**fBỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM TP. HỒ CHÍ MINH**

**KHOA CNTT**

**TIỂU LUẬN**

**<QUẢN LÝ NHÀ HÀNG>**

**Học phần: <2121COMP104401 – Nhập Môn Công Nghệ Phần Mền>**

**Thành Phố HCM, Ngày 14 tháng 6 năm 2022**

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM TP. HỒ CHÍ MINH**

**KHOA CNTT**

**TIỂU LUẬN**

**<QUẢN LÝ NHÀ HÀNG>**

**Học phần: <2121COMP104401 – Nhập Môn Công Nghệ Phần Mền >**

**Nhóm: WEBSITE**

**Danh sách sinh viên thực hiện:**

**46.01.104.072 - Nguyễn Nhất Huy**

**46.01.104.057 - Nguyễn Thế Hoàng**

**Giảng viên hướng dẫn: ThS. Trần Thanh Nhã**

**Thành Phố HCM, Ngày 14 tháng 6 năm 2022**

MỤC LỤC

[MỤC LỤC i](#_Toc106730139)

[PHÂN CÔNG THÀNH VIÊN TRONG NHÓM 3](#_Toc106730140)

[MỞ ĐẦU 4](#_Toc106730141)

[CHƯƠNG 1. KHẢO SÁT BÀI TOÁN 5](#_Toc106730142)

[1.1 Mô tả yêu cầu bài toán 5](#_Toc106730143)

[1.2 Khảo sát bài toán 5](#_Toc106730144)

[1.2.1 Mục Đích 5](#_Toc106730145)

[1.2.2 Thực tế hoạt động của các nhà hàng tại Việt Nam 5](#_Toc106730146)

[1.2.3 Tính khả thi của dự án 6](#_Toc106730147)

[1.3 Xác định thông tin cơ bản cho nghiệp vụ của bài toán 6](#_Toc106730148)

[1.4 xây dựng biểu đồ phân cấp chức năng(BFD) 8](#_Toc106730149)

[1.5 Xây dựng kế hoạch dự án 8](#_Toc106730150)

[1.5.1 Phát thảo dự án 8](#_Toc106730151)

[1.5.2 Mục đích và mục tiêu 9](#_Toc106730152)

[1.5.3 Thời gian thực hiên: 9 ngày (7/6 đến hết ngày 15/6/2022) 9](#_Toc106730153)

[1.5.4 Nhân lực tham gia: 2 thành viên 9](#_Toc106730154)

[1.5.5 Phạm vi: 9](#_Toc106730155)

[1.5.6 Những Người liên quan 9](#_Toc106730156)

[CHƯƠNG 2. ĐẶC TẢ YÊU CẦU BÀI TOÁN 10](#_Toc106730157)

[2.1 Các tác nhân cần thiết cho hệ thống 10](#_Toc106730158)

[2.2 Các usecare cần thiết 10](#_Toc106730159)

[2.3 Sơ đồ Usecare 11](#_Toc106730160)

[CHƯƠNG 3. PHÂN TÍCH YÊU CẦU 12](#_Toc106730161)

[3.1 Mô hình quan niệm(CDM) 12](#_Toc106730162)

[3.1.1 Chuyển mô hình thực thể kết hợp sang mô hình vật lý 13](#_Toc106730163)

[3.1.2 Tất cả các thuộc tính trong mô hình PDM 13](#_Toc106730164)

[3.1.3 Khóa chính và khóa ngoại trong mô hình PDM 14](#_Toc106730165)

[CHƯƠNG 4. THIẾT KẾ GIAO DIỆN 15](#_Toc106730166)

[4.1 GIAO DIỆN TRANG CHỦ 15](#_Toc106730167)

[4.2 GIAO DIỆN BÀN ĂN 16](#_Toc106730168)

[4.3 GIAO DIỆN THỰC ĐƠN 16](#_Toc106730169)

[4.4 GIAO DIỆN TÀI KHOẢN 17](#_Toc106730170)

[4.5 GIAO DIỆN DOANH THU 17](#_Toc106730171)

[CHƯƠNG 5. KẾT LUẬN 18](#_Toc106730172)

[TÀI LIỆU THAM KHẢO 19](#_Toc106730173)

**PHÂN CÔNG THÀNH VIÊN TRONG NHÓM**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Họ và tên** | **Nội dung công việc**  **thực hiện** | **Đánh giá** |
| Nguyễn Nhất Huy | Chương 1, chương 2, và ppt | Tham gia đầy đủ |
| Nguyễn Thế Hoàng | Chương 3, chương 4, quay video | Tham gia đầy đủ |

