kilka typów kont: administrator, kuchnia, zalogowany klient(konsument)/terminal na kasie, wyświetlacz biletów w restuaracji.
- Serwis umożliwia zamówienie jedzenie w wybranej restauracji.
- Automatyczne kolejkowanie zamówień.
- Możliwość płatności online.
- Możliwość logowania za pomocą serwisu społecznościowego(Google).
- Zarządzanie stanem produktów na kuchni.
- Zarządzanie procesem gotowania na wielu stanowiskach w kuchni.
- Historia zamówień w profilu użytkownika.
- Możliwość dodania/edycji/usunięcia pozycji z menu przez administratora.

4. Baza danych



Baza danych składa się z kilkunastu tabel, z których każda pełni określone zadanie:

- DbUser przechowuje informacje o użytkownikach aplikacji, jak również pomaga w rozróżnieniu typu autoryzacji konta (konto wewnętrzne/autoryzacja google).
- DbSession zawiera informacje o sesji użytkownika takie jak, token i okres życia sesji.
- DbHolding informacje o każdej restauracji będącej franczyzą sieci.
- DbMeal handlowe informacje o posiłkach wydawanych w restauracji.
- Dblngridient składniki z których przygotowywane są produkty w restauracjach.
- Dblngridients informacja o ilości danego składnika w magazynie danej restauracji.
- **DbRecipe** przepisy na produkty wydawane w restauracjach (połączenie posiłku i składników na niego się składających).
- DbOrders informacja o zamówieniu.
- DbOrder tabela umożliwiająca przypisanie pojedynczego posiłku do zamówienia klienta w poszczególnej restauracji.

