**BỘ THÔNG TIN VÀ TRUYỀN THÔNG**

**HỌC VIỆN CÔNG NGHỆ BƯU CHÍNH VIỄN THÔNG**

-----------------------------

Ảnh có chứa văn bản, Phông chữ, biểu tượng, Đồ họa

Mô tả được tạo tự động

**BÁO CÁO ĐỊNH KÌ THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC**

***Đề tài*: “Xây dựng website bán thức uống online”**

**Người hướng dẫn : THS. DƯƠNG THANH THẢO**

**Sinh viên thực hiện : NGUYỄN ANH TÚ**

**Mã số sinh viên : N19DCCN175**

**Lớp : D19CQCNPM02-N**

**Khoá** **:**  **2019**

**Hệ** **:**  **ĐẠI HỌC CHÍNH QUY**

**TP.HCM, tháng 07 / 2023**

**MỞ ĐẦU**

Trong thời buổi công nghệ thông tin phát triển như hiện nay, việc sử dụng website để quản lý và kinh doanh đã trở thành một xu hướng không thể phủ nhận. Đặc biệt, trong lĩnh vực đồ uống, việc xây dựng một website để quản lí một hệ thống bán đồ uống sẽ giúp cho doanh nghiệp dễ dàng quản lí được các quy trình hoạt động phức tạp của hệ thống.

Mục tiêu của dự án này là xây dựng một website quản lí hệ thống bán đồ uống hiệu quả, giúp các doanh nghiệp trong lĩnh vực này nâng cao hiệu suất hoạt động, tối ưu hóa quy trình kinh doanh và cung cấp trải nghiệm tốt nhất cho khách hàng lẫn doanh nghiệp. Đồng thời, dự án cũng đặt ra mục tiêu tạo ra một giao diện người dùng thân thiện, dễ sử dụng và thẩm mỹ, từ đó thu hút được lượng lớn khách hàng và giữ chân họ trong thời gian dài.

**CHƯƠNG 1: XÁC ĐỊNH YÊU CẦU**

* 1. **Mô tả yêu cầu:**

**Ảnh có chứa văn bản, biểu đồ, bản đồ, số

Mô tả được tạo tự động**

**Hình 1.1:** *Hình ảnh mô hình hoạt động của hệ thống*

* + 1. **Khách hàng :**
* Offline :.
* Online : Khách hàng khi đăng kí ngoài email và password sẽ phải bắt buộc điền các thông tin cần thiết như first\_name, last\_name, phone. (địa chỉ sẽ điền sau ,khi đặt đơn mà chưa có địa chỉ). Khách hàng có thể cập nhật lại thông tin cá nhân, cập nhật sổ địa chỉ, xem lịch sử đơn hàng, xem bill các đơn đã mua, xem sản phẩm yêu thích.
  + 1. **Đơn hàng :**
* Status: (enum type)

Pending: đang trong trạng thái chờ được đầu bếp tiếp nhận.

Processing: Đầu bếp tiếp nhận và đang chế biến.

Canceled: hủy bởi khách hàng chỉ khi status = pending, khi địa chỉ giao hàng không hợp lệ (lúc này nhân viên sẽ gọi cho khách hàng để xác nhận lại, nếu khách hàng không bắt máy hoặc yêu cầu hủy) thì nhân viên sẽ set status này.

Wait\_for\_shipping: được set bởi nhân viên pha chế khi đã chế biến xong.

Shipping: shipper đã tiếp nhận và đang giao hàng.

Success: đơn hàng đã được giao bởi shipper (online) hoặc đem tới bàn của khách (offline).

Prank\_order: khách hàng từ chối nhận hàng của shipper hoặc bùng hàng.(?)