# MỞ ĐẦU

1. **Lý do chọn đề tài**

Trong thời đại ngày nay, công nghệ thông tin đang được phát triển mạnh mẽ, nhanh chóng và xâm nhập vào nhiều lĩnh vực khoa học, kỹ thuật cũng như trong cuộc sống. Nó trở thành công cụ đắc lực trong nhiều ngành nghề như giao thông, quân sự, y học. đặc biệt trong công tác quản lý nói chung và quản lý nhà hàng nói riêng. Trước đây, khi máy tính chưa được ứng dụng rộng rãi, các công việc quản lý nhà hàng đều được làm thủ công nên rất mất thời gian và tốn kém về nhân lực cũng như tài chính. Ngày nay, với sự phát triển công nghệ thông tin mà máy tính đã được sử dụng rộng rãi trong các cơ quan, nhà máy, trường học. giúp cho công việc được tốt hơn. Việc sử dụng máy tính vào công tác quản lý nhà hàng là một yêu cầu cần thiết nhằm xóa bỏ những phương pháp quản lý lạc hậu, lỗi thời gây tốn kém về nhiều mặt. Vì vậy, chúng em đã xây dựng đề tài “Quản lý nhà hàng ” với mong muốn giúp cho việc quản lý được dễ dàng, thuận tiện và tránh sai sót.

# KHẢO SÁT BÀI TOÁN

## Mô tả yêu cầu bài toán

Xây dựng được một hệ thống “Quản lý nhà hàng” giúp nhà hàng quản lí được doanh thu, nhân viên, bàn ăn, món ăn.

## Khảo sát bài toán

### Mục Đích

Mục đích nghiên cứu Hệ thống “Quản lý nhà hàng” nhằm mục đích tạo một giao diện người dùng thân thiện. Hệ thống “Quản lý nhà hàng” thực hiện quản lý danh mục các món, danh sách bàn, danh sách nhân viên: (Thông tin NV, thanh toán lương NV), lịch phân ca làm việc, danh bạ công thức pha chế, danh sách các khoản thu chi, danh sách đại lý, nhà cung cấp, danh sách khách hàng cần thiết (khách VIP, khách quen…), giúp cho việc quản lý nhà hàng được dễ dàng, thuận tiện và tránh sai sót.

### Thực tế hoạt động của các nhà hàng tại Việt Nam

Trên thực tế đa phần các nhà hàng phục vụ ăn uống đang áp dụng hình thức quản lí qua các sổ sách, chứng từ một cách thủ công mà chưa áp dụng CNTT vào các công việc quản lý này.

Qua một thời gian khảo sát tại các nhà hàng ăn uống (với nhiều quy mô và địa điễm hoạt động khác nhau) em thấy mô hình chung cách thức quản lí như sau:

* Bộ phận quản lý: theo từng chu kì thời gian nhất định (ngày, tuần , tháng, quý) bộ phận quản lí có thể theo dõi, kiểm tra, các mặt hangf nhập/xuất/tồn kho để báo cáo lãnh đạo và phân tích, triển khai chiến lược kinh doanh mới.
* Bộ phận kế toán: theo dõi được các khoản chi về tiền mặt, các khoản thu hồi công nợ. Hầu hết các tác vụ kế toán đều được thực hiện khá thủ công với hàng đống giấy tờ sổ sách khiến cho hiệu quả công việc không cao.
* Bộ phận bếp: Lên danh sách thực đơn và chế biến món ăn.
* Bộ phận nhân viên: Được cung cấp thông tin về món ăn cùng đơn giá, số lượng một cách nhanh chóng. Các nhân viên có thể làm việc theo nhóm, mỗi nhóm sẽ có một trưởng nhóm phụ trách. Các nhóm có thể làm việc theo khu vực hoặc theo thời gian.

### Tính khả thi của dự án

* Mức độ phức tạp: Chương trình chỉ dừng lại ở mức độ một chương trình quản lý nên không vượt qua khả năng của sinh viên. Các chức năng như kế toán tuy nằm ngoài kiến thức đã được học nhưng chỉ là các chức năng phụ với độ phức tạp ở mức có thể chấp nhận được.
* Thị trường: Tuy trên thị trường đã có nhiều phần mền quản lý nhưng các phần mền này chỉ mang tinh cục bộ chưa có khả năng áp dụng đại trà cho một số lượng lớn các nhà hàng.
* Lợi ích mà phần mền mang lại: Nhân viên phục vụ nắm bắt thông tin về thực đơn một cách nhanh chóng và hiệu quả. Giảm bớt gánh nặng sổ sách cho nhân viên kế toán. Ban lãnh đạo có thể tra cứu, thống kê hàng hóa, kiểm tra chéo giữa các bộ phận một cách dễ dàng, chinh xác, nhanh gọn.

