

## 4조 기말과제 제안서

20192208 김형훈

20231351 안가은

20231342 박소윤

20211275 김진호

## 과제 이름

송실대학교 학생식당 식자재 SCM

## 주제 선정 배경

매일 수천 명의 학생들에게 식사를 제공하고 있는 송실대학교 학생식당은 효율적인 식자재 관리가 필수적이다.<sup>1</sup> 재고 관리와 발주 과정을 시스템화하여 식자재 낭비를 줄이고, 신선도 관리를 강화하며, 이해관계자 간의 원활한 소통을 실현하고자 한다. 또한 실제 운영되는 시스템을 가상으로 구현해봄으로써 데이터베이스 설계부터 구현까지의 전반적인 개발 과정을 학습하고, SCM(Supply Chain Management)의 실무적 이해를 높이고자 한다.

## 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. 영양사

## 과제 범위

1. **주방 직원**은 메뉴별 재료 사용량과 재고 확인 기능을 사용할 수 있다
2. **구매 담당자**는 주문 생성, 공급업체 관리, 입고 내역 관리 기능을 사용할 수 있다
3. **공급업체**는 식자재 제공 현황 확인, 주문 상태 업데이트, 거래 기록 확인 기능을 사용할 수 있다
4. **영양사**는 메뉴 등록 및 수정, 재료별 영양 정보 확인 기능을 사용할 수 있다

---

<sup>1</sup> Oracle의 [Symphony POS](#)와 같은 전문 시스템은 재고 및 메뉴 관리, 레스토랑 데이터 분석 등의 기능을 제공하여 대형 프랜차이즈의 운영 효율성을 크게 향상시켰다. 특히 아웃백 스테이크하우스는 해당 시스템을 도입한 이후 고객 만족도 측면에서 큰 성과를 달성했다.

## 추진 일정

### 11월 과제 수행 일정

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
					1	2
3	4	5	6 20:00-21:00 회의 진행	7	8	9 최종 산출: Project Plan
10	11	12	13 20:00-21:00 회의 진행	14	15	16 최종 산출: Approved User Requirements
17	18	19	20 20:00-21:00 회의 진행	21	22	23 최종 산출: System Design, SQL Script
24	25	26	27 20:00-21:00 회의 진행	28	29	30 최종 산출: Application Code, 발표 자료

주차별 작업

- System Definition
- Requirements Analysis
- Component Design
- Implementation

- ppt와 같은 발표 자료는 과제 진행도에 맞춰서 함께 작성할 예정
- 회의는 그 주의 과제 진행 상황을 점검하고, 차 주의 작업 계획을 수립하는 단계로 진행 예정

## 팀원별 역할

- 김형훈(20192208): ER 다이어그램 설계, DB 설계 및 구현, 웹 어플리케이션 개발
- 안가은(20231351): ER 다이어그램 설계, 자료 조사, 발표자료 작성
- 박소윤(20231342): ER 다이어그램 설계, 자료 조사, 발표자료 작성
- 김진호(20211275): ER 다이어그램 설계, 자료 조사, 발표자료 작성