* Customer\_id: id khách online, null nếu là khách đặt trực tiếp.
* Cheff\_id: id của đầu bếp tiếp nhận đơn hàng.
* Payment type: enum(cash, momo, zalo) , đối với khách offline yêu cầu phải thanh toán ngay sau khi đặt đơn.
* Total Price: tổng giá trị đơn hàng (được tính bằng giá sale nếu có).
* Final price : tổng total price + tax + ship price.
* Shipped\_at: ngày giờ giao hàng thành công, null đối với đặt offline.
  + 1. **Đặt hàng và thanh toán :**
* Offline:
  + Khách đặt offline chỉ cần tới quầy, chọn món, topping ,thanh toán, lấy bill,phiếu số và tới bàn đợi. thức uống sau khi chế biến xong sẽ được giao bới nhân viên phục vụ.
* Online:
  + Khách hàng có thể thêm đồ uống (chọn size, topping) vào giỏ hàng trước khi đăng nhập, xem lại giỏ hàng và cập nhập giỏ hàng, khi ấn xác nhận đơn hàng , hệ thống sẽ kiểm tra khách hàng đã đăng nhập chưa để yêu cầu đăng nhập.
  + Ở bước xác nhận đơn hàng, khách hàng có thể sửa lại tên người nhận, chọn hoặc thêm địa chỉ giao hàng mới (địa chỉ mới sẽ được lưu vào sổ địa chỉ của khách), và thêm hướng dẫn giao hàng cho shipper.
  + Phương thức thanh toán bao gồm tiền mặt hoặc momo, zalopay.
* Giá của đồ uống sẽ được hệ thống tự động chọn giá sale nếu đang trong đợt khuyến mãi.
* Thuế cũng được tự động chọn giá trị mới nhất với cột apply\_from =< thời gian hiện tại.
* Khi đặt đơn (online và offline), hệ thống sẽ tự tạo 1 hóa đơn điện tử (ảnh png hoặc pdf) và lưu lên cloud, lấy địa chỉ ảnh và lưu vào cột bill\_url của đơn hàng.
  + 1. **Nhân viên**
* Nhân viên sẽ đc quản trị thêm vào khi mới vào làm và được set status = 1 (đang làm) hoặc 0 (đang nghỉ). Chỉ có nhân viên đang làm mới được đăng nhập vào hệ thống.
* Nhân viên bao gồm 5 role chính : pha chế, quản trị,nhân viên kinh doanh, quản lí kho, thu ngân.
* Mỗi role đều cần tài khoản để đăng nhập vào hệ thống.
* Nhiệm vụ của từng role:
  + Quản trị: thêm , sửa thông tin nhân viên, set trạng thái của nhân viên.
  + Nhân viên kinh doanh: crud đồ uống, loại ,kích cỡ đồ uống, topping, nguyên liệu (chỉ thêm nguyên liệu mới, ko quản lí số lượng ), sale,thuế, xem,tạo báo cáo và thống kê.
  + Nhân viên kho:
    - Xem nguyên liệu hiện có và quản lí nhập , xuất nguyên liệu phù hợp với số lượng còn lại trong kho, nguyên liệu sau khi nhập, xuất thành công sẽ tự động được cộng, trừ trong database.
    - Khi giao nguyên liệu cho bếp, kho sẽ chọn các thùng nguyên liệu (dựa trên import\_detail) cũ nhất để giao (tránh nguyên liệu hỏng do để lâu). Nếu nguyên liệu tồn quá nhiều sẽ lập phiếu xuất để xuất hàng tồn.
  + Pha chế:
    - nhận đơn hàng và pha chế tất cả các món trong đơn hàng.
    - cập nhật trạng thái đơn hàng (pending -> processing -> wait for shipping).
  + Thu ngân:
    - Nhận đơn đặt hàng của khách offline tại quầy.
    - Giao đơn hàng cho shipper, nhận thông tin từ shipper để cập nhật lại trạng thái đơn hàng (shipping -> success).
    1. **Nhập/ xuất nguyên liệu:**
* Nhập nguyên liệu:
  + Mỗi tuần ,nhân viên kho sẽ kiểm tra nguyên liệu còn sót lại trong kho, xem xét các nguyên liệu và số lượng cần thiết và tạo phiếu yêu cầu nhập hàng (supply\_ requests). 1 phiếu bao gồm nhiều nguyên liệu.
  + Mỗi nguyên liệu trong phiếu có thể được giao riêng bởi nhà cung cấp. (?)
  + Nhân viên kho có thể kiểm tra các phiếu nhập chưa nhập đủ nguyên liệu của phiếu yêu cầu, (hệ thống sẽ tự kiểm tra và so sánh chi tiết của 2 phiếu).
  + Mỗi 1 phiếu yêu cầu (supply\_requests) sẽ có 1 phiếu nhập (imports) tương ứng, nguyên liệu trong chi tiết phiếu nhập sẽ có thể nhỏ hoặc lớn hơn (do nhà cung cấp sơ ý) nguyên liệu trong phiếu yêu cầu nhập hàng.
  + Phiếu nhập được tạo khi nhà cung cấp đem nguyên liệu tới kho.
  + Nếu có phiếu yêu cầu cung cấp đã lâu mà chưa có phiếu nhập tương ứng thì nhân viên kho sẽ gọi cho nhà cung cấp để xác nhận, nhân viên sẽ set status cho phiếu yêu cầu cung cấp bằng cancel tùy theo câu trả lời của nhà cung cấp.
  + Không thể sửa phiếu yêu cầu nhập, có thể sửa phiếu nhập.
* Xuất nguyên liệu:
  + Nếu nguyên liệu tồn động trong kho quá nhiều, quản lí kho sẽ lập phiếu xuất, nguyên liệu sẽ được xuất chính xác số lượng như trong phiếu và xuất tất cả trong 1 lần.
  + Có thể sửa phiếu xuất nếu status = pending.
    1. **Giao hàng :**
* Nhân viên bếp sau khi cập nhật trạng thái đơn hàng là wait\_for shipping, shipper sẽ tới và lấy hàng đi giao.
* Shipper sẽ giao hàng tới địa chỉ trong đơn hàng và liên lạc với khách hàng bằng số điện thoại nếu cần.
* Nếu khách từ chối nhận hàng hoặc bùng hàng, shipper set trạng thái đơn hàng là prank\_order.
* Nếu giao thành công, shipper set trạng thái đơn hàng là success.
  + 1. **Báo cáo và thống kê :**
* Nhân viên kinh doanh có thể tạo và xem báo cáo doanh số bán, doanh thu theo ngày
  1. **Sơ đồ use case:**
  2. **Work flow:**
  3. **Yêu cầu phi chức năng:**

**CHƯƠNG 2: PHÂN TÍCH HỆ THỐNG**

**2.1. Mô tả:**

**2.2. Biểu đồ lớp:**

**2.3. Biểu đồ tuần tự:**

**2.4. Biểu đồ trạng thái:**

**2.5. Biểu đồ hoạt động:**

**CHƯƠNG 3: THIẾT KẾ HỆ THỐNG**

**3.1. Kiến trúc:**

**3.2. Mô hình ERD:**

**3.3. Diagram:**

**3.4. Cấu trúc bảng:**