## Xác định thông tin cơ bản cho nghiệp vụ của bài toán

-Nghiệp vụ bán hàng:

+Nhà hàng sẽ được chia thành các khu vực , mỗi khu vực sẽ do một hoặc nhiều nhân viên chịu trách nhiệm. Mỗi nhân viên có thể phụ trách một hoặc nhiều khu vực. Mọi phát sinh trong mỗi khu vực bàn ăn đều tính cho nhóm nhân viên phụ trách.

+Nhân viên phục vụ đưa thực đơn cho khách hàng để họ chọn lựa món ăn. Trong quá trình khách hàng chờ đợi, nhân viên có thể phục vụ khách một số đồ uốngmiễn phí (như nước lọc, trà đá …). Những đồ uống này không tính chi phí vàohoá đơn mà sẽ được tính riêng vào mục chi phí phục vụ miễn phí cuối tháng.

+Khi khách thiết lập đơn hàng, một bản được đưa cho phòng thu ngân và một bảnđược đưa cho nhà bếp. Nhà bếp chế biến các món ăn có trong hoá đơn, chuyển cho phục vụ, phục vụ chuyển cho khách.

+ Các hoá đơn phải được sắp sếp sao cho khách vào trước sẽ được phục vụ trước, khách vào sau thì được phục vụ muộn hơn. Chú ý đối với những khách VIP thì hoá đơn phải được ưu tiên hơn.  
-Nghiệp vụ quản lý nhân viên:

Phải theo dõi các thông tin cá nhân của từng nhân viên bao gồm: thông tin cá nhân (sơ yếu lý lịch), ngày tuyển dụng, chức vụ, lương và chế độ nâng lương theo từng giai đoạn (phụ thuộc vào chức vụ, tác phong công việc, đánh giá của khách hàng và đồng nghiệp theo từng quý hoặc năm).

## xây dựng biểu đồ phân cấp chức năng(BFD)

Diagram

Description automatically generated with medium confidence

## Xây dựng kế hoạch dự án

### Phát thảo dự án

* Giới thiệu dự án

Hiện nay với sự phát triển không ngừng của nghành CNTT, đòi hỏi là các nhà kinh doanh phải có những giải pháp và chiến lược phù hợp đúng đắn để có thể đứng vững và phát triển. Một giải pháp được đặt ra là ứng dụng tiến bộ của công nghệ thông tin vào công việc quản lý nhà hàng. Những công việc hàng ngày không cần phải thao tác thủ công với một đống hỗn độn tài liệu nữa mà được thay bằng những chương trinh hỗ trợ cho mọi công việc. Nó sẽ giảm thiểu được những khó khăn trong việc quản lý như: nhân lực, thời gian, độ chính xác của thông tin… giúp cho các nhà kinh doanh có thể đưa ra những quyết định chính xác, đúng thời điễm làm cho việc kinh doanh trở nên có hiệu quả hơn.

### Mục đích và mục tiêu

* + Mục đích: Xây dưng một Website quản lý nhà hàng.
  + Mục tiêu:
    - Đáp ứng được một tiêu chuẩn của môt website
      * Cấu trúc khoa học, chặt chẽ, rõ ràng, dễ dàng điều hướng, khai thác, chỉnh sửa.
      * Thân thiện với người sử dụng.
      * Tương thích với các trình duyệt web khác nhau, nội dung được tối ưu, tốc độtải/nạp trang web nhanh.
      * Hoạt động ổn định và bảo mật.
* Đáp ứng được các chức năng cần có cho một website quản lý nhà hàng

### Thời gian thực hiên: 9 ngày (7/6 đến hết ngày 15/6/2022)

### Nhân lực tham gia: 2 thành viên

### Phạm vi:

Nhóm Website – Lớp 2121COMP104401 – Nhập Môn Công Nghệ Phần Mền

Website được sử dụng để cung cấp cho khách hàng

### Những Người liên quan

Quản lý nhà hàng.

Khách hàng vào ăn.

# ĐẶC TẢ YÊU CẦU BÀI TOÁN

## Các tác nhân cần thiết cho hệ thống

* Vị trí trong mô hình tiến trình

Xuất phát từ giai đoạn khởi tạo dự án, cho tới khi hoàn thiện các tiến trình trong vòng đời phát triển của phần mềm. Không chỉ là các hoạt động bề nổi nhìn thấy được.Được nhận biết như phần cấu hình của mọi việc, và được quản lí như việc quản lí các cấu hình; hoặc là sản phẩm của các quá trình trong vòng đời phát triển.Được thiết kế theo từng tổ chức và hoàn cảnh của từng dự án.

