

BÁO CÁO MÔN

PHÂN TÍCH THIẾT KẾ HỆ THỐNG THÔNG TIN

- NHÓM 9 -

ĐỀ TÀI 18: Phân tích thiết kế hệ thống thông tin quản lý quán Cafe

Sinh viên thực hiện: Võ Phương Linh - 2154050159
Trần Thanh Trúc - 2154053006
Bùi Mỹ Nhân - 2151050290
Lê Minh Nhựt - 2151050313

Lớp: ITEC3401
Giảng viên hướng dẫn: Nguyễn Thị Phương Trang

I/ KHẢO SÁT VÀ HOẠCH ĐỊNH HỆ THỐNG

1. Khảo sát bằng phương pháp phỏng vấn

1.1 Tổng quan về đối tượng phỏng vấn

Nhằm thu thập được những thông tin có giá trị chính xác và khách quan, nhóm đã quyết định khảo sát bằng phương pháp phỏng vấn để hiểu rõ về quy trình làm việc của nhân viên cửa hàng, 6 đối tượng tham gia khảo sát bao gồm:

- Quản lý cửa hàng
- Nhân viên thu ngân
- Nhân viên phục vụ
- Nhân viên pha chế
- Nhân viên quản lý kho

- Nhân viên bảo vệ

1.2. Bảng kế hoạch phỏng vấn tổng quan

Hệ thống: Six Coffee

Người lập: Trần Thanh Trúc

Ngày lập: 18/6/2023

STT	Chủ đề	Yêu cầu	Đối tượng phỏng vấn	Ngày bắt đầu	Ngày kết thúc
1	Quy trình quản lý, giám sát cửa hàng, nhân viên	Hiểu rõ được nhiệm vụ, quy trình quản lý, phân công tổ chức nhân viên và phương pháp xử lý sự cố của vị trí quản lý	Quản lý cửa hàng	19/6/2023	19/6/2023
2	Quản lý, quy trình nhập hàng vào kho	Hiểu được quá trình nhập, xuất và quản lý nguyên vật liệu, phương pháp xử lý sự cố và các khó khăn trong quá trình lưu số sách	Nhân viên quản lý kho	19/6/2023	19/6/2023
3	Quy trình quản lý tài chính	Nắm rõ quy trình về việc nhập và in hóa đơn tính tiền sau khi nhận thông tin gọi sản phẩm, quy trình tổng kết doanh thu bán hàng và cách thức báo cáo công việc	Nhân viên thu ngân	19/6/2023	19/6/2023

		với bộ phận quản lý			
4	Quy trình phục vụ và pha chế	Hiểu được quy trình phục vụ khách hàng, chất lượng phục vụ, cách thức quản lý bán sản phẩm	Nhân viên phục vụ và pha chế	19/6/2023	19/6/2023

1.3. Bảng kế hoạch phỏng vấn chi tiết

- Đối tượng 1: Quản lý cửa hàng

★ Kế hoạch phỏng vấn

Kế hoạch phỏng vấn 1	
Người được phỏng vấn: • Nguyễn Văn An	Người phỏng vấn: <ul style="list-style-type: none"> Bùi Mỹ Nhân - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi Lê Minh Nhựt – Ghi chép
Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hòa, Dĩ An, Bình Dương	Ngày bắt đầu: 19/6/2023 Ngày kết thúc: 19/6/2023
Đối tượng: Người được phỏng vấn là quản lý	Trình độ của người được hỏi: <ul style="list-style-type: none"> Có nhiều năm kinh nghiệm trong vị trí

<p>của quán Cafe.</p> <p>Mục đích của công việc phỏng vấn</p> <p>là hiểu được chức năng, nhiệm vụ của người quản lý, hiểu rõ quy trình phân công tổ chức nhân viên và phương pháp xử lý sự cố.</p>	<p>tương đương trong ngành dịch vụ, thức ăn, đồ uống...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhiệt huyết, có khả năng dấn dắt cửa hàng tốt. 				
<p>Chương trình:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giới thiệu về mục đích và tổng quan của dự án • Đặt câu hỏi và ghi chép câu trả lời. • Tham khảo thêm ý kiến cá nhân của người được phỏng vấn về dự án. • Kết thúc phỏng vấn. 	<p>Ước lượng thời gian:</p> <table> <tr> <td>5 phút</td> </tr> <tr> <td>20 phút</td> </tr> <tr> <td>5 phút</td> </tr> <tr> <td>5 phút</td> </tr> </table>	5 phút	20 phút	5 phút	5 phút
5 phút					
20 phút					
5 phút					
5 phút					
	(Thời gian dự kiến: 30 phút)				

★ Phiếu kết quả phỏng vấn

Phiếu kết quả phỏng vấn 1	
<p>Người được phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nguyễn Văn An 	<p>Người phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bùi Mỹ Nhân - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi • Lê Minh Nhựt - Ghi chép
<p>Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương</p>	<p>Ngày bắt đầu: 19/6/2023</p> <p>Ngày kết thúc: 19/6/2023</p>

Câu hỏi	Ghi nhận
<p>Câu 1: Những nhiệm vụ mà anh cần làm là gì?</p>	<p>Trả lời: Tôi sẽ quản lý và giám sát các bộ phận của quán bao gồm: bộ phận thu ngân, bộ phận phục vụ, bộ phận pha chế, bộ phận quản lý kho, bộ phận bảo vệ.</p>
<p>Câu 2: Trong quá trình làm việc nếu nhân viên có công việc nào đó xin nghỉ đột xuất, anh sẽ xử lý như thế nào?</p>	<p>Trả lời: Tôi sẽ xem xét tình hình nếu nhận thấy nhân viên đó cần nghỉ có lý do chính đáng thì sẽ giải quyết cho nhân viên nghỉ, sau đó ghi chú vào sổ phân công ca làm để căn cứ để tính lương, sắp xếp lại lịch làm việc, kiểm tra và liên hệ các nhân viên có ca làm việc khác ngày đến bổ sung.</p>
<p>Câu 3: Với tư cách là người quản lý anh đã thấy được quy trình bán Cafe như thế nào?</p>	<p>Trả lời: Sau khi khách hàng đến sẽ được bảo vệ nhận giữ xe. Khi khách bước vào quán, nhân viên phục vụ sẽ bắt chuyện với khách và sắp xếp chỗ ngồi theo yêu cầu của khách sau đó nhân viên phục vụ mang menu đến cho khách, gợi ý sản phẩm của quán. Sau khi khách hàng chọn sản phẩm xong, nhân viên phục vụ ghi nhận thông tin vào sổ ghi chú, tiếp đó đến quầy thu ngân đưa giấy ghi chú cho thu ngân tiến hành thao tác và in thông tin sản phẩm được gọi chuyển đến bộ phận pha chế, bộ phận pha chế tiến hành pha chế. Cuối cùng nhân viên phục vụ đến quầy pha chế để mang nước đi. Khi có yêu</p>

	cầu thanh toán từ khách hàng tại quầy thu ngân, thu ngân sẽ là người in phiếu tính tiền, thanh toán với khách.
Câu 4: Anh có thể chia sẻ cho em biết những sự cố anh thường gặp trong quá trình quản lý quán và anh xử lý những sự cố đó như thế nào?	Trả lời: Những sự cố quan thường gặp là đôi khi nhân viên mang nhầm đồ uống cho khách, mang sai nước uống của khách, phục vụ không cẩn thận làm vỡ ly. Những sự cố đó tôi sẽ dựa vào mức độ thiệt hại của từng trường hợp để xử lý. Nếu ảnh hưởng đến khách hàng, tôi sẽ trực tiếp phê bình nhân viên trước khách hàng và xin lỗi. Quán sẽ ngay lập tức thay thế hoặc làm mới đồ uống theo yêu cầu khách hàng.
Câu 5: Trước ca làm việc anh có yêu cầu gì đối với các nhân viên không?	Trả lời: Có, nhân viên sẽ thực hiện kiểm tra các khu vực làm việc có liên quan sau đó báo với tôi. Nếu có vấn đề tôi sẽ đưa ra giải pháp giải quyết. Ngược lại tôi sẽ ghi nhận thời gian người đó vào ca làm.
Câu 6: Anh muốn hệ thống mới sẽ thêm hay khắc phục tính năng gì?	Trả lời: Cần thêm tính năng tự động tổng kết ngày làm việc vào cuối tháng, có thể nhận dạng trực tiếp thời gian vào làm của nhân viên trên hệ thống.

- **Đối tượng 2: Nhân viên thu ngân**

★ Kế hoạch phỏng vấn

Kế hoạch phỏng vấn 2

<p>Người được phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nguyễn Thị Băng 	<p>Người phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trần Thanh Trúc - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi • Võ Phương Linh – Ghi chép 						
<p>Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương</p>	<p>Thời gian bắt đầu: 19/6/2023</p> <p>Thời gian kết thúc: 19/6/2023</p>						
<p>Đối tượng:</p> <p>Người được phỏng vấn là nhân viên thu ngân quán</p> <p>Mục đích của công việc phỏng vấn là hiểu và nắm rõ quy trình về việc nhập số liệu và in hoá đơn tính tiền sau khi nhận thông tin gọi sản phẩm, việc tổng kết doanh thu bán hàng và cách thức báo cáo công việc với bộ phận quản lý.</p>	<p>Trình độ của người được hỏi: có ít nhất 1 năm kinh nghiệm trong công việc thu ngân.</p>						
<p>Chương trình:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giới thiệu về mục đích và tổng quan của dự án • Đặt câu hỏi và ghi chép câu trả lời. • Tham khảo thêm ý kiến cá nhân của người được phỏng vấn về dự án. • Kết thúc phỏng vấn. 	<p>Ước lượng thời gian:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">5 phút</td> <td style="width: 50%;">20 phút</td> </tr> <tr> <td>5 phút</td> <td>5 phút</td> </tr> <tr> <td>5 phút</td> <td></td> </tr> </table>	5 phút	20 phút	5 phút	5 phút	5 phút	
5 phút	20 phút						
5 phút	5 phút						
5 phút							
	(Thời gian dự kiến: 30 phút)						

★ Phiếu kết quả phỏng vấn

Phiếu kết quả phỏng vấn 2	
Người được phỏng vấn: <ul style="list-style-type: none">• Nguyễn Thị Băng	Người phỏng vấn: <ul style="list-style-type: none">• Trần Thanh Trúc - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi• Võ Phương Linh – Thư ký (Ghi chép)
Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương	Thời gian bắt đầu: 19/6/2023 Thời gian kết thúc: 19/6/2023
Câu hỏi	Ghi nhận
Câu 1: Quy trình của bộ phận thu ngân mà chị đang thực hiện nó diễn ra như thế nào?	Trả lời: Công việc của tôi bao gồm: Nhận thông tin yêu cầu gọi sản phẩm của khách từ bộ phận phục vụ, sau đó tiến hành nhập sản phẩm, số bàn, kiểm tra giá sản phẩm trên hệ thống. Cuối cùng là in thông tin sản phẩm đã gọi chuyển đến cho nhân viên pha chế, thanh toán và in hóa đơn cho khách. Ngoài ra còn báo cáo và thống kê doanh thu và chi phí của quán với bộ phận quản lý vào cuối tuần.
Câu 2: Các công việc thanh toán mà chị làm là gì?	Trả lời: Tôi thường thanh toán hóa đơn dịch vụ của cửa hàng, khi nhập nguyên vật liệu, thanh toán lương nhân viên, hóa đơn biên bản sự có nếu có.

