ĐẠI HỌC QUỐC GIA THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ THÔNG TIN

KHOA CÔNG NGHỆ PHẦN MỀM

-----🙚🙘🕮🙚🙘-----

Đề tài:

ORDER FOOD APP

[SE214.I21]

**03/18/18**

# Báo cáo lần 1

**a**

**Table of Contents**

[Báo cáo lần 1 0](#_Toc509236839)

[Revisions 1](#_Toc509236840)

[Introduction 2](#_Toc509236841)

[executive summary 2](#_Toc509236842)

[business objectives 3](#_Toc509236843)

[Project Scope Statement 5](#_Toc509236844)

[Scope Approach 10](#_Toc509236845)

[Acceptance 12](#_Toc509236846)

# Revisions

| Revision | Description of Change | Author | Effective Date |
| --- | --- | --- | --- |
| v1 | Tài liệu ban đầu về dự án: Ứng dụng Order Food trên mobile. |  | 18/3/2018 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# Introduction

Với lượng khách càng ngày càng tăng, để phục vụ khách được tốt hơn, chính xác hơn và nhanh chóng hơn thì chủ quán đang từng bước tin học hoá các khâu quản lí. Đặc biệt là trong công tác kế toán và quản lí hàng hoá, đồ uống. Bởi vì với công tác thủ công trước đó mà cửa hàng thực hiện đã bộc lộ nhiều hạn chế như sau:

* Tra cứu thông tin về hàng hoá, các đại lí cung cấp hàng và khách hàng mất nhiều thời gian và nhiều khi không chính xác.
* Lưu trữ thông tin về nhập xuất hàng hoá, về thu chi cần nhiều loại giấy tờ nên cồng kềnh và không đạt hiệu quả.
* Cập nhật các thông tin hằng ngày tốn nhiều thời gian và khó khăn trong việc thực hiện báo cáo thống kê, nhất là khi có sự việc đột xuất. Trước tình hình đó vấn đề đặt ra là xây dựng một hệ thống thông tin mới hoàn thiện hơn đáp ứng được các yêu cầu cơ bản sau:
* Giảm khối lượng ghi chép nhằm lưu trữ thông tin.
* Cập nhật dữ liệu nhanh chóng, chính xác và kịp thời.
* Thống kê được số lượng hàng hoá nhập xuất, thu chi và tình hình doanh thu của cửa hàng.

# executive summar

Ứng dụng cho phép nhân viên quản lý công việc gọi món ăn của khách hang khi khách hàng gọi món ở một bàn mình ngồi. Ứng dụng được phát triển cho các cửa hàng tư nhân có quy mô vừa và nhỏ.

Đặt món ăn, quản lý thực đơn, Thanh toán, Báo cao doanh thu, Quản lý phục vụ

Quản lý phục vụ:

* Gọp bàn
* Chuyển bàn
* Gọi thêm món

Quản lý Thanh toán:

* Lập hóa đơn
* In Hoán đơn

Quản lý thực đơn:

* Thêm Sửa Xóa sản phẩm

# business objectives

Với lượng khách càng ngày càng tăng, để phục vụ khách được tốt hơn, chính xác hơn và nhanh chóng hơn thì chủ quán đang từng bước tin học hoá các khâu quản lí. Đặc biệt là trong công tác kế toán và quản lí hàng hoá, đồ uống.

Giảm thiểu nhân viên , và tăng hiệu suất làm việc:

* Tiết kiệm nguồn nhân lực: Bạn không phải thuê quá nhiều nhân viên nữa. Vì phần mềm đã làm là một nhân viên đắc lực với giá “thuê” rẻ như bèo.
* Điều chỉnh nhân lực phù hợp: Báo cáo sẽ chỉ ra cho bạn giờ nào trong ngày có lượng khách đông hơn cũng như ít hơn. Điều này sẽ giúp bạn lên kế hoạch để thuê số lượng nhân viên theo ca khác nhau. Cũng như việc có thể xác định cơ hội bán hàng trong năm tới.
* Đẩy mạnh lợi thế của cửa hàng: Chắc hẳn việc xem báo cáo doanh số theo từng món hàng hóa đã chỉ ra món đồ uống nào được ưa thích nhất rồi. Bây giờ bạn chỉ cần loại bỏ hoặc tìm hiểu nguyên nhân những món không được ưa chuộng. Đó là vì vị nó không ngon, hay do giá của nó quá cao. Từ đó bạn có thể điều chỉnh menu của quán theo các xu hướng hợp lý hơn. Việc thay đổi menu một chút để tránh nhàm chán sẽ khiến khách hàng thân thiết của bạn cảm thấy thích thú.
* Đưa ra chiến lược phù hợp theo từng ngày: Việc theo dõi doanh thu từng ngày, từng tuần sẽ giúp bạn đưa ra các kế hoạch khác nhau. Một ví dụ như: Thường doanh số của bạn luôn thấp hơn vào tối thứ 4. Bạn có thể đưa ra một vài chương trình khuyến mại theo món, hoặc theo nhóm khách hàng. Ngoài ra, bạn cũng có thể thuê người chơi nhạc vào ngày cuối tuần. Điều này sẽ giúp giữ chân những khách hàng mới cũng như khách hàng quen thuộc. Báo cáo của phần mềm quản lý quán cà phê.
* Phần mềm quản lý quán cà phê thấu hiểu khó khăn của người chủ quản lý quán cà phê. Đặc biệt là chuyện bạn không thể có mặt suốt ngày tại quán để kiểm soát hết mọi thứ. Trong khi bạn còn rất nhiều công việc khác phải làm, nhiều nguồn thu khác để sinh lời. Sử dụng phần mềm quản lý quán cafe là một giải pháp cứu cánh cho mọi khó khăn của bạn.

Ứng dụng cho phép thêm các món ăn cho bàn mà khách hàng gọi và thanh toán khi khách hàng yêu cầu.

Cho phép xây dựng thực đơn danh mục các món ăn.

Phải đăng nhập mới vào được ứng dụng và cho phép thêm tài khoản đăng nhập mới.

# Project Scope Statement

1. **Scope Description**

**Includes:** (Mô tả các chức năng bao gồm trong dự án.)

* Đăng nhập
* Quản lý bàn ăn
* Quản lý thực đơn: thêm xóa sửa thực đơn.
* Quản lý nhân viên: cho phép thêm xóa sửa nhân viên
* Thanh toán

**Does Not Include:** (Mô tả các chức năng hoặc các yếu tố liên quan đến dự án mà không được bao gồm.)

* Chức năng gộp bàn

1. **Completion Criteria**
2. **Deliverables**
3. **Risk Assessment**
4. **Constraints**
5. **Dependency Linkages**
6. **Impacts**
7. **Measures of Project Success**

*.*

1. **Assumptions**
2. **Critical Success Factors**

# Scope Approach

# Acceptance

Approved by:

Date:

<Approvers Name>

[Subject] Executive Sponsor

Date:

<Approvers Name>

[Subject] Business Sponsor

Date:

<Approvers Name>

[Subject] Project Director/Manager

Date:

<Approvers Name>

[Subject] Stakeholder