Case Study: Hệ thống quản lý Billiards và nhân viên

Một quán Billiards đang muốn xây dựng một hệ thống quản lý tự động hóa các hoạt động kinh doanh hàng ngày. Quán có nhiều bàn Billiards và nhân viên làm việc theo ca. Ngoài ra, họ cũng muốn theo dõi các hóa đơn thanh toán từ các khách hàng và quản lý chi tiết các sản phẩm bán kèm như đồ uống, đồ ăn nhẹ.

# Chức năng chính trong hệ thống:

1. Quản lý tài khoản và phân quyền:

- Tạo tài khoản mới, phân quyền cho nhân viên (quản lý, nhân viên).

- Cho phép quản lý đăng nhập và phân quyền các tính năng dựa trên vai trò:

- Admin: quản lí bàn, quản lí sản phẩm, quản lí nhân viên, quản lí khách hàng,quản lí doanh thu và hóa đơn

-Nhân viên: quản lí bàn, quản lí khách hàng.

2. Quản lý bàn Billiards:

- Theo dõi tình trạng bàn (trống, có khách).

- Cập nhật tình trạng bàn khi có khách vào chơi hoặc khi kết thúc:

Khi có khách vào bàn thì trạng thái bàn sẽ chuyển sang trạng thái có khách và cập nhật giờ bắt đầu chơi

Khi khách dừng chơi thì trạng thái bàn sẽ chuyển về trạng thái Trống và cập nhật giờ kết thúc, tổng thời gian chơi

3. Quản lý ca làm việc:

- Tạo ca làm việc cho nhân viên, quản lý thời gian và công việc:

Ca làm việc được tạo cố định bao gồm : ca sáng 7-14h, ca chiều 14h-23h, ca đêm 23h-7h sáng hôm sau.

Admin sẽ thực hiện việc cố định ca cho nhân viên.

- Hỗ trợ việc tính toán lương dựa trên số giờ làm:

Khi nhân viên làm việc thì sẽ tính số giờ làm việc dựa trên thời gian ca làm việc của nhân viên đã đăng kí.

4. Quản lý hóa đơn:

- Tạo hóa đơn tự động dựa trên thời gian chơi và sản phẩm đặt hàng.

Khi có khách vào bàn thì admin or nhân viên sẽ tạo 1 hóa đơn mới và cập nhật thời gian bắt đầu chơi và ngày tạo hóa đơn.

- Tính tổng tiền và hiển thị chi tiết hóa đơn cho khách hàng.

Khi khách muốn dừng chơi thì admin hoặc nhân viên sẽ kết thúc và tự động cập thời gian kết thúc vào hóa đơn và tính tổng tiền chơi, tổng tiền order sản phẩm vào bàn và đưa ra hóa đơn chi tiết cho khách hàng.

5. Quản lý sản phẩm và tồn kho:

- Theo dõi sản phẩm bán kèm và cập nhật khi có thay đổi về số lượng.

Khi nhập hàng thì admin sẽ thay đổi số lượng của sản phẩm nhập.

Khi khách hàng gọi đồ thì nhân viên hoặc admin sẽ thêm sản phẩm vào hóa đơn của bàn đó và cập nhật số lượng của sản phẩm. Nếu quá số lượng tồn kho thì sẽ có cảnh báo k đủ số lượng

6. Quản lý lương và phạt nhân viên:

- Tính lương hàng tháng cho nhân viên dựa trên thời gian làm việc và các khoản thưởng hoặc phạt.

Tổng tiền = thời gian làm việc \* số tiền/1h – tiền phạt

Tiền lương sẽ tính theo tháng