Câu 3: Các công việc thống kê mà chị làm là gì?	Trả lời: Chủ yếu là thống kê lương nhân viên, chi phí nhập hàng, doanh thu và chi phí giải quyết sự cố nếu có.
Câu 4: Việc thống kê thường được chị thực hiện như thế nào?	Trả lời: Tôi thống kê trên hệ thống và khi có yêu cầu tìm kiếm, in thông tin từ quản lý, tôi thao tác trên hệ thống. Đồng thời tôi cũng là người nhập dữ liệu, thống kê, tính toán các chi phí vào cuối ngày.
Câu 5: Trong quá trình thanh toán hoá đơn có được giữ lại hay không?	Trả lời: Có. Tất cả các hoá đơn sẽ được in thêm một bảng và giữ lại để cuối ngày sẽ tổng kết và đối chiếu nếu xảy ra những sai sót liên quan đến tài chính.
Câu 6: Quán của chị thường thanh toán với khách hàng ở những phương thức nào?	Trả lời: Quán tôi thanh toán với khách bằng phương thức tiền mặt, liên ngân hàng hay các app thanh toán khác.
Câu 7: Chị muốn hệ thống mới sẽ cải thiện được điều gì theo nhu cầu làm việc của chị?	Trả lời: Hi vọng hệ thống mới sẽ cung cấp chức năng sao lưu hóa đơn trực tiếp, có lịch sử thanh toán cũng như tốc độ truy vấn nhanh hơn.

- **Đối tượng 3: Nhân viên phục vụ**

★ Kế hoạch phỏng vấn

Kế hoạch phỏng vấn 3

Người được phỏng vấn: <ul style="list-style-type: none">Trần Văn Cường	Người phỏng vấn: <ul style="list-style-type: none">Bùi Mỹ Nhân - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏiVõ Phương Linh – Ghi chép
Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương	Thời gian bắt đầu: 19/6/2023 Thời gian kết thúc: 19/6/2023
Đối tượng: <p>Người được phỏng vấn là nhân viên phục vụ quán Café</p> <p>Mục đích của công việc phỏng vấn là hiểu quy trình mang sản phẩm và chất lượng đến khách hàng</p>	Trình độ của người được hỏi: có ít nhất 1 năm kinh nghiệm trong công việc phục vụ.
Chương trình: <ul style="list-style-type: none">Giới thiệu về mục đích và tổng quan của dự ánĐặt câu hỏi và ghi chép câu trả lời.Tham khảo thêm ý kiến cá nhân của người được phỏng vấn về dự án.Kết thúc phỏng vấn.	Ước lượng thời gian: 5 phút 20 phút 5 phút 5 phút
	(Thời gian dự kiến: 30 phút)

★ Phiếu kết quả phỏng vấn

Phiếu kết quả phỏng vấn 3

Người được phỏng vấn:	Người phỏng vấn:
<ul style="list-style-type: none"> • Trần Văn Cường 	<ul style="list-style-type: none"> • Võ Phương Linh - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi • Bùi Mỹ Nhân – Ghi chép
Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương	Thời gian bắt đầu: 19/6/2023 Thời gian kết thúc: 19/6/2023
Câu hỏi	Ghi nhận
<p>Câu 1: Với số lượng lớn khách vào quán cùng một lúc thì chất lượng phục vụ có bị ảnh hưởng hay không?</p>	<p>Trả lời: Có. Khách đông đồng nghĩa với việc bộ phận phục vụ có trường hợp thiếu người. Tôi nghĩ là vì quá trình bàn giao thông tin với bộ phận thu ngân đôi khi sẽ chậm trễ</p>
<p>Câu 2: Quy trình nhận yêu cầu gọi sản phẩm của khách sẽ như thế nào?</p>	<p>Trả lời: Khi khách đến và vào bàn, tôi sẽ đưa menu và giới thiệu sản phẩm trong quán đến khách. Sau khi nhận được yêu cầu gọi sản phẩm từ khách, tôi ghi chú vào sổ cùng với số bàn, đến giao cho bộ phận thu ngân để họ in hóa đơn. Tiếp đó bộ phận pha chế sẽ pha chế, và cuối cùng sau khi bên pha chế làm xong tôi sẽ đến quầy pha chế để mang sản phẩm cho khách. Ngoài ra tôi còn dọn dẹp, đảm bảo vệ sinh khu vực làm việc.</p>

Câu 3: Anh mong muốn hệ thống mới sẽ đáp ứng được yêu cầu gì của anh?

Trả lời: Hi vọng hệ thống mới sẽ có chức năng đặt sản phẩm trực tiếp, gửi dữ liệu trực tiếp đến thu ngân và tốc độ xử lý nhanh chóng để tránh trường hợp hệ thống chậm sẽ khiến chúng tôi sai sót trong quá trình mang sản phẩm cho khách.

• **Đối tượng 4: Nhân viên pha chế**

★ Kế hoạch phỏng vấn

Kế hoạch phỏng vấn 4

Người được phỏng vấn: <ul style="list-style-type: none">• Nguyễn Như Quỳnh	Người phỏng vấn: <ul style="list-style-type: none">• Bùi Mỹ Nhân - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi• Võ Phương Linh – Ghi chép
Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương	Thời gian bắt đầu: 19/6/2023 Thời gian kết thúc: 19/6/2023
Đối tượng: Người được phỏng vấn là nhân viên phục vụ quán Café Mục đích của công việc phỏng vấn là hiểu quy trình mang sản phẩm đến khách, cách thức thao tác để quản lý sản phẩm	Trình độ của người được hỏi: có ít nhất 1 năm kinh nghiệm trong công việc phục vụ.

Chương trình:	Ước lượng thời gian:
• Giới thiệu về mục đích và tổng quan của dự án	5 phút
• Đặt câu hỏi và ghi chép câu trả lời.	20 phút
• Tham khảo thêm ý kiến cá nhân của người được phỏng vấn về dự án.	5 phút
• Kết thúc phỏng vấn.	5 phút
	(Thời gian dự kiến: 30 phút)

★ Phiếu kết quả phỏng vấn

Phiếu kết quả phỏng vấn 4	
Người được phỏng vấn:	Người phỏng vấn:
• Nguyễn Nhu Quỳnh	<ul style="list-style-type: none"> Bùi Mỹ Nhân - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi Võ Phương Linh – Ghi chép
Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương	Thời gian bắt đầu: 19/6/2023 Thời gian kết thúc: 19/6/2023
Câu hỏi	Ghi nhận
Câu 1: Nhiệm vụ cụ thể mà chị thường làm là gì?	Trả lời: Sau khi nhận thông tin sản phẩm đã đặt từ máy in, tôi thực hiện tra cứu và pha chế theo công thức đã xem trên hệ thống. Sau khi pha chế xong tôi xác nhận với hệ thống đã nhận phiếu

	in và cuối cùng là thông báo cho phục vụ mang sản phẩm đến khách.
Câu 2: Khó khăn của chị khi thực hiện công việc này là gì?	Trả lời: Đôi khi tôi phải chờ lâu về tốc độ tra cứu công thức của hệ thống, điều đó dẫn mang sản phẩm chậm trễ đến khách.
Câu 3: Quá trình mà chị lấy nguyên vật liệu ở kho vào pha chế nó sẽ như thế nào?	Trả lời: Tôi sẽ kiểm tra, đong đếm các nguyên vật liệu trước ca làm nên khi cần nguyên vật liệu tôi sẽ liên hệ với bộ phận kho, chờ họ xác nhận rồi vào kho lấy và mang ra sử dụng.
Câu 4: Khi quán chị có sản phẩm mới chị sẽ truyền tải đến khách như thế nào?	Trả lời: Nhân viên pha chế sẽ là người cập nhật về sản phẩm mới trên hệ thống và bao gồm các thao tác thêm, xóa hoặc sửa lại sản phẩm không còn bán hoặc công thức nếu có thay đổi, sai sót.
Câu 5: Mong muốn của chị về hệ thống mới là gì?	Trả lời: Hi vọng hệ thống sẽ nâng cấp tốc độ xử lý, dùng từ khóa phạm vi tra cứu hẹp hơn.

- **Đối tượng 5: Nhân viên quản lý kho**

★ Kế hoạch phỏng vấn

Kế hoạch phỏng vấn 5

<p>Người được hỏi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Phạm Ngọc Dương 	<p>Người phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Trần Thanh Trúc - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi Bùi Mỹ Nhân – Thư ký (Ghi chép)
<p>Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương</p>	<p>Thời gian bắt đầu: 19/6/2023 Thời gian kết thúc: 19/6/2023</p>
<p>Đối tượng:</p> <p>Người được phỏng vấn là nhân viên quản lý kho của quán</p> <p>Mục đích của công việc phỏng vấn là hiểu được thông tin về quy trình quản lý nguyên vật liệu. Quá trình lưu số sách, nhập nguyên vật liệu</p>	<p>Trình độ của người được hỏi: có ít nhất 1 năm kinh nghiệm trong công việc quản lý nhập, tiêu thụ hàng hóa.</p>
<p>Chương trình:</p> <ul style="list-style-type: none"> Giới thiệu về mục đích và tổng quan của dự án Đặt câu hỏi và ghi chép câu trả lời. Tham khảo thêm ý kiến cá nhân của người được phỏng vấn về dự án. Kết thúc phỏng vấn. 	<p>Ước lượng thời gian:</p> <p>5 phút</p> <p>20 phút</p> <p>5 phút</p> <p>5 phút</p>
	<p>(Thời gian dự kiến: 30 phút)</p>

★ Phiếu kết quả phỏng vấn

Phiếu kết quả phỏng vấn 5

<p>Người được hỏi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Phạm Ngọc Dương 	<p>Người phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trần Thanh Trúc - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi • Bùi Mỹ Nhân – Thư ký (Ghi chép)
<p>Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương</p>	<p>Thời gian bắt đầu: 19/6/2023 Thời gian kết thúc: 19/6/2023</p>
<p>Câu hỏi</p>	<p>Ghi nhận</p>
<p>Câu 1: Công việc cụ thể của chị với vai trò quản lý kho là gì?</p>	<p>Trả lời: Tôi phụ trách cung cấp dữ liệu với hệ thống về việc nhập, cập nhật tình hình nguyên vật liệu đồng thời gửi thông tin phiếu nhập hàng với bộ phận thu ngân để yêu cầu chi phí nhập hàng và lập báo cáo, thống kê nguyên vật liệu đã nhập, đã tiêu thụ. Đồng thời liên hệ với nhà cung cấp nguyên vật liệu.</p>
<p>Câu 2: Chu kỳ cập nhật tình hình nguyên vật liệu của chị như thế nào?</p>	<p>Trả lời: Có, tôi luôn phải cập nhật số lượng từng loại nguyên vật liệu hàng tuần để cuối tháng tổng hợp, xem loại nguyên vật liệu nào hết thì xem xét, lập báo cáo, thống kê, yêu cầu chi phí nhập hàng. Đối chiếu số liệu thực tế kiểm kho với số liệu trên file để có thể đánh giá chính xác số lượng hàng hóa nhập về, còn lại trong kho.</p>

<p>Câu 3: Quá trình của việc nhập nguyên vật liệu được thực hiện ra sao?</p>	<p>Trả lời: Việc nhập nguyên vật liệu: Khi các đại lý đem hàng vào quán, tôi có nhiệm vụ kiểm hàng so sánh, đối chiếu với phiếu nhập hàng rồi cập nhật tên, số lượng nguyên vật liệu vào sổ, sau đó tính toán, trả tiền cho người giao.</p>
<p>Câu 4: Trong việc nhập nguyên vật liệu thì thời gian nào anh mới liên hệ với bộ phận thu ngân?</p>	<p>Trả lời: Sau khi nhà cung cấp đồng ý nhập hàng, họ sẽ gửi bảng giá nguyên vật liệu cho tôi, tôi sẽ tiến hành tính toán tiền, xuất phiếu nhập rồi gửi cho thu ngân xem xét và duyệt rồi mới liên hệ lại với bên nhà cung cấp.</p>
<p>Câu 5: Khi gặp sự cố việc nhập nguyên vật liệu thì anh thường xử lý như thế nào?</p>	<p>Trả lời: Thường thì tôi sẽ kiểm tra hiện trường nhập nguyên vật liệu bao gồm tất cả các camera, tìm hiểu nguyên nhân, lập biên bản sự cố nhập nguyên vật liệu. Nếu sự cố từ phía nhà cung cấp tôi sẽ liên hệ đến họ, ngược lại thì tôi liên hệ với bộ phận thu ngân và bộ phận quản lý để đưa ra hướng giải quyết hoặc thu chi tổng thiệt hại.</p>
<p>Câu 6: Mong muốn của anh về hệ thống mới là gì?</p>	<p>Trả lời: Hi vọng hệ thống có chức năng sao lưu phiếu nhập để tiện cho việc lưu trữ dữ liệu cũng như quản lý nguyên vật liệu.</p>