5. Wygląd serwisu



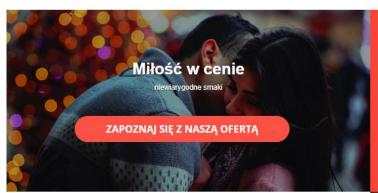


DOŁĄCZ DO NAS

Żarło jak w Amerykańskim filmie



POKAŻ WIĘCEJ





Miej Fryciamie zawszę pod ręką





Znajdź miejscówkę

⊚ •

IDŹ



NASZE MENU

WSZYSTKIE LOKALE

ALERGENY

HISTORIA FRYCIARNI

PŚK

FRANCZYZA

2023 Projekt ISI+PAI - Ślusarczyk, Bandura - Koordynator mgr inż. Mateusz Pawełkiewic

GitHub Achilles Ślusarczyk Bandura WEAil





Panel logowania

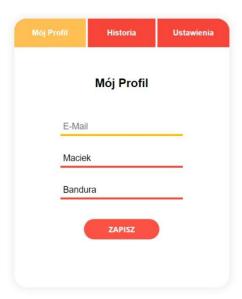






Panel rejestracji





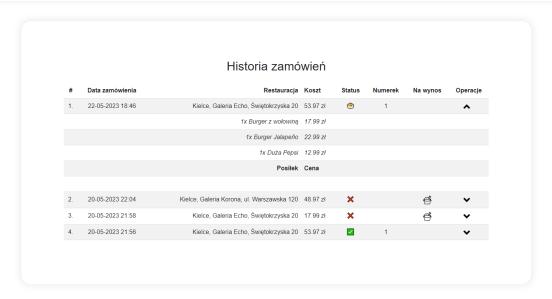
Mój profil

0 D





Ustawienia profilu

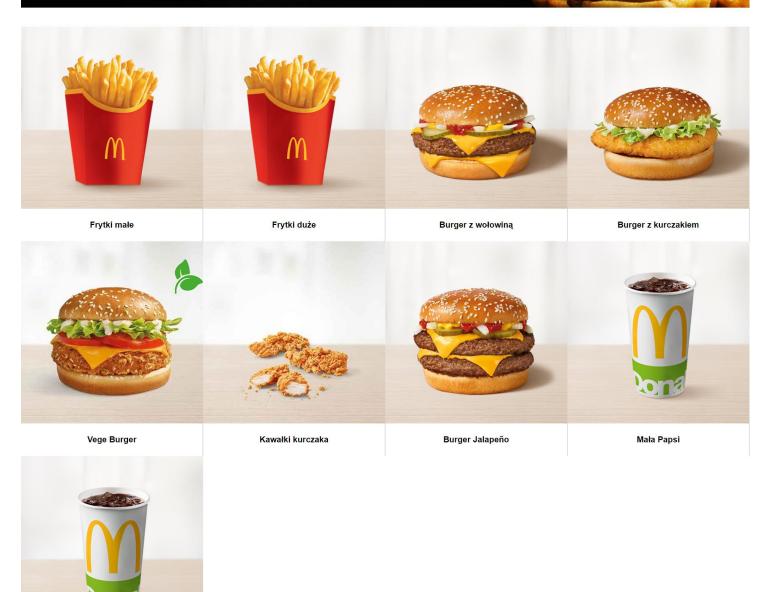


Historia zamówień

Duża Pepsi







NASZE MENU WSZYSTKIE LOKALE ALERGENY HISTORIA FRYCIARNI PŚK FRANCZYZA

© 2023 Projekt (SI+PA) - Śłusarczyk, Bandura - Koordynator mgr mż. Maleusz Pawekkiewicz.

Giffub Achikes Śłusarczyk Bandura WEAI







Zamów online i odbierz w restauracji

ZAMÓW ONLINE

17.99 zł

Składniki











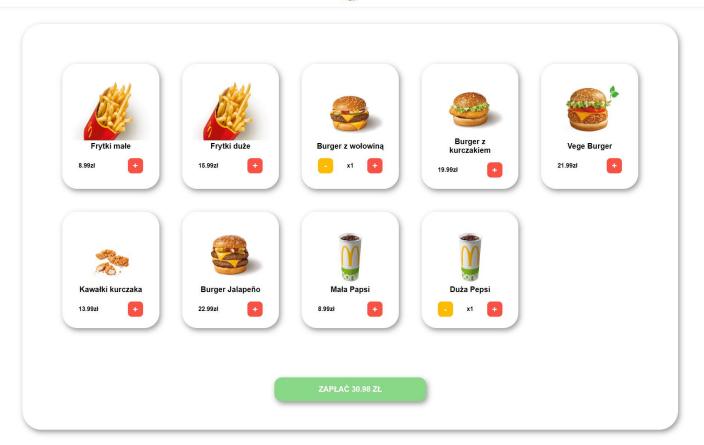
NASZE MENU WSZYSTKIE LOKALE ALERGENY HISTORIA FRYCIARNI PŚK FRANCZYZA

© 2023 Projekt ISH-PAI - Śłusarczyk, Bandura - Koordynator mgr inż. Maleusz Pawełkiewicz.

Giłłub Achiliks Śłusarczyk Bandura WEAli

Szczegóły danego produktu





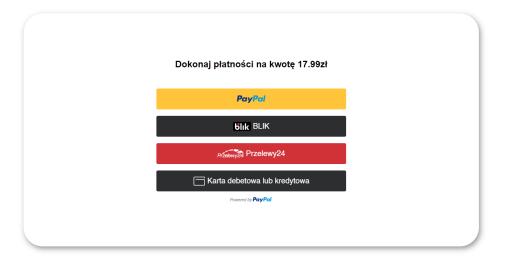
NASZE MENU WSZYSTKIE LOKALE ALERGENY HISTORIA FRYCIARNI PŚK FRANCZYZA

6.2023 Provid ISHPAL-Shearczó Bandura - Koonforalor mer in P. Maleuc Pawelliewicz

Panel zamówienia

() () ()

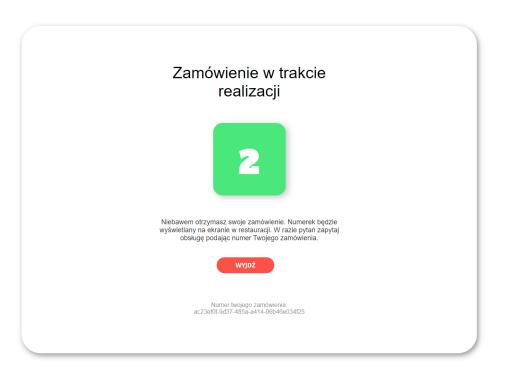




NASZE MENU WSZYSTKIE LOKALE ALERGENY HISTORIA FRYCIARNI PŚK FRANCZYZA

© 2023 Projekt ISH-PAI - Śłusarczyk, Bandura - Koordynator mgr inż, Mateusz Pawelkiewicz.