* Các nhân tố tham gia

Người dùng: vận hành phần mềm.

Khách hàng: gồm những người được hưởng mục tiêu cuối cùng của phần mềm, những giá trị thương mại mà phần mềm hướng đến.

Nhà phân tích thị trường: phân tích nhu cầu thị trường và tương tác với bên đại diện khách hàng.

Đại diện pháp lý: kiểm soát việc tuân thủ quy định, quy ước chung, quy định pháp lý.

Kỹ sư phần mềm: thu lợi nhuận hợp pháp từ việc phát triển phần mềm

* Quản lý và hỗ trợ quy trình

Quản lí nguồn tài nguyên được sử dụng trong các tiến trình.Cân đối nguồn nhân lực, tài chính, đào tạo và công cụ

* Chất lượng và cải tiến

Xác định vai trò của tiến trình xây dựng yêu cầu về các mặt chi phí, thời gian và sự thoả mãn của khách hàng với sản phẩm.Định hướng tiến trình theo các chuẩn chất lượng và xây dựng mô hình cải tiến cho phần mềm và hệ thống.Bao gồm: độ bao phủ theo các mô hình và chuẩn cải tiến

## Các usecare cần thiết

Thực đơn

Bàn ăn

Nhân viên

Doanh thu

## Sơ đồ Usecare

### 

Diagram

Description automatically generated

# PHÂN TÍCH YÊU CẦU

## Mô hình quan niệm(CDM)

Diagram

Description automatically generated

### Chuyển mô hình thực thể kết hợp sang mô hình vật lý

Diagram

Description automatically generated

### Tất cả các thuộc tính trong mô hình PDM

* ACOUNT(MADANGNHAP,TENDANGNHAP, MATKHAUDANGNHAP)
* MENU(MAMON, TENMON, LOAIMON,SOLUONG,GIA)
* BILL(MABILL,TENBILL,NGAYNHAP,NGAYXUAT,KHUVUC,MABAN,THANHTIEN,GIAMGIA)
* TABLEFOOD(MABAN,TENBAN,KHUVUCBAN)
* TABLEAREA(MAKHUVUC,TENKHUVUC)
* CATEGORYFOOB(MALOAI,TENLOAI)

### Khóa chính và khóa ngoại trong mô hình PDM

* ACOUNT(**MADANGNHAP**,TENDANGNHAP, MATKHAUDANGNHAP,MABILL)
* MENU(**MAMON**,TENMON,LOAIMON,SOLUONG,GIA,MABILL, MALOAI)
* BILL(**MABILL**,TENBILL,NGAYNHAP,NGAYXUAT,KHUVUC, THANHTIEN,GIAMGIA,SOLUONG,MABAN)
* TABLEFOOD(**MABAN**,TENBAN,KHUVUCBAN,MAKHUVUC)
* TABLEAREA(**MAKHUVUC**,TENKHUVUC)
* CATEGORYFOOB(**MALOAI**,TENLOAI)

# THIẾT KẾ GIAO DIỆN

## GIAO DIỆN TRANG CHỦ



## GIAO DIỆN BÀN ĂN

A picture containing text, calculator, electronics

Description automatically generated

## GIAO DIỆN THỰC ĐƠN

Table

Description automatically generated with medium confidence

## GIAO DIỆN TÀI KHOẢN

Table

Description automatically generated

## GIAO DIỆN DOANH THU

Table

Description automatically generated

# KẾT LUẬN

Hệ thống giúp giảm một phần đáng kể khối lượng công việc khi quản lý bàn ăn, thực đơn, doanh thu, giảm sai sót trong thống kê doanh thu, tính toán hóa đơn.

Đề tài nhóm vẫn còn nhiều thiếu sót và sơ sài, mong có được sự góp ý đến từ giảng viên hướng dẫn và các bạn để cải thiện hơn.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1] [Đề tài Quản lý nhà hàng - Luận văn, đồ án, đề tài tốt nghiệp (luanvan.net.vn)](http://luanvan.net.vn/luan-van/de-tai-quan-ly-nha-hang-46242/)

[2] [KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ NHÀ HÀNG - Tài liệu text (123docz.net)](https://text.123docz.net/document/637451-khao-sat-he-thong-quan-ly-nha-hang.htm) ……………..