- **Đối tượng 6: Nhân viên bảo vệ**

★ Kế hoạch phỏng vấn

Kế hoạch phỏng vấn 6

<p>Người được hỏi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lê Văn Huynh 	<p>Người phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lê Minh Nhựt - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi • Võ Phương Linh – Ghi chép 					
<p>Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hoà, Dĩ An, Bình Dương</p>	<p>Thời gian bắt đầu: 19/6/2023 Thời gian kết thúc: 19/6/2023</p>					
<p>Đối tượng:</p> <p>Người được phỏng vấn là người giữ xe quán Café, quản lý các công việc gửi trả xe khách hàng</p> <p>Mục đích của công việc phỏng vấn là hiểu được công việc quản lý hoạt động cơ cấu tổ chức giữ xe tại quán Cafe</p>	<p>Trình độ của người được hỏi: có ít nhất 1 năm kinh nghiệm trong việc quản lý trông giữ xe.</p>					
<p>Chương trình:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giới thiệu về mục đích. • Trình bày tổng quan về dự án. • Đặt câu hỏi và ghi chép câu trả lời. • Tham khảo thêm ý kiến cá nhân của người được phỏng vấn về dự án. • Kết thúc phỏng vấn. 	<p>Ước lượng thời gian:</p> <table> <tbody> <tr> <td>2 phút</td> </tr> <tr> <td>3 phút</td> </tr> <tr> <td>20 phút</td> </tr> <tr> <td>3 phút</td> </tr> <tr> <td>2 phút</td> </tr> </tbody> </table>	2 phút	3 phút	20 phút	3 phút	2 phút
2 phút						
3 phút						
20 phút						
3 phút						
2 phút						
	<p>(Thời gian dự kiến: 30 phút)</p>					

★ Phiếu kết quả phỏng vấn

Phiếu kết quả phỏng vấn 6

Người được hỏi: • Lê Văn Huynh	Người phỏng vấn: <ul style="list-style-type: none">• Lê Minh Nhựt - Giới thiệu, đặt vấn đề, đặt câu hỏi• Võ Phương Linh – Ghi chép
Địa chỉ: Số 70, Đường Vành đai ĐHQG TP. HCM - Ký túc xá khu B, Đông Hòa, Dĩ An, Bình Dương	Thời gian bắt đầu: 19/6/2023 Thời gian kết thúc: 19/6/2023
Câu hỏi	Ghi nhận
Câu 1: Quá trình giữ và trả xe được anh thực hiện như thế nào?	Trả lời: Khi xe vào, tôi dùng thẻ xe quét thời gian trên máy sau đó đưa thẻ cho khách. Khi xe ra, khách đưa thẻ cho tôi để tôi quét lên máy, trên máy sẽ trả về thời gian sử dụng thẻ và giá tiền mà khách cần phải trả.
Câu 2: Việc thực hiện kiểm soát xe vào và ra có được chia ra không?	Trả lời: Được, vì chỗ chúng tôi có hai cổng, một cổng vào và một cổng ra.
Câu 3: Khu vực giữ xe hiện tại có được chia theo từng loại xe không?	Trả lời: Vấn đề này chưa được thực hiện.
Câu 4: Làm thế nào anh biết xe trong bãi sẽ đầy?	Trả lời: Nhân viên chúng tôi sẽ chia ra để đi khảo sát sau đó ghi nhận rồi cập nhật số chỗ còn trống trên hệ thống.
Câu 5: Khi bãi đậu xe đầy anh sẽ xử lý như thế nào?	Trả lời: Báo cho khách chỗ đã hết và qua bãi đỗ xe dự phòng.

<p>Câu 6: Vậy khi gặp một sự cố khi trả xe thì anh thường xử lí như thế nào?</p>	<p>Trả lời: Đầu tiên thì xem xét hiện trường và xác nhận thông tin đã lưu về xe trong hệ thống và sau đó thì lập biên bản sự cố và trong trường hợp nếu lỗi bên tôi thì sẽ liên hệ bộ phận quản lý và thu ngân hợp tác giải quyết.</p>
<p>Câu 7: Mong muốn của anh về hệ thống mới là gì?</p>	<p>Trả lời: Hi vọng hệ thống mới có dung lượng lưu trữ lớn hơn.</p>

2. Khảo sát bằng phương pháp câu hỏi khảo sát

2.1 Đối tượng khảo sát:

Mục đích: Với mong muốn thu thập lượng lớn thông tin từ nhiều nguồn khác nhau trong một thời gian ngắn, nhóm quyết định khảo sát bằng phương pháp bảng câu hỏi. Những đối tượng tham gia là những nhân viên của nhiều quán Cafe khác nhau. Số lượng khảo sát là 100 nhân viên với những vai trò khác nhau.

2.2 Các câu hỏi khảo sát:

Bảng câu hỏi khảo sát ý kiến nhân viên nhà hàng về hệ thống quản lý quán Cafe đang sử dụng

I. Giới thiệu

Kính chào Anh/Chị!

Nhằm nâng cao chất lượng phục vụ khách hàng và quản lý hệ thống, chúng tôi đang trong quá trình thực hiện một dự án phân tích về hệ thống quản lý quán Cafe. Chúng tôi rất mong anh/chị có thể dành một ít thời gian để cùng chúng tôi thảo luận, trao đổi quan điểm xoay quanh về hệ thống quản lý quán Cafe mà anh chị đang sử dụng để chúng tôi có thể cải thiện và phát triển cho dự án của mình. Không có quan điểm hay nhận xét nào là đúng hay sai, tất cả các ý kiến của anh/chị chỉ phục vụ cho mục đích nghiên cứu, mang tính giá trị để xây dựng một hệ thống hoàn chỉnh. Chúng tôi xin chân thành cảm ơn anh/chị đã dành thời gian tham gia khảo sát!

Những câu hỏi (*) là câu hỏi bắt buộc trả lời.

Câu 1: (*) Anh/chị vui lòng cho chúng tôi biết anh/chị đang đảm nhiệm vị trí nào trong quán Cafe:

Câu 2: (*) Anh/chị thấy điểm mạnh của hệ thống quản lý quán Cafe đang sử dụng hiện tại là gì? (có thể chọn nhiều câu trả lời)

- Hệ thống ổn định và ít gặp phải lỗi hệ thống
- Lỗi hệ thống thường đơn giản và dễ khắc phục
- Tốc độ giải quyết sự cố nhanh
- Giao diện rõ ràng giúp dễ dàng thao tác
- Kết quả tìm kiếm dữ liệu là chính xác
- Thời gian tìm kiếm thông tin nhanh

Hệ thống có thể lưu trữ nhiều thông tin trong thời gian dài

Khác: []

Câu 3: Anh/chị thấy điểm chưa tốt của hệ thống quản lý quán Cafe đang sử dụng hiện tại là gì? (có thể chọn nhiều câu trả lời)

- Hệ thống thường không ổn định và gây ra lỗi
- Lỗi hệ thống thường phức tạp và khó khắc phục
- Tốc độ giải quyết sự cố chậm
- Giao diện rườm rà, làm cho người dùng khó thao tác
- Kết quả tìm kiếm đôi khi không chính xác
- Thời gian tìm kiếm chậm
- Hệ thống không thể lưu trữ quá nhiều thông tin trong thời gian dài
- Khác: []

Câu 4: Nếu anh/chị có điểm không hài lòng, vui lòng cho chúng tôi biết chi tiết cụ thể về điều của hệ thống khiến anh/chị không hài lòng:

[]

Câu 5: (*) Anh/chị có muốn thay đổi hoặc bổ sung các tính năng khác cho hệ thống hiện tại anh/chị đang dùng không?

Có Không

Câu 6: Nếu anh/chị muốn thay đổi hoặc bổ sung tính năng nào thì vui lòng cho chúng tôi biết thêm chi tiết về những tính năng mà anh chị muốn thay đổi:

[]

Câu 7: (*) Nhận xét chung của anh/chị về hệ thống hiện tại?

Câu 8: (*) Vui lòng cho biết mức độ hài lòng của anh/chị về hệ thống quản lý quán Cafe mà anh/chị đang sử dụng:

- 1 - Rất hài lòng
- 2 - Hài lòng
- 3 - Bình thường
- 4 - Không hài lòng
- 5 - Rất không hài lòng

1 2 3 4 5

3. Đánh giá thực trạng hệ thống:

- **Thiếu:**

- Đặt sản phẩm trực tiếp trên hệ thống
- Sao lưu hóa đơn trực tiếp
- Gửi, nhận dữ liệu trên hệ thống
- Sao lưu phiếu nhập
- Lịch sử thanh toán
- Tự động tổng kết ngày làm việc vào cuối tháng
- Nhận dạng trực tiếp thời gian vào ca làm thông qua quét thẻ từ

- **Hiệu quả kém:**

- Truy xuất thông tin trên hệ thống đôi khi không chính xác
- Giao diện hệ thống không tối ưu khó thao tác.
- Tốc độ truy vấn chậm, thời gian chờ khá lâu
- Chuyển tiếp thông tin cần nhiều thời gian và đối tượng trung gian
- Ghi chú bằng sổ sách
- Dung lượng lưu trữ dữ liệu nhỏ

- **Tốn kém, dư thừa:**

- Chi phí biên bản
- Lãng phí giấy in

4. Mô tả tổng quan hệ thống mới

a) Các chức năng của hệ thống

- Cập nhật, sửa, xóa nhân viên, sản phẩm, nguyên vật liệu, nhà cung cấp...và những thông tin liên quan lưu vào cơ sở dữ liệu
- Quản lý nhân viên, quản lý chấm công, quản lý lịch làm việc
- Quản lý menu, sản phẩm mới, cũ, ngưng bán

- Quản lý nhập hàng, nhà cung cấp, nguyên vật liệu
- Quản lý tài chính
- Quản lý đặt, thanh toán đơn hàng sản phẩm
- Quản lý xe
- Quản lý thông báo, báo cáo, thống kê

b) Cơ cấu tổ chức và vai trò của từng tác nhân

- **Bộ phận quản lý:** bộ phận này phụ trách quản lý thông tin nhân viên, sắp xếp lịch làm việc, kiểm soát ca làm việc của nhân viên. Đồng thời quản lý thông tin báo cáo - thống kê, quản lý cửa hàng và đưa ra quyết định, phương pháp cuối cùng khi giải quyết vấn đề liên quan đến quán.
- **Bộ phận thu ngân:** là bộ phận nhận thông tin đơn đặt sản phẩm trên hệ thống, kiểm tra giá sản phẩm, in trên hệ thống và thanh toán hóa đơn với khách hàng, cũng là người xác nhận yêu cầu nhập hàng. Tổng kết đối chiếu doanh thu với hóa đơn, các hóa đơn, dịch vụ, chi phí nhập hàng và giải quyết các sự cố. Nhập dữ liệu thu chi, tìm kiếm, in và sao lưu doanh thu, thu chi. Thống kê, báo cáo doanh thu theo yêu cầu bộ phận quản lý.
- **Bộ phận phục vụ:** là bộ phận tiếp nhận thông tin và đặt sản phẩm, hủy sản phẩm theo yêu cầu của khách, mang sản phẩm đến khách, gửi thông tin đơn đặt sản phẩm đến bộ phận thu ngân, nhận thông báo từ bộ phận pha chế, mang sản phẩm trực tiếp đến khách hàng. Ngoài ra còn phụ trách kiểm soát khu vực làm việc và vệ sinh sản phẩm đến khách hàng.
- **Bộ phận pha chế:** nhận thông tin đơn đặt hàng, thực hiện tra cứu công thức và pha chế theo công thức. Sau khi pha chế xong thông báo cho phục vụ mang sản phẩm đi. Ngoài ra bộ phận pha chế là người đảm bảo nguyên vật liệu đầy đủ trước khi vào ca, thao tác cập nhật sản phẩm mới, xóa, chỉnh sửa các sản phẩm đã hoặc ngừng bán, công thức nếu có thay đổi, sai sót.
- **Bộ phận quản lý kho:** quản lý thông tin nguyên vật liệu, cập nhật số lượng từng loại nguyên vật liệu theo tuần/ tháng/ quý/ năm. Kiểm kho, lập báo cáo thống kê nguyên vật liệu đã nhập, đã tiêu thụ, xem xét nguyên vật liệu cần nhập, gửi yêu cầu chi phí nhập hàng cho bộ phận thu ngân, liên hệ trực tiếp với nhà cung cấp nguyên vật liệu.

