1. CUSTOMER(semua org)

- ~~boleh tngk makan, mnuman, desert~~ **- done**

- ~~boleh order mknn~~ **- done**

- ~~blh dftr sbgai member(register)~~ **- done**

- ~~nk order x gna mmbr pun xpe~~

- byr tunai bila delivery

- ~~customer xleh cncel order(msti ada pemberitahuan)~~

-ade quantity mknn(bila cstmr nk order 2 utk mknn tu, ia akn jdi total lalu utk hrga tu) **- done**

- ade notif masa utk delivery

- customer blh plih nk ambk kat kdai or dlvry

- listbox utk alamat yg blh delivery

- ade limit utk order (30 jew)

2. admin

- ~~blh tmbah mknn(harga&gmbr), blh pdam mknn(harga&gmbr), blh update~~ **- done**

~~mnuman(harga&gmbr), mnuman(harga&gmbr), blh update~~ **- done**

~~desert(harga&gmbr), desert(harga&gmbr), blh update~~**- done**

blh tmbah psal staff, blh update **done**

promotion(gmbr shja), delete promotion(gmbr shja), blh update **done**

- customer yg dftr mmbr **done**

- - blh tngk spe yg order(view shja)

- ble customer order mknn, ia akan smpai kat admin, kira admin xyah bt apa2, kira bnde tu automatik gi kew staff utk staff mne yg prlu cra order tu

cth: A: order nsi arab, B: order nsi kukus, ia akn smpai kat admin n staff) , (bnde yg diorder akan automatik gi kat staff A utk cstmr A, gi kat staff B utk Cstmr B & strusnya nyer lah... kira staff xde yg gyang kaki) - Xpyh bt

- admin blh change blik utk nme n psword

3.staff(perkja)

- cstmr order, jdi dia akn tahu dia prlu bt apa

blh atr msg kew customer klu mknn tu hbs

- just print resit

- blh edit prfil

- bla custmr order, n dia dh siap bt tgas dia, dia blh tip mna yg dh htr n mna yg blum htr(x psti yg nie kat admin or kat staff)

~~\*kat index(utk cstmr shja) ada button home,food,promotion,my account, contact us (ats krtviti)~~ - **done**

~~\*nma restoran (Restaurant Al-Idrus)~~ **done**

\*tmpt gong badak, cwngan kat ladang (trengganu shja)

\*~~login(utk staff n admin) satu page jew lecturer nak......~~ **- done**

nie objektif prject sya

1.Membangunkan sebuah sistem E-Restoran yang menyediakan pelbagai servis menerusi talian internet.

2. Menyediakan servis tempahan ruang dan makanan untuk pelanggan yang boleh membantu pengusaha meningkatkan kecekapan pengurusan dan belanjawan.

3. Menyediakan menu secara atas talian yang boleh dilayari pada bila-bila masa dan lebih fleksibel.

#nie jew... tq :)