NASZE MENU WSZYSTKIE LOKALE ALERGENY HISTORIA FRYCIARNI PŚK FRANCZYZA

© 2023 Proekt ISI+PA - Stazarczyk Bandura - Koordynator mor inz. Maleusz Pawelkiewicz.

Potwierdzenie złożonego zamówienia

6 0 **D**









O Fryciarni

Witaj w naszej fryciarni, gdzie serwujemy najsmaczniejsze frytki! Nasze frytki są przygotowywane z najwyższej jakości ziemniaków, starannie krojone i smażone na złocisty kolor. Od klasycznych frytek po odmiany jak krzywoliniowe, słodkie z batatów czy z dyni, mamy coś dla każdego podniebienia. Nasza fryciarnia oferuje przyjazną atmosferę i niezapomniane doznania kulinarne dla miłośników tego klasycznego dania.





Historia

Nasza fryciarnia wywodzi się z małej, rodzinnej straganu, gdzie pan Fryciarz serwował swoje wyjątkowe frytki. Zainteresowanie i popularność przyciągnęły klientów z odległych miejscowości, co zainspirowało pana Fryciarza do otwarcia pierwszej fryciarni. Sukces tej fryciarni sprawił, że pan Fryciarz postanowił stworzyć sieć franczyz, dzieląc się swoim smakiem na całym świecie. Dzięki unikalnemu przepisowi i pasji pan Fryciarz, nasza sieć fryciarni rozrosła się na międzynarodową skalę, serwując najsmaczniejsze frytki na całym świecie. Nasza historia jest historią pasji, smaku i podróży w fascynujący świat frytek.

Nasi Kucharze

W naszej fryciarni nasi kucharze są nie tylko wykwalifikowani, ale także pełni pasji do przygotowywania wyjątkowych frytek. To profesjonaliści, którzy doskonale znają tajniki przyrządzania idealnych frytek, od ich cięcia po odpowiednią technikę smażenia. Naszym kucharzom zależy na jakości i świeżości składników, dlatego starannie wybierają najlepsze ziemniaki i używają naturalnych przypraw. Kucharze w naszej fryciarni są kreatywni i otwarci na eksperymenty, tworząc nowe, innowacyjne smaki frytek i dodatków. To właśnie dzięki umiejętnościom i zaangażowaniu naszych kucharzy możemy dostarczać naszym klientom niezapomniane doznania kulinarne.



Przyjazna atmosfera

Atmosfera w naszych restauracjach jest przyjazna, ciepła i pełna energii.
Tworzymy miejsce, w którym nasi goście czują się komfortowo i swobodnie.
Niezależnie od tego, czy odwiedzasz nas na szybką przekąskę czy na dłuższy
pobyt, nasza atmosfera jest zawsze przyjemna i relaksująca. Nasi pracownicy są
uśmiechnięci, pomocni i gotowi zapewnić Ci wyjątkowe doświadczenie
gastronomiczne. Nasze restauracje są zaprojektowane w nowoczesnym stylu,
tworząc przytulne wnętrza, które sprzyjają relaksowi i rozmowom. Przyjemna
muzyka i aromatyczne zapachy naszych frytek dodatkowo podkreślają atmosferę,
tworząc niezapomniany nastrój dla naszych gości.

NASZE MENL

WSZYSTKIE LOKALE

AL EBOEN

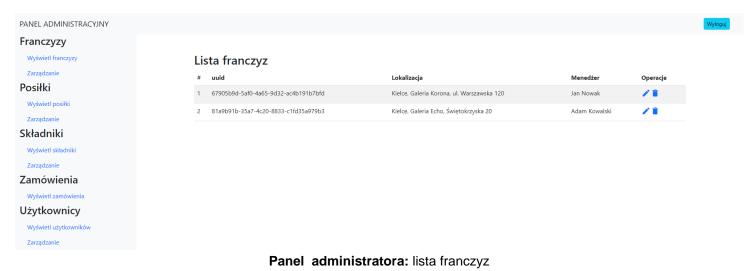
HISTORIA FRYCIARNI

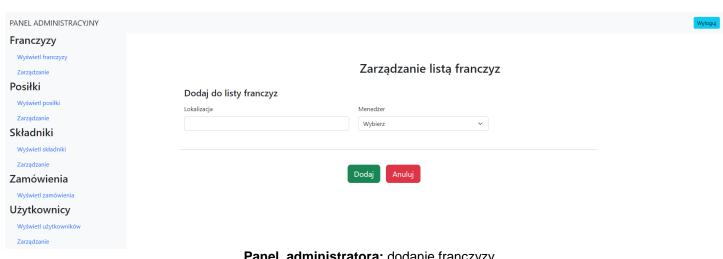
PŚK

FRANCZYZA

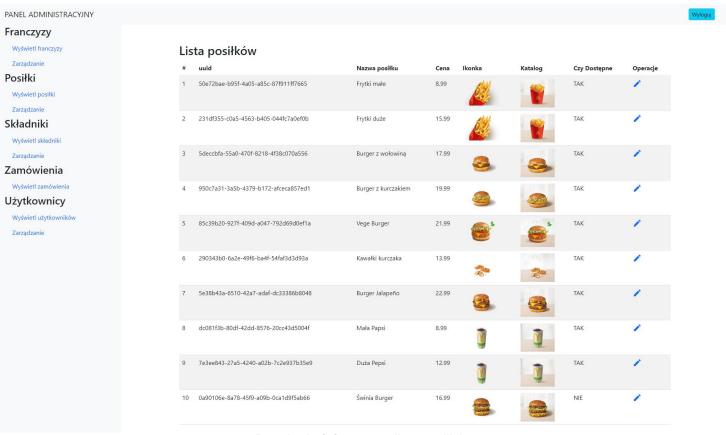
. 1023 Projekt ISI+PAI - Ślusarczyk, Bandura - Koordynator mgr inż. Mateusz Pawełkiewicz GitHub Achilles Ślusarczyk Bandura WEA

Strona: historia Fryciarni





Panel administratora: dodanie franczyzy



Panel administratora: lista posiłków

PANEL ADMINISTRACYJNY

Wylogu

Franczyzy

Wyświetl franczyzy

Zarządzanie

Posiłki

Wyświetl posiłki

Zarządzanie

Składniki

Wyświetl składniki

Zarządzanie

Zamówienia

Wyświetl zamówienia

Użytkownicy

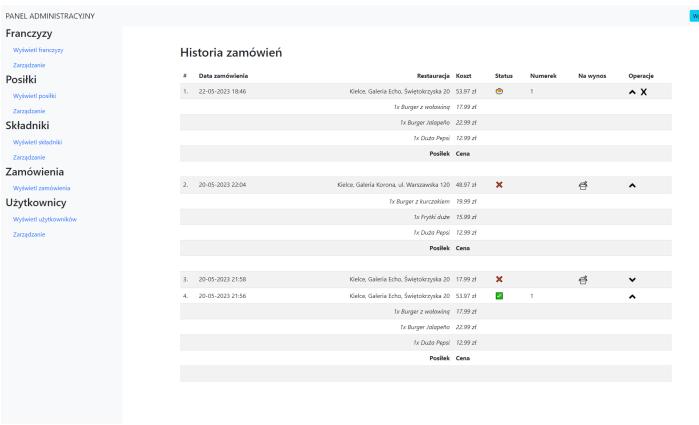
Wyświetl użytkowników

Zarządzanie

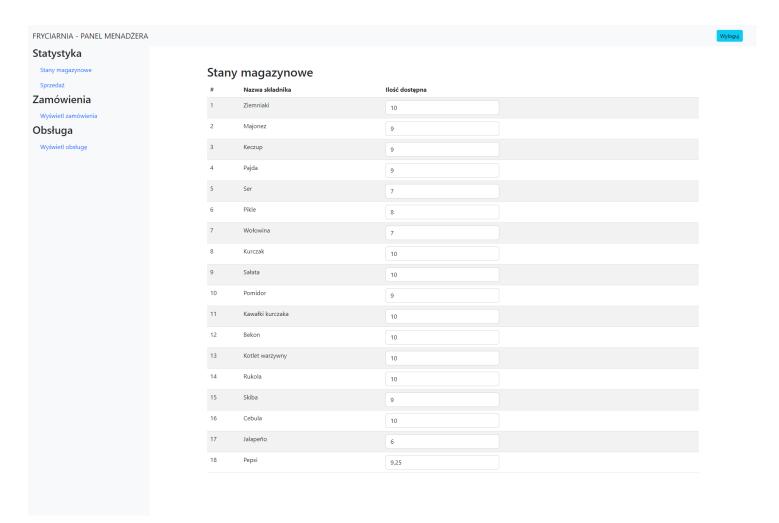
Lista składników

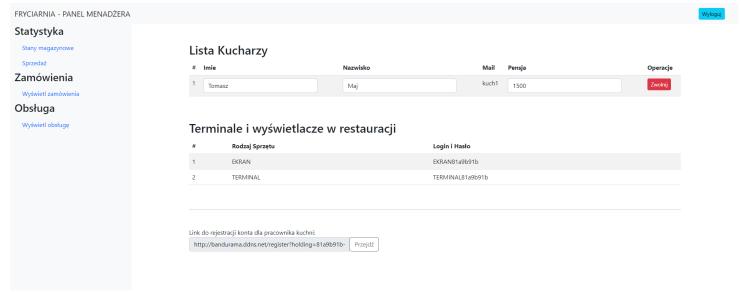
Lista składników				
#	Ikonka	uuid	Nazwa składniku	Operacje
1		1f3f2af3-5ce4-4b78-8983-f2aa2696c5ef	Ziemniaki	/ 1
2		422d15c3-a2d6-4345-9f3b-b63fdef0e5d6	Majonez	/ T
3		5bc6c186-5a73-4b5c-92ac-76079922ff8e	Keczup	/T
4		5079c4c2-d113-43c2-9f86-72a2dd3a0d49	Pajda	/T
5		9ef07f0a-2db3-44cc-a310-094b89748e8f	Ser	/ 1
6		30abecf4-89f7-4205-babf-0fcf7dcdf0d4	Pikle	/ T
7		a17e938d-7670-4512-9948-791036719f2b	Wołowina	/ i
8		85f83b12-f81c-4209-9516-e1ff61039c7a	Kurczak	/ T
9		6a83dfc0-de54-4cdc-89b7-67ed4d972fe1	Sałata	/ 1
10		30b95cbf-1366-4755-b04d-edc76112c920	Pomidor	/1
11		d3accf0d-5f49-48a4-8139-9053b9b98fca	Kawałki kurczaka	/ T
12	4	26bfe4c3-33c6-4d63-8e03-6f1f6bb566ee	Bekon	/ T
13	*	0e53e045-e886-41aa-b095-eeebed231843	Kotlet warzywny	/ T
14		7515ea3b-7bd6-4eef-b302-33996c1e7aaa	Rukola	/ T
15		1322fef8-d229-4594-956a-ccedcb7e5895	Skiba	/ 1
16	Q	3d863553-ab6f-47b4-bb31-3142c82cd217	Jalapeño	/ T
17		4abbd39c-a348-42ab-ae97-917699637b5a	Cebula	/ ■
18	popsi	0d20a7a8-28d5-42b2-9545-e8ed049c4e99	Pepsi	/ ■

Panel administratora: lista składników

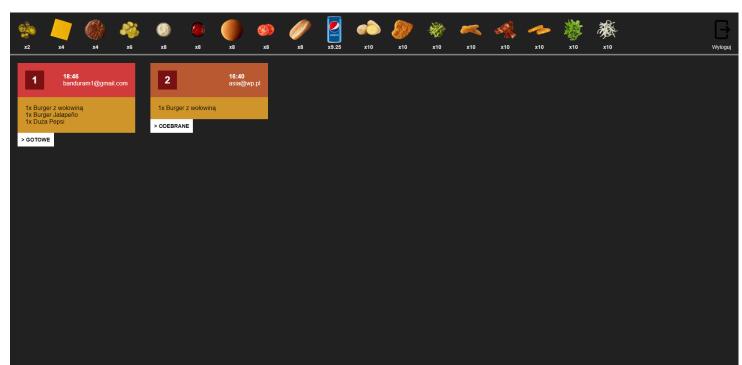


Panel administratora: lista wszystkich zamówień





Panel menedżera: pracownicy i obsługa restauracji



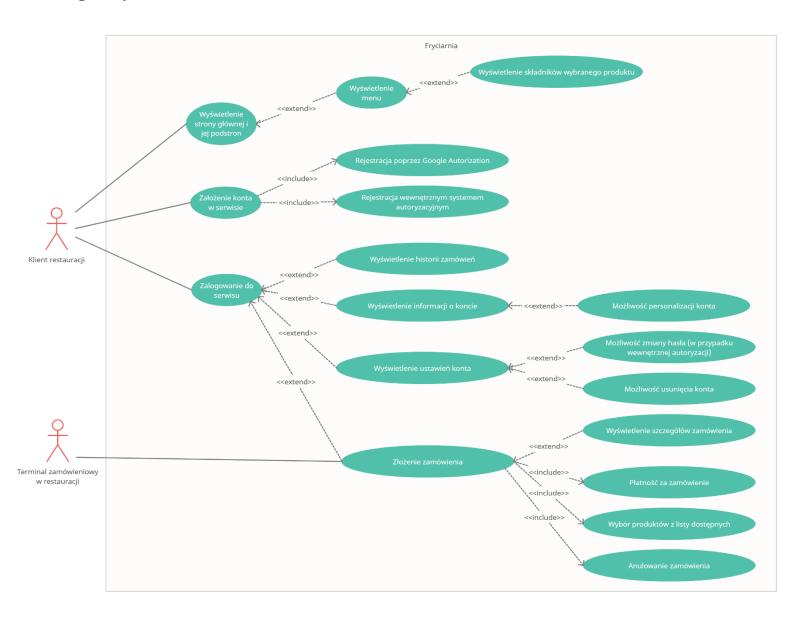
Panel kuchni

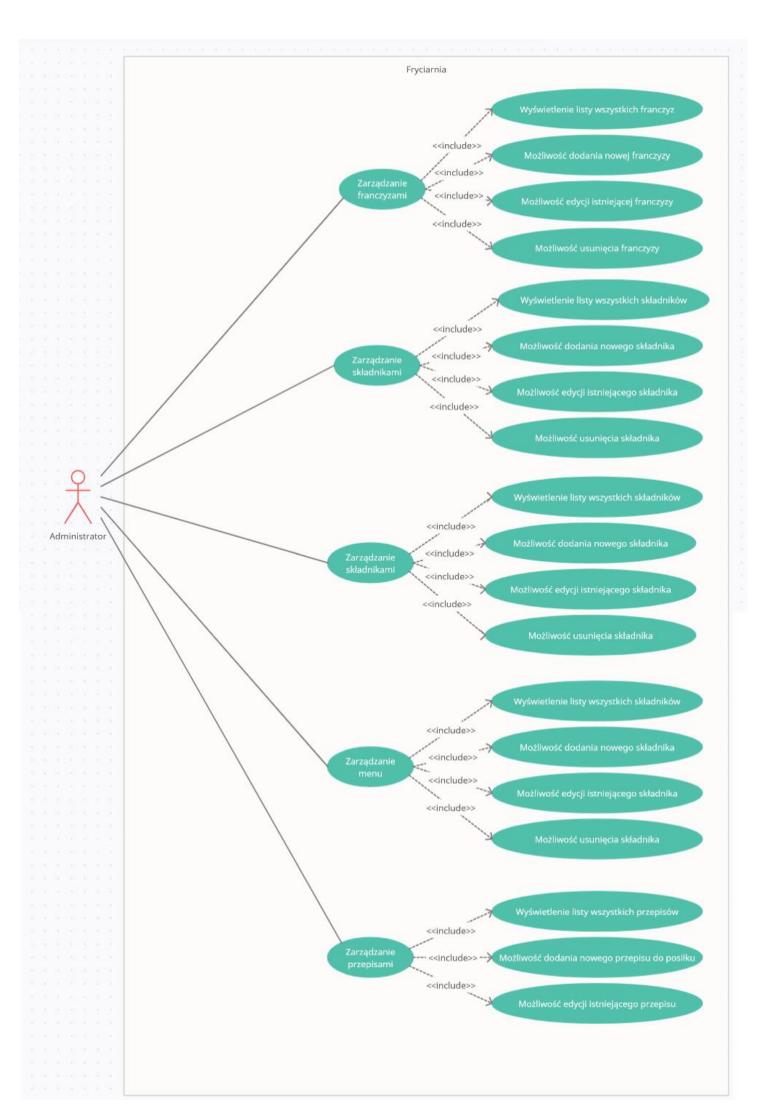
1

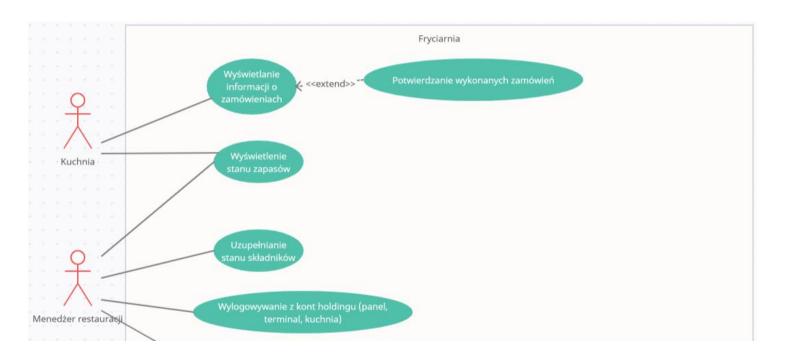
2

Ekran z zamówieniami w restauracji

6. Diagramy UML







7. Szczegółowy opis funkcjonalności oraz podstron serwisu

Fryciarnia to zintegrowana platforma do zarządzania siecią franczyz restauracji specjalizujących się w serwowaniu fast-foodów. Do jej głównych funkcjonalności należy sprzedaż oraz zarządzanie restauracjami włączonymi do franczyzy. Użytkownik ma możliwość wyświetlenia menu dostępnego w każdej z restauracji. Jeżeli dana placówka nie posiada w magazynach wymaganych produktów do przygotowania danego posiłku, to nie jest on wyświetlany na liście dostępnych dań. Również jeżeli użytkownik zamówi większą ilość danego produktu niż pozwala na to ilość składników dostępnych w restauracji to podczas składania zamówienia zostanie wyświetlony odpowiedni komunikat informujący o braku możliwości realizacji takowego zamówienia.

Zamówienie może posiadać różne statusy:

- PAYING w trakcie procesu płatności,
- PAID opłacone, w trakcie gotowania,
- READY zamówienie gotowe do odbioru,
- **DONE** zamówienie odebrane,
- FAILED zamówienie anulowane.

Menedżer danej restauracji ma możliwość zmiany statusu danego zamówienia, wyróżniamy kilka przypadków:

- Automatyczne opłacenie zamówienia bez potrzeby przeprowadzania procesu płatności online (zmiana statusu z PAYING na PAID.
- Zmiana statusu w przypadku gdy klient rezygnuje z odbioru zamówienia w trakcie lub po jego ugotowaniu (zmiana statusu z **READY/DONE** na **FAILED**.

Każda franczyza musi mieć przypisanego menedżera. Jest on wymagany aby móc zarządzać stanami magazynowymi oraz pracownikami danej restauracji. W panelu menedżera w zakładce stany magazynowe użytkownik ma możliwość manipulacji tymi stanami. Oczywiście są one na bieżąco aktualizowane, w przypadku gdy klient zamówi posiłek to stany magazynowe są automatycznie pomniejszane o składniki wymagane do przygotowania danego posiłku. Wymagana ilość składników składająca się na dany posiłek jest ustalana przez administratora w zakładce posiłki. Tam dla każdego posiłku jest zdefiniowana receptura zawierająca instrukcję oraz wymagana ilość składników. W przypadku gdy płatność się nie powiedzie, bądź zamówienie zostanie anulowane przed rozpoczęciem procesu gotowania, to do stanów magazynowych przywracane są składniki wcześniej zarezerwowane na to zamówienie. Kolejną funkcjonalnością jaką posiada każdy menedżer jest zarzadzanie pracownikami oraz urzadzeniami w danej restauracji. W zakładce wyświetl obsługe menedżerowi ukazana jest lista kucharzy zatrudnionych w danej restauracji. Menedżer ma możliwość modyfikacji danych personalnych o kucharzach oraz manipulować ich zarobkami. W kolejnej sekcji znajduja się dane logowania do urządzeń w restauracji. Podczas tworzenia franczyzy automatycznie jest tworzone po jednym koncie wyświetlacza oraz terminala do zamówień. W tym panelu dostępny jest również link który umożliwia rejestrację dla nowych kucharzy w restauracji. Przekierowuje on do specjalnie przygotowanego formularza rejestracji. Ostatnią funkcjonalnością jaką posiada menedżer jest wyświetlenie historii zamówień dla całej restauracji dla której jest on przypisany.

Panel administratora zawiera funkcjonalności umożliwiające zarządzanie: **składnikami, posiłkami użytkownikami oraz zamówieniami**. W przypadku gdy dodamy jakiś składnik do listy automatycznie zostanie on dodany na listę magazynową każdej z restauracji w ilości 0. W przypadku gdy usuniemy dany składnik to zostanie on automatycznie usunięty z posiłków do wytworzenia których był on potrzebny.