- **Bộ phận bảo vệ:** quản lý bãi đỗ xe, dùng thẻ xe tương tác với máy để xác định thời gian xe ra vào và giá tiền, thanh toán tiền giữ xe. Ngoài ra, bộ phận bảo vệ còn kiểm tra và cập nhật số chỗ trống và các vấn đề khác.

c) Quy trình xử lý và các dữ liệu xử lý

*Quản lý nhân sự

- Mỗi cuối tuần quản lý cửa hàng sẽ là người **cập nhật lịch làm trên hệ thống và xuất thông tin lịch làm việc** gửi cho nhân viên để nhân viên xem và biết những ngày, giờ mình sẽ làm việc.
- Trước khi vào ca làm việc nhân viên tiến hành quét thẻ để **hệ thống ghi nhận thời gian làm việc**, bộ phận quản lý tiến hành chấm công để **cuối ngày hệ thống tổng kết giờ, ngày làm**.
- Khi có nhân viên mới vào làm bộ phận quản lý **cập nhật thông tin nhân viên mới** như tên, số điện thoại, địa chỉ, email liên hệ,... một cách đầy đủ. Tương tự nếu nhân viên nào đã nghỉ làm hẳn quản lý sẽ là người **xóa thông tin của nhân viên đó** khỏi hệ thống.
- Nếu có nhân viên xin nghỉ quản lý cửa hàng sẽ xem xét tình hình nếu nhận thấy nhân viên đó cần nghỉ có lý do chính đáng thì sẽ giải quyết cho nhân viên nghỉ, sau đó **ghi chú vào hệ thống mục lịch làm việc để căn cứ tính lương, kiểm tra nhân viên có lịch làm việc trống** sau đó **tìm kiếm thông tin**, liên hệ nhân viên đó đến bồi sung.
- Đầu giờ làm nhân viên phục vụ kiểm tra vệ sinh khu vực cửa hàng, bộ phận pha chế phải đảm bảo đầy đủ vật dụng, hàng hóa nguyên vật liệu và báo ngay cho bộ phận quản lý cửa hàng, bộ phận quản lý kho để tiến hành bồi sung nếu cần.

*Quản lý menu

- Ngoài nhiệm vụ pha chế thì nhân viên pha chế còn chịu trách nhiệm lên ý tưởng sản phẩm mới để thu hút khách hàng dưới sự lãnh đạo của quản lý cửa hàng theo từng quý/ năm. Khi có ý tưởng, nhân viên thử nghiệm với ý tưởng sau đó lập rồi **gửi báo cáo** và chờ quản lý cửa hàng đánh giá. Nếu nhận được duyệt sản phẩm mới, nhân viên pha chế tiến hành thao tác **nhập thông tin sản phẩm mới lên hệ thống, sao lưu**

Menu mới. Ngoài ra họ còn thực hiện thao tác **thêm, sửa, xóa thông tin sản phẩm** bao gồm tên, công thức pha chế, giá,...trên hệ thống nếu có sự thay đổi hoặc sai sót.

*Quản lý thông tin kho hàng

- Trước khi nhập hàng bộ phận kho tiến hành kiểm kho rồi **thống kê, sao lưu, xuất file** để xem xét những nguyên vật liệu cần nhập. Sau đó tiến hành tạo phiếu nhập hàng với số lượng, tên nguyên vật liệu, nhân viên kho tiến hành **tra cứu thông tin và liên hệ với nhà cung cấp phù hợp** để gửi phiếu nhập hàng. Nếu nhà cung cấp đồng ý cung cấp, họ sẽ gửi lại bảng giá của nguyên vật liệu, nhân viên kho **nhận được thì tiến hành thao tác tính toán tiền, xuất phiếu nhập hàng**, sau đó gửi cho nhân viên thu ngân. Ngược lại thì tiếp tục tìm kiếm, liên hệ với nhà cung cấp khác.

- Khi nhân viên nhà cung cấp đem hàng vào quán nhân viên kho có nhiệm vụ kiểm hàng bằng cách kiểm tra tên, số lượng nguyên vật liệu với phiếu nhập hàng. Nếu có sai sót nhân viên kho kiểm tra hiện trường nhập hàng bao gồm tất cả các camera, tìm hiểu nguyên nhân, lập biên bản sự cố. Nếu sự cố từ phía nhà cung cấp nhân viên kho sẽ liên hệ đến họ, ngược lại thì liên hệ với bộ phận thu ngân và quản lý cửa hàng để đưa ra hướng giải quyết, tính toán tổng thiệt hại. Nếu không có sự cố thì nhân viên kho cập nhật thông tin nguyên vật liệu vào hệ thống, liên hệ thu ngân để **xuất phiếu thanh toán dựa trên phiếu nhập hàng**, trả tiền cho bên phụ trách giao hàng.

- Ngoài ra, hàng tuần nhân viên kho phải tiến hành kiểm kho, ghi chép hạn sử dụng sản phẩm đầy đủ, sắp xếp lại sản phẩm theo hạn sử dụng nên sử dụng trước và sử dụng sau theo phương pháp FIFO, cung cấp dữ liệu với hệ thống về việc **nhập, cập nhật tình hình nguyên vật liệu, đối chiếu, lập báo cáo, thống kê nguyên vật liệu đã nhập, đã tiêu thụ**.

*Quản lý tài chính

- Bên cạnh là người xử lý các giao dịch thanh toán, **thao tác với hệ thống để tính toán, sao lưu, in hóa đơn cần thanh toán** với khách hàng, **nhập dữ liệu các khoản thu, chi** nhân viên thu ngân còn phụ trách kiểm soát doanh thu, chi tiêu, lương cho nhân viên thông qua bảng chấm công...công việc liên quan đến vấn đề tài chính. Ngoài ra họ còn có nhiệm vụ **thống kê, sao lưu, xuất file, báo cáo các khoản tiền với quản lý cửa**

hàng bao gồm tổng doanh thu, số tiền đã chi, giải quyết các khiếu nại về hóa đơn và các vấn đề khác liên quan cần thanh toán.

***Phục vụ sản phẩm đến khách hàng**

- Khi khách vào cửa hàng, nhân viên phục vụ sẽ đến đưa menu và giới thiệu các sản phẩm trong quán, trả lời câu hỏi cần thiết để giải đáp thắc mắc về thức uống cho khách. Sau khi khách chọn xong, nhân viên phục vụ tiến hành **xem, tìm kiếm, tạo đơn hàng, chọn sản phẩm, lưu đơn hàng trên hệ thống** cùng với **số bàn** khách ngồi sau đó **gửi thông tin đơn hàng** cho nhân viên thu ngân, nhân viên pha chế. Nhân viên thu ngân tiến hành **nhập tên và kiểm tra giá sản phẩm** trên hệ thống, **tạo hóa đơn, hệ thống sẽ tính tổng số tiền, sao lưu hóa đơn**. Bộ phận pha chế nhận được thông tin đơn đặt sản phẩm sẽ **tra cứu công thức và các thông tin liên quan đến sản phẩm** để thực hiện pha chế. Sau khi pha chế xong, nhân viên pha chế sẽ **xác nhận hoàn thành đơn đặt sản phẩm** với bộ phận phục vụ trên hệ thống. Và sau khi nhận được thông báo đã pha chế xong nhân viên phục vụ đến quầy pha chế kiểm tra, mang thức uống đến khách.

- Trước khi ra về, khách đến quầy thu ngân để thanh toán, bộ phận thu ngân sẽ là người trao đổi thông tin trực tiếp với khách về số bàn và các thông tin liên quan để thực hiện **tìm kiếm hóa đơn đã sao lưu** sau đó xác nhận các hình thức thanh toán, **in hóa đơn** thanh toán và cung cấp hóa đơn cho khách hàng sau khi thanh toán xong rồi cập nhật là trạng thái của bàn.

***Quản lý thông tin và dữ liệu truyền**

- Khi nhận được yêu cầu muốn nghe **thống kê** của quản lý cửa hàng, các nhân viên phải thực hiện **thống kê**, báo cáo bao gồm: các vấn đề nguyên vật liệu, nhà cung cấp, tài chính, chất lượng phục vụ, các đối tượng khách hàng phổ biến, thức uống mới,...

- Nhân viên sẽ phải **gửi báo cáo** cho quản lý trước 3 ngày báo cáo trực tiếp để quản lý nắm rõ tình hình và đưa ra giải pháp, ý kiến với các vấn đề.

- Nhân viên phục vụ sau khi làm nước xong sẽ xác nhận “đã pha chế xong” với hệ thống và **hệ thống sẽ tự động thông báo** đến nhân viên phục vụ nhận thông báo để kiểm soát quá trình phục vụ sản phẩm cho khách hàng. Ngoài ra còn các thông báo lịch làm việc, thông báo về quy định hay các vấn đề liên quan khác mà người quản lý cửa hàng muốn truyền tải.

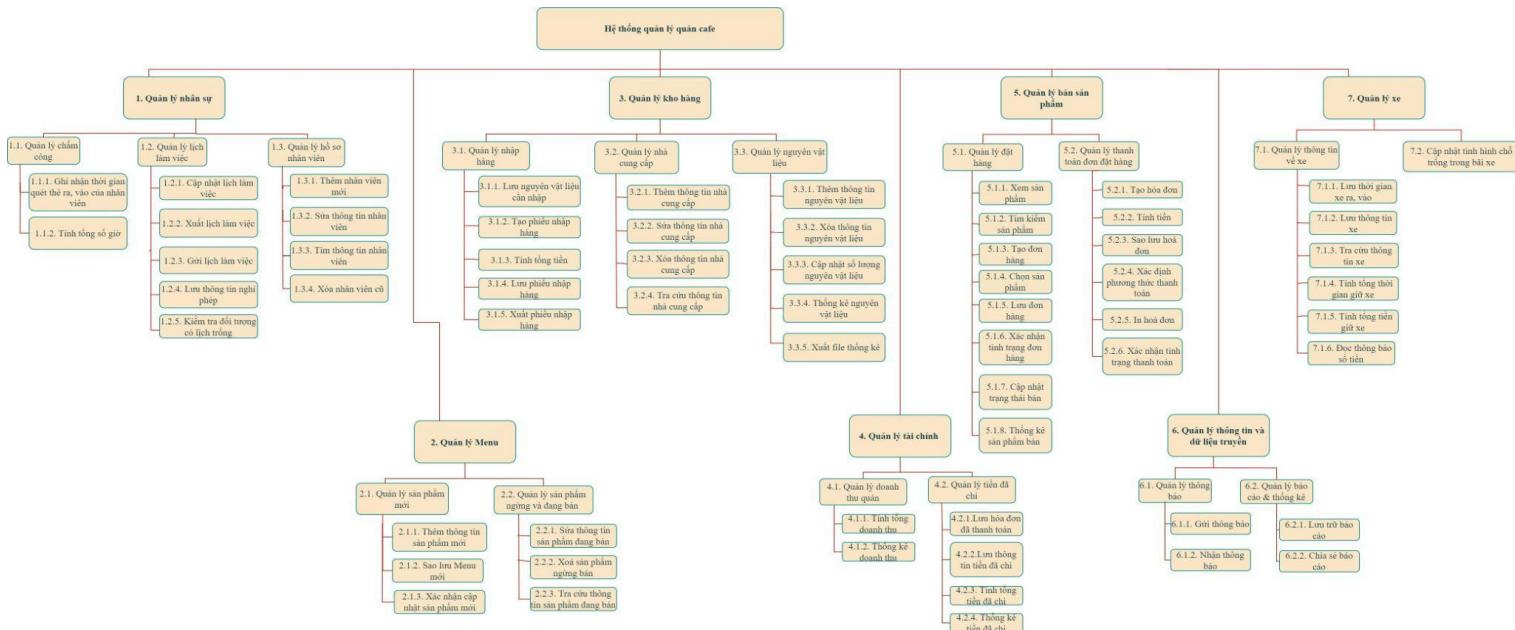
*Quản lý xe

- Khi khách chạy xe vào cổng, nhân viên bảo vệ tiến hành **kiểm tra tình hình bãi đỗ xe trên hệ thống**, nếu hết chỗ thì thông báo và hướng dẫn khách sang hướng bãi đỗ xe dự phòng. Sau đó dùng quét thẻ xe để **hệ thống ghi nhận thời gian xe vào, biển số xe** rồi đưa thẻ cho khách và tiến hành giữ xe

- Sau khi khách lấy xe và chạy xe đến cổng ra, khách sẽ đưa cho bộ phận bảo vệ thẻ xe, nhân viên bảo vệ tiến hành kiểm tra tình trạng thẻ xe nếu phát hiện có vấn đề thì xem xét hiện trường và **tra cứu thông tin đã lưu về xe trong hệ thống** và sau đó thì lập biên bản sự cố và trong trường hợp nếu lỗi của nhân viên thì sẽ liên hệ quản lý cửa hàng và bộ phận thu ngân hợp tác giải quyết. Ngược lại, bảo vệ thực hiện quét thẻ xe để **hệ thống ghi nhận thời gian xe ra, tính toán, thông báo số tiền** sau đó bảo vệ thanh toán tiền với khách.

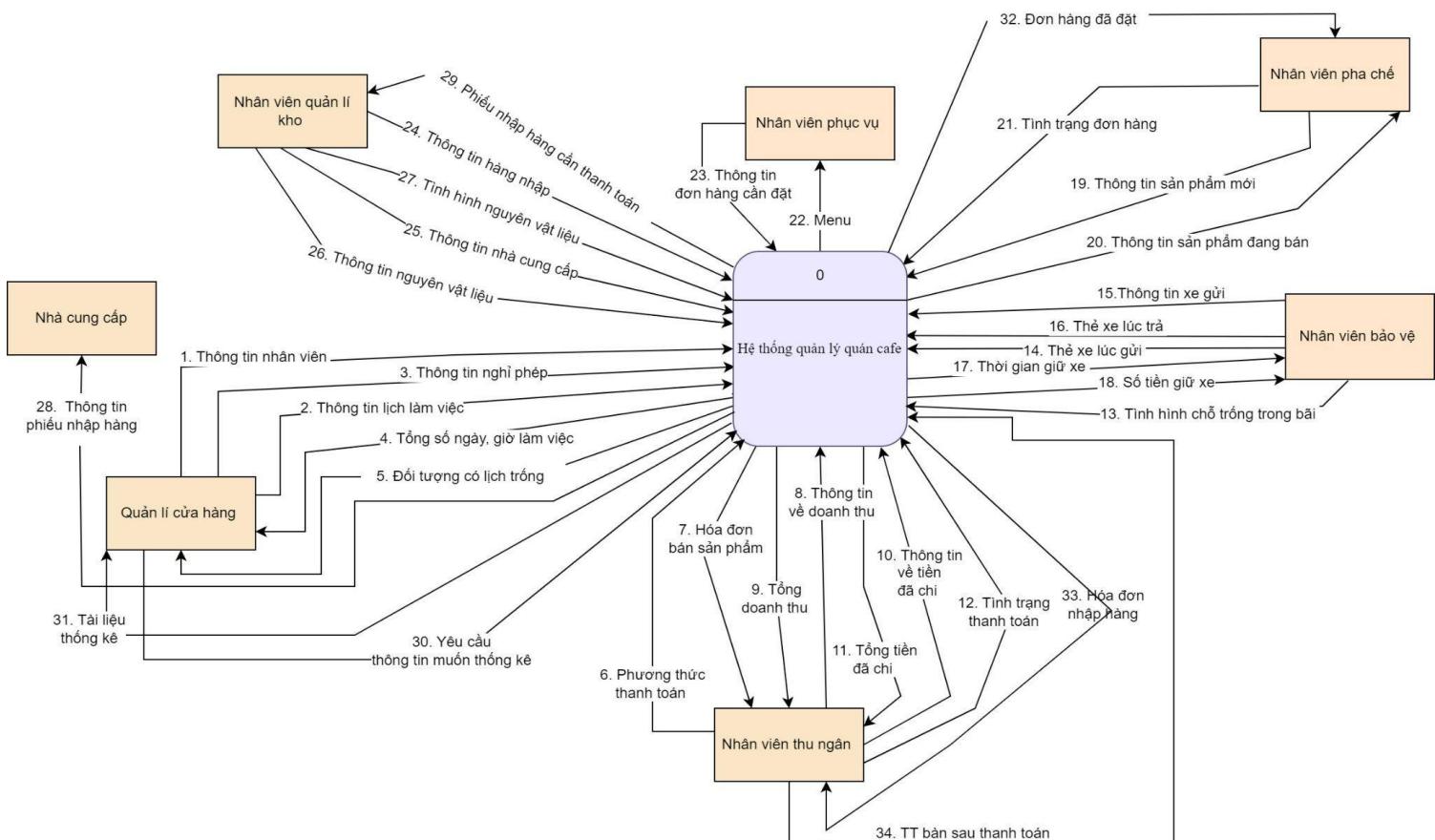
II/ PHÂN TÍCH HỆ THỐNG

1. Sơ đồ phân rã chức năng



2. Mô hình DFD mức ngũ cảnh

- Ở mức ngũ cảnh, chức năng tổng quan của hệ thống là chức năng quản lý quán cafe (ô xử lý 0).
- Các tác nhân ngoài tương tác với hệ thống bao gồm:
 - + Quản lý cửa hàng
 - + Nhà cung cấp
 - + Nhân viên thu ngân
 - + Nhân viên phục vụ
 - + Nhân viên pha chế
 - + Nhân viên bảo vệ
- Các luồng dữ liệu trao đổi giữa các tác nhân và hệ thống, ta được hình ảnh mô hình DFD mức ngũ cảnh như sau:



3. Mô hình DFD mức đỉnh (mức 0)

- Ở mức đỉnh, chức năng con sau khi phân rã bao gồm:

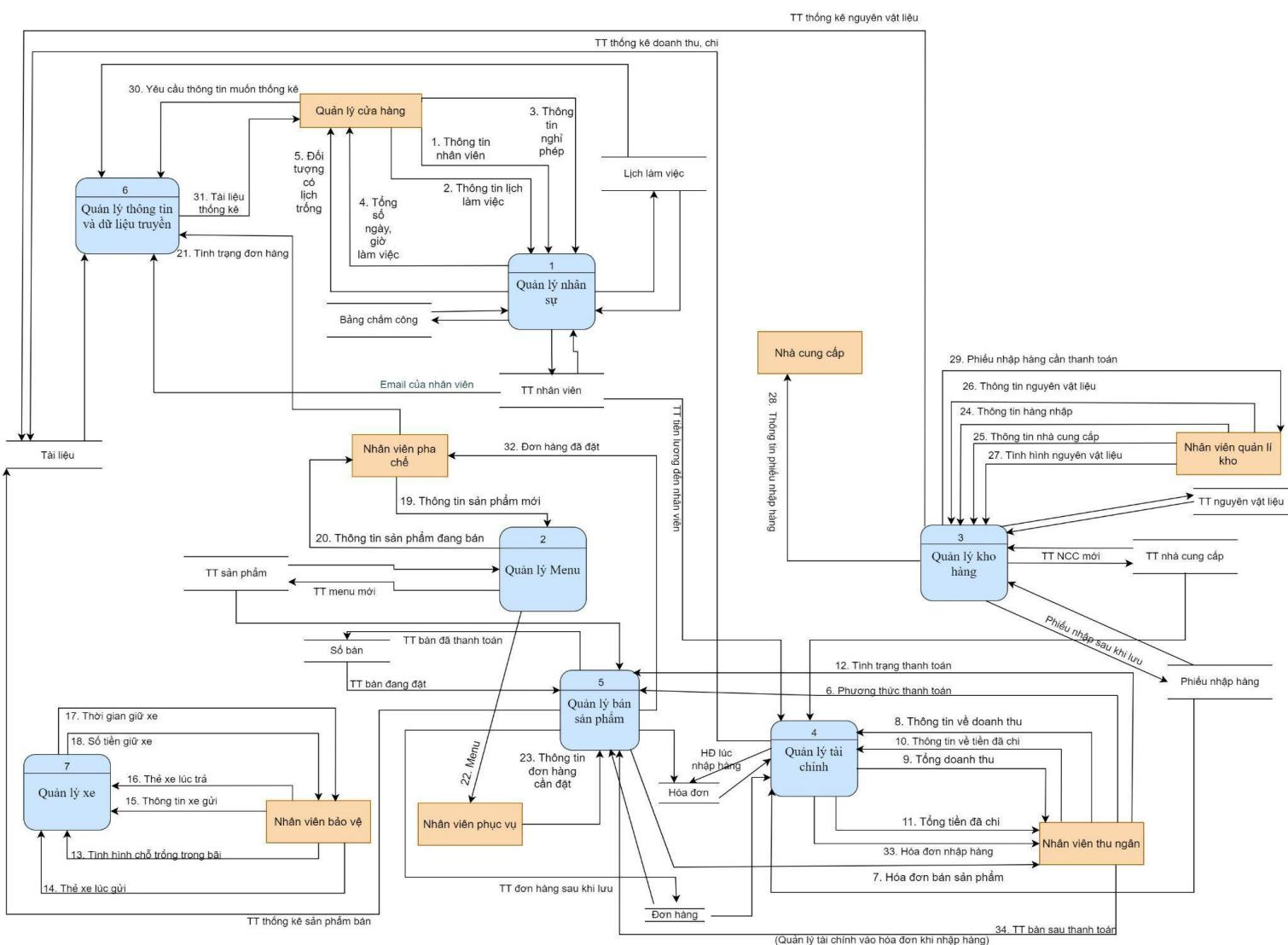
1. Quản lý nhân sự (ô xử lý 1)
2. Quản lý Menu (ô xử lý 2)
3. Quản lý kho hàng (ô xử lý 3)
4. Quản lý tài chính (ô xử lý 4)
5. Quản lý bán sản phẩm (ô xử lý 5)
6. Quản lý thông tin và dữ liệu truyền (ô xử lý 6)
7. Quản lý xe (ô xử lý 7)

- Các tác nhân ngoài tương tác với hệ thống bao gồm:

- + Quản lý cửa hàng

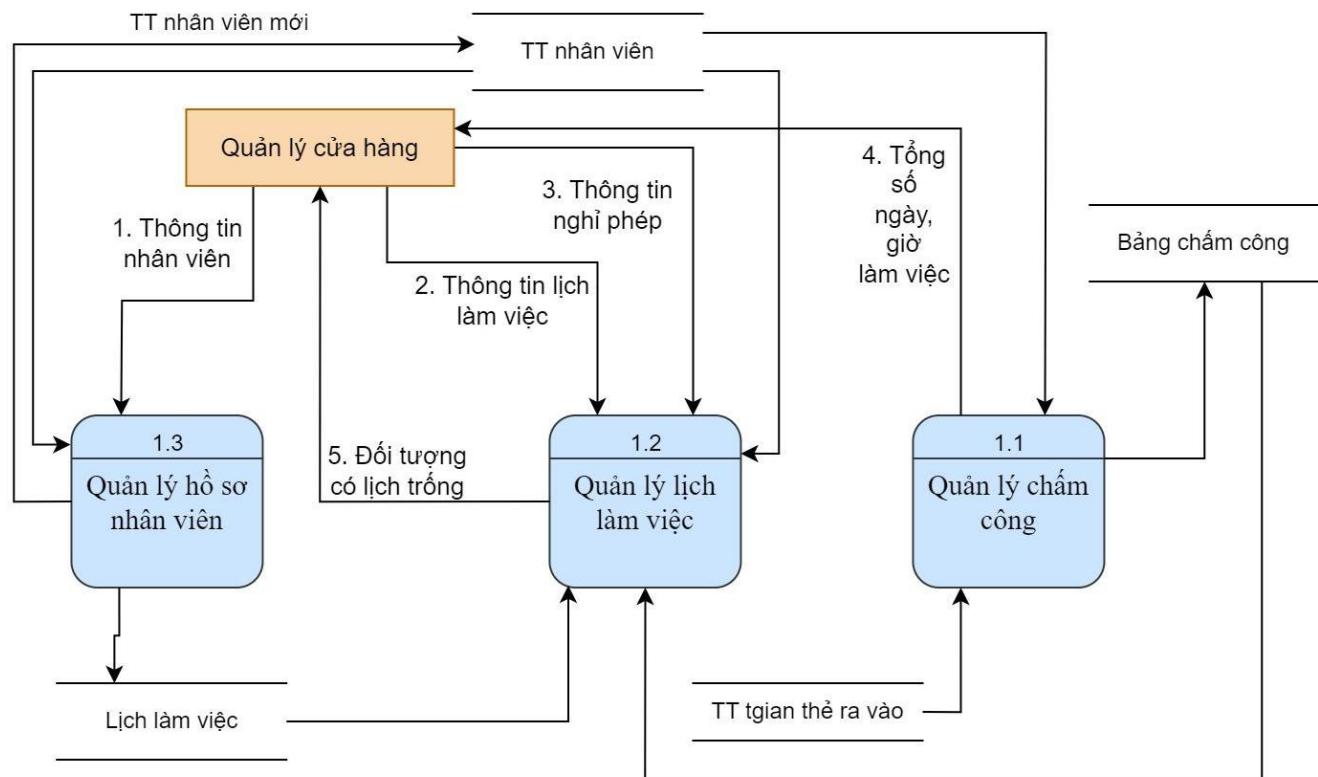
- + Nhà cung cấp
- + Nhân viên thu ngân
- + Nhân viên phục vụ
- + Nhân viên pha chế
- + Nhân viên bảo vệ

- Các luồng dữ liệu trao đổi giữa các tác nhân với ô xử lý, giữa ô xử lý với kho dữ liệu, ta được hình ảnh mô hình DFD mức định như sau:



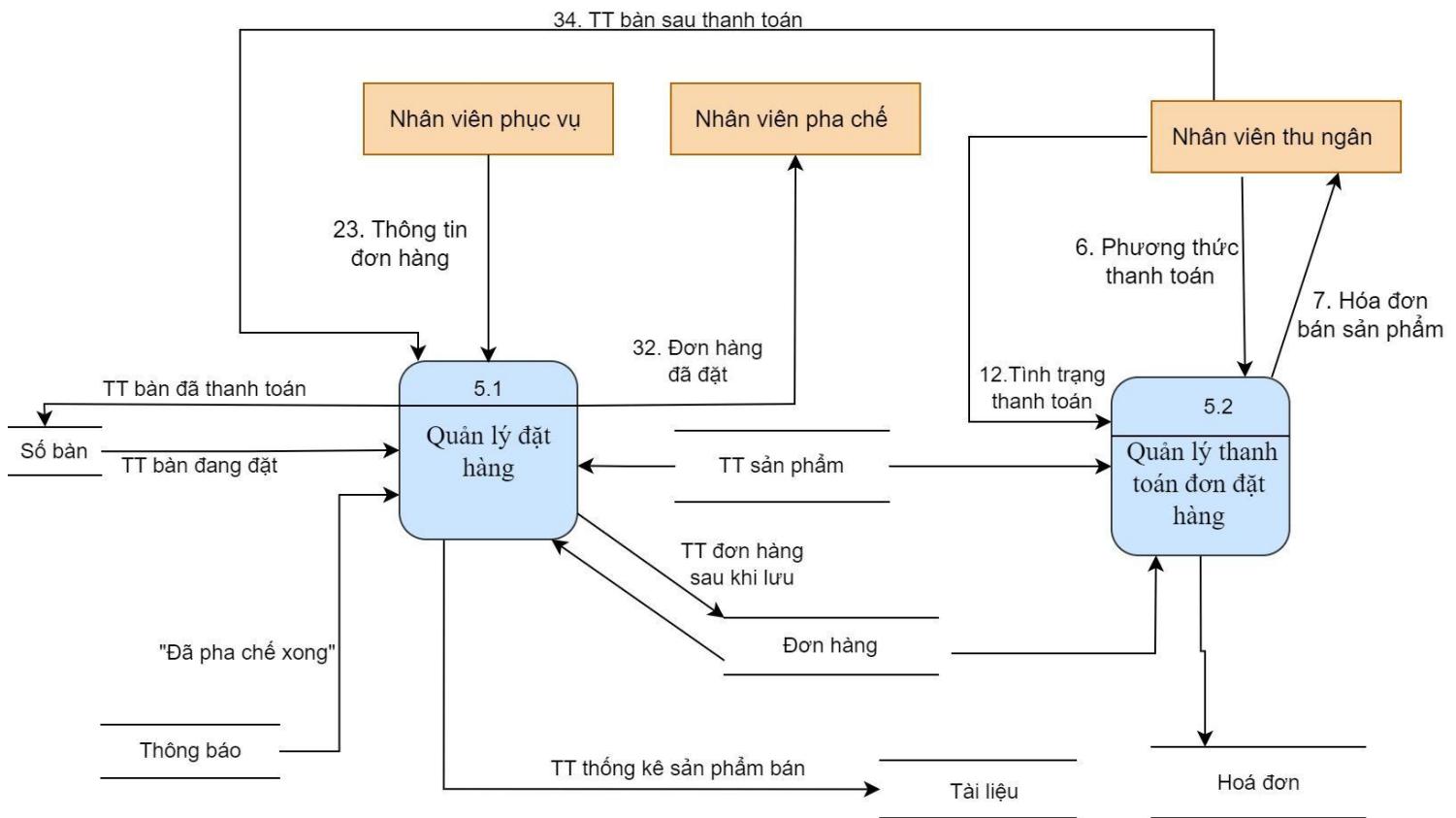
4. Mô hình DFD mức 1

* Chức năng quản lý nhân sự:

