

# 데이터베이스설계및활용 주제 개요-RESTAURANT SCM

20192208 김형훈

# System Definition

## 과제 이름

RESTAURANT INGREDIENT SCM

## 과제 목표

1. 식자재의 효율적인 공급 및 재고 관리를 위한 통합 시스템 구축
2. 주방 및 관리 부서 간의 원활한 의사소통 및 작업 흐름 관리
3. 공급망 최적화를 통한 운영 효율성 향상

## 예상 사용자

1. 주방 직원
2. 구매 담당자
3. 공급업체
4. 관리자

## 과제 범위

1. **주방 직원**은 식자재 요청, 재고 확인, 레시피 관리 기능을 사용할 수 있다
2. **구매 담당자**는 주문 생성, 공급업체 관리, 입고 내역 관리, 재고 분석 기능을 사용할 수 있다
3. **공급업체**는 식자재 제공 현황 확인, 주문 상태 업데이트, 거래 기록 확인 기능을 사용할 수 있다
4. **관리자**는 전체 재고 현황 파악, 비용 분석, 공급망 성과 보고서 열람 기능을 사용할 수 있다

## 추진 일정

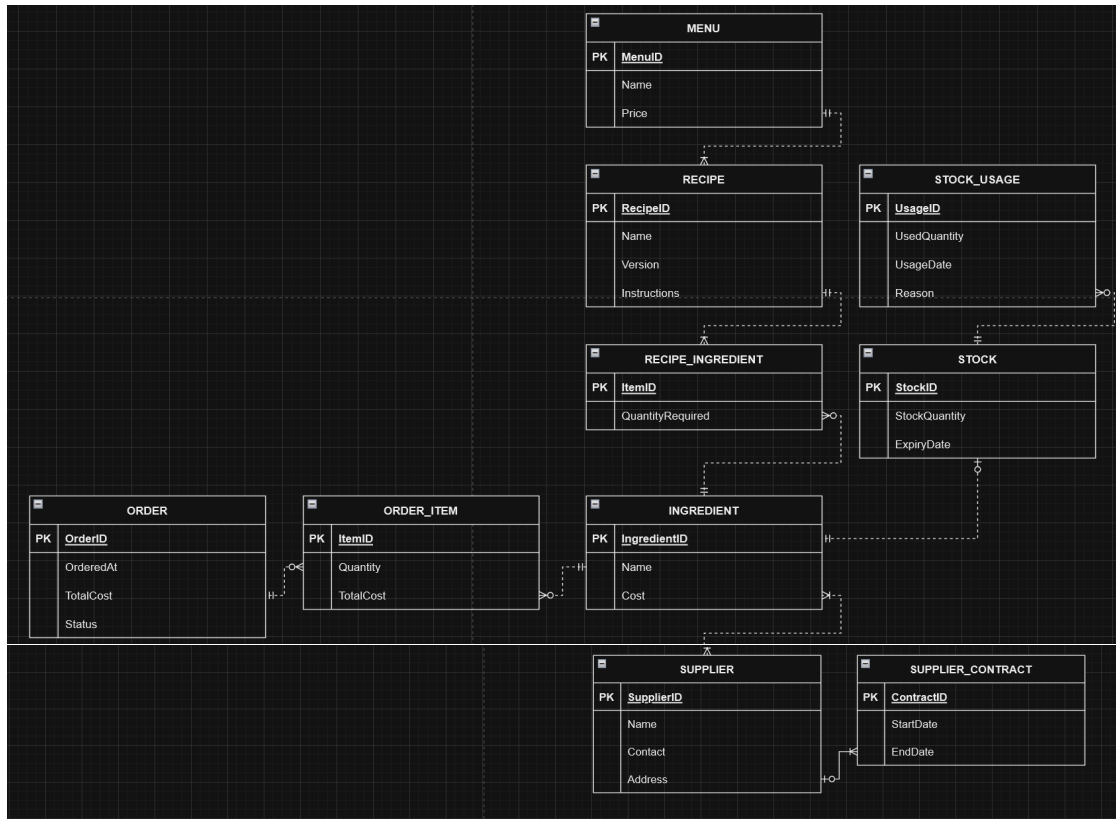
회의 진행 필요

## 팀원별 역할

회의 진행 필요

# Requirement Analysis

## ER diagram



[링크](#)

## Business Rule

1. ORDER의 Status는 'Ordered', 'Delivering', 'Delivered', 'Canceled' 중 하나이다

## 이 주제를 선택했을 때 장단점

- 단점: join query가 조금 복잡해 보임