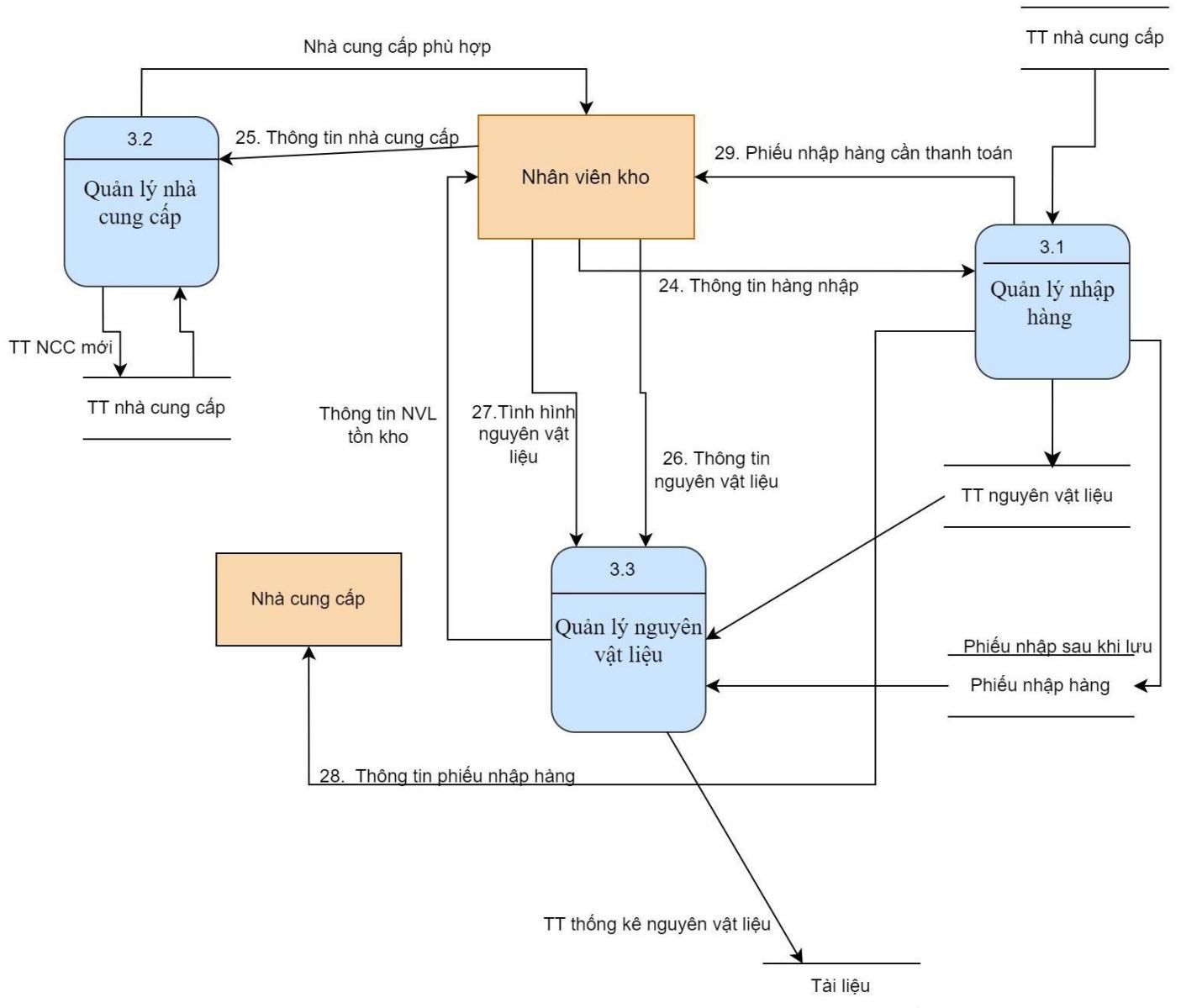


* Chức năng quản lý bán sản phẩm

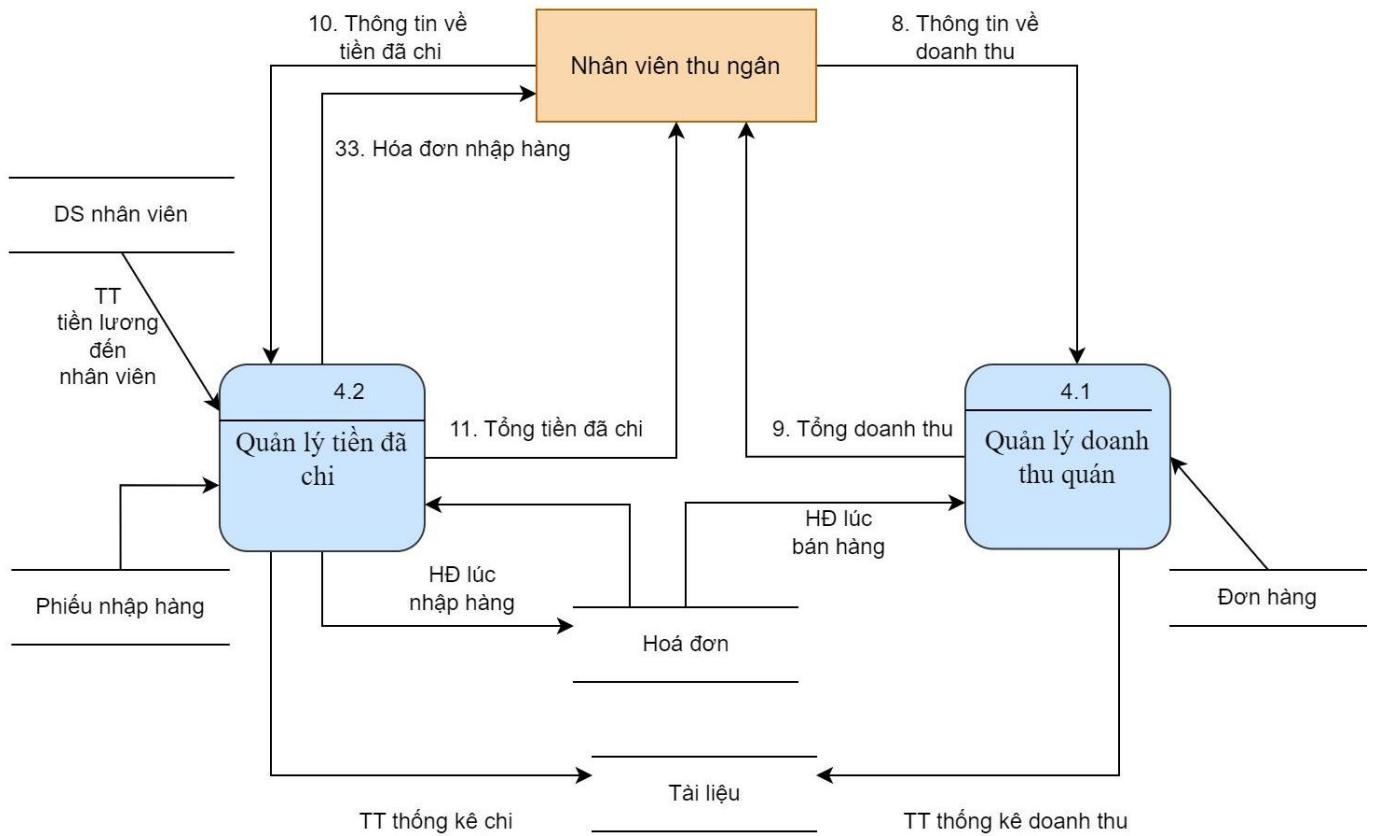
Chức năng quản lý bán sản phẩm (Linh)



* Chức năng quản lý kho hàng

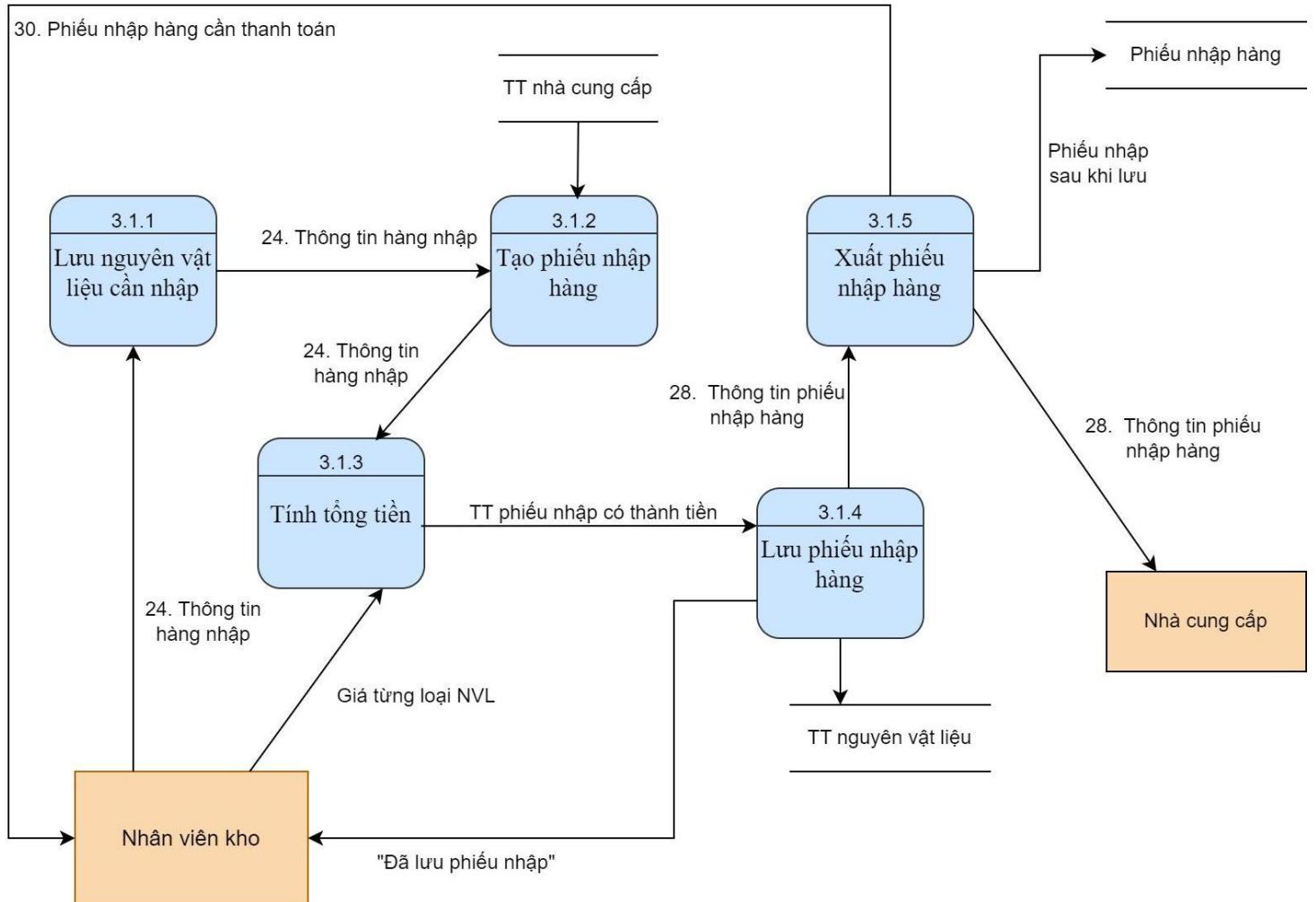


* **Chức năng quản lý tài chính**



5. Mô hình DFD mức 2

* Chức năng quản lý nhập hàng được phân rã từ chức năng quản lý kho hàng



6. Mô hình thực thể kết hợp (ERD)

6.1. Tên thực thể và các thuộc tính của thực thể

- Nhân viên:

- Thuộc tính khóa: Mã NV
- Thuộc tính mô tả: Họ tên NV, Giới tính, Ngày sinh, SĐT, Địa chỉ, Email, Vị trí làm việc

- Lịch làm việc:

- Thuộc tính khóa: Mã LLV
- Thuộc tính mô tả: Ca làm việc, Ngày, Phép, Thời gian bắt đầu, Thời gian kết thúc

- Bảng chấm công:

- Thuộc tính khóa: Mã bảng chấm công
- Thuộc tính mô tả: Ngày làm, Giờ đến, Giờ về, Tổng số giờ làm

- Bàn:

- Thuộc tính khóa: Mã bàn
- Thuộc tính mô tả: Trạng thái

- Hóa đơn:

- Thuộc tính khóa: Mã HD
- Thuộc tính mô tả: Địa chỉ quán, Thành tiền, Hình thức thanh toán, Thời gian lập

- Sản phẩm:

- Thuộc tính khóa: Mã SP
- Thuộc tính mô tả: Tên SP, Giá tiền SP, Mô tả SP

- Nguyên vật liệu:

- Thuộc tính khóa: Mã NVL
- Thuộc tính mô tả: Tên NVL, Số lô, Đơn vị tính

- Nhà cung cấp:

- Thuộc tính khóa: Mã NCC
- Thuộc tính mô tả: Tên NCC, SĐT NCC, Địa chỉ NCC, Email NCC

- Báo cáo:

- Thuộc tính khóa: Mã báo cáo
- Thuộc tính mô tả: Ngày báo cáo, Tiêu đề, Nội dung

- Thông báo:

- Thuộc tính khóa: Mã thông báo
- Thuộc tính mô tả: Thời gian thông báo, Nội dung thông báo

- Thẻ xe:

- Thuộc tính khóa: Mã thẻ xe

- Thuộc tính mô tả: Trạng thái thẻ, TG xe vào, TG xe ra

- Đơn đặt hàng:

- Thuộc tính khóa: Mã đơn đặt hàng
- Thuộc tính mô tả: Ngày lập, Tình trạng đơn hàng, Phương thức thanh toán

- Phiếu nhập:

- Thuộc tính khóa: Mã phiếu nhập
- Thuộc tính mô tả: Ngày nhập

- Thẻ NV (thực thể yếu):

- Thuộc tính mô tả: Hạn thẻ
- Thuộc tính định danh: Ngày tạo thẻ

- Chi tiết tài chính (thực thể yếu):

- Thuộc tính mô tả: Tổng doanh thu, Tổng tiền đã chi

- Xe:

- Thuộc tính khóa: Biển số xe
- Thuộc tính mô tả: Loại xe

6.2. Liệt kê tên và các thuộc tính (nếu có) của các mối kết hợp

• Mối kết hợp n - n

- Mối kết hợp “Nhận” giữa 2 thực thể bảng Nhân viên và bảng Thông báo
 - Thuộc tính: Trạng thái đọc
- Mối kết hợp “Gồm” giữa 2 thực thể bảng Đơn đặt hàng và bảng Sản phẩm
 - Mối kết hợp “Làm từ” giữa 2 thực thể bảng Sản phẩm và bảng Nguyên vật liệu
 - Mối kết hợp “Chi tiết phiếu nhập” giữa 2 thực thể bảng Phiếu nhập và bảng Nguyên vật liệu
- Thuộc tính: Số lượng NVL, Đơn giá
- Mối kết hợp “Gửi & nhận” giữa 2 thực thể bảng Nhân viên và bảng Báo cáo
 - Thuộc tính: Số lượng BC

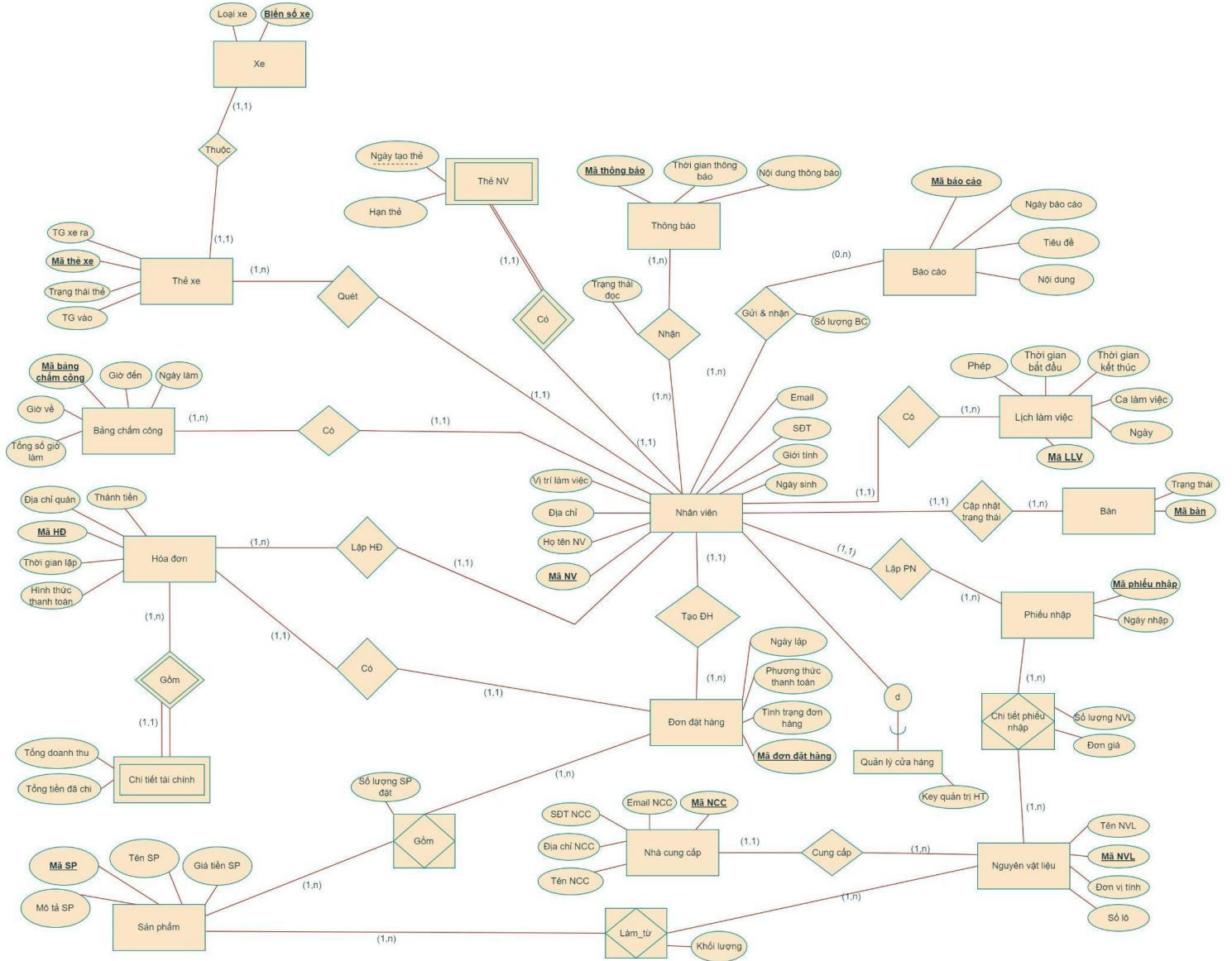
- **Mối kết hợp 1 - 1**

- Mối kết hợp “Có” giữa 2 thực thể bảng Nhân viên (thực thể mạnh) và bảng Thẻ NV (thực thể yếu)
- Mối kết hợp “Thuộc” giữa 2 thực thể bảng Thẻ xe và bảng Xe
- Mối kết hợp “Có” giữa 2 thực thể bảng Hóa đơn và bảng Đơn đặt hàng

- **Mối kết hợp 1 - n**

- Mối kết hợp “Có” giữa 2 thực thể bảng Nhân viên và bảng Bảng chấm công
- Mối kết hợp “Có” giữa 2 thực thể bảng Lịch làm việc và bảng Nhân viên
- Mối kết hợp “Quét” giữa 2 thực thể bảng Nhân viên và bảng Thẻ xe
- Mối kết hợp “Lập HD” giữa 2 thực thể bảng Nhân viên và bảng Hóa đơn
- Mối kết hợp “Gồm” giữa 2 thực thể bảng Chi tiết tài chính (thực thể yếu) và bảng Hóa đơn (thực thể mạnh)
- Mối kết hợp “Cập nhật trạng thái” giữa 2 thực thể bảng Nhân viên và bảng Bàn
- Mối kết hợp “Lập PN” giữa 2 thực thể bảng Nhân viên và bảng Phiếu nhập
- Mối kết hợp “Cung cấp” giữa 2 thực thể bảng Nhà cung cấp và bảng Nguyên vật liệu
- Mối kết hợp “Tạo ĐH” giữa 2 thực thể bảng Nhân viên và bảng Đơn đặt hàng

6.3. Mô hình thực thể kết hợp (ERD)



III/ THIẾT KẾ HỆ THỐNG

1. Thiết kế dữ liệu: Chuyển từ mô hình thực thể kết hợp sang mô hình quan hệ

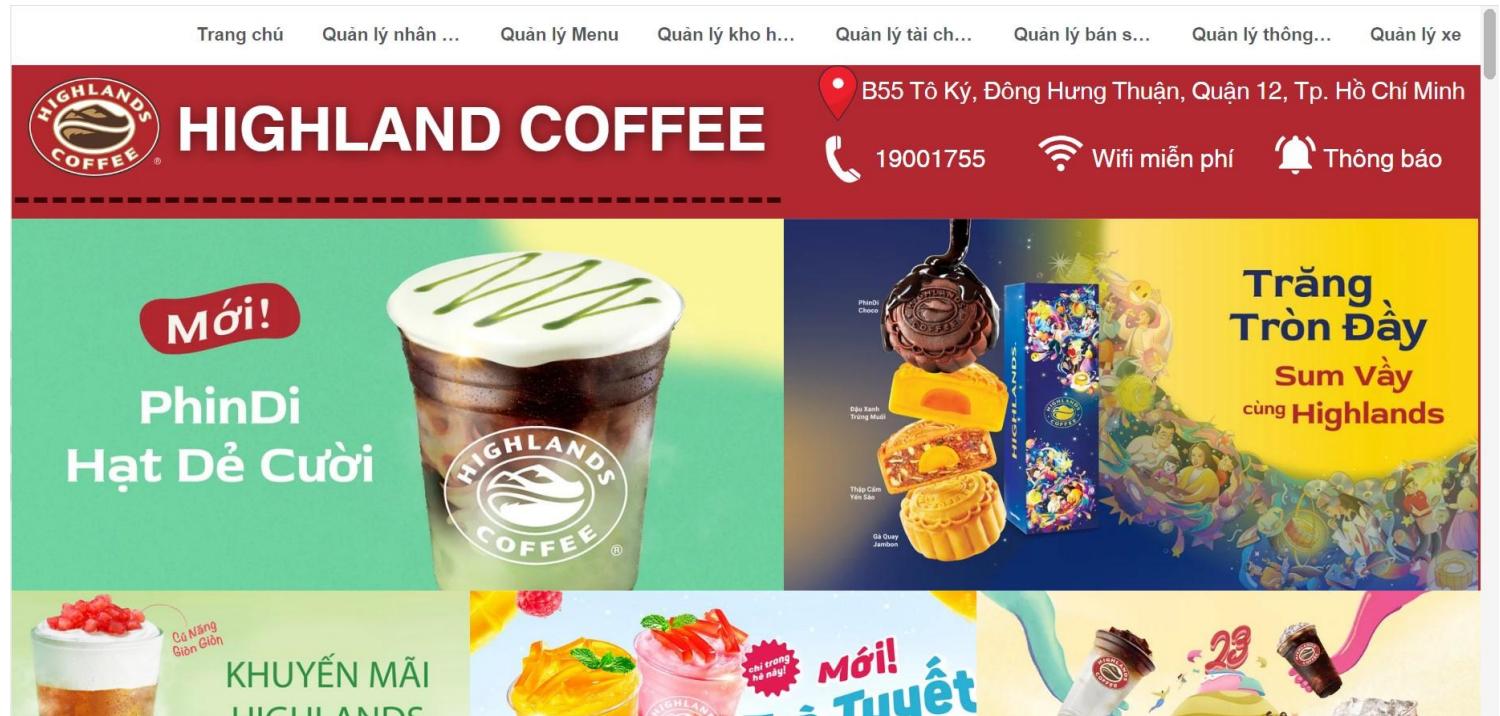
- Bao gồm các bảng (thực thể), cột (thuộc tính), khóa chính (thuộc tính khóa), khóa ngoại cho từng bảng trong mô hình quan hệ:

- Nhân viên (Mã NV, Họ tên NV, Giới tính, Ngày sinh, SĐT, Địa chỉ, Email, Vị trí làm việc)

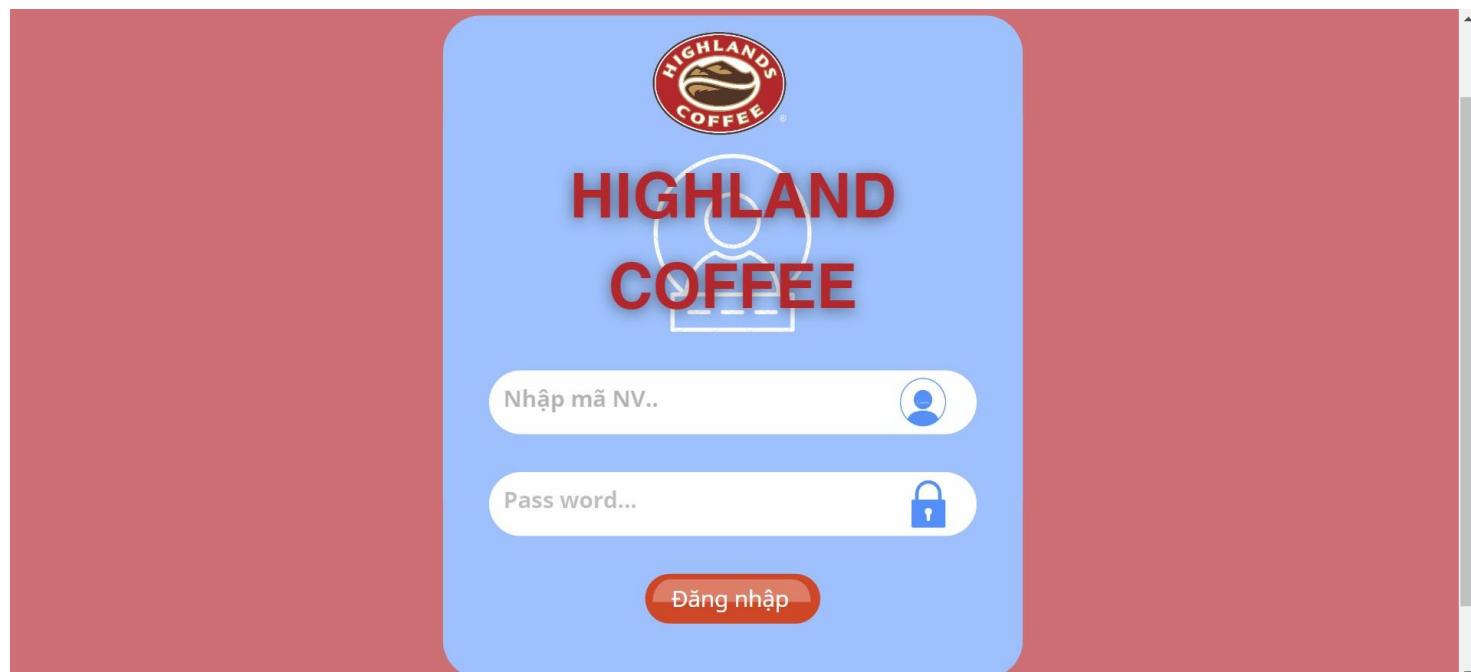
- Lịch làm việc (Mã LLV, Ca làm việc, Ngày, Phép, Thời gian bắt đầu, Thời gian kết thúc, #Mã NV)
- Bảng chấm công (Mã bảng chấm công, Ngày làm, Giờ đến, Giờ về, Tổng số giờ làm, #Mã NV)
- Bàn (Mã bàn, Trạng thái, #Mã NV)
- Hóa đơn (Mã HD, Địa chỉ quán, Thành tiền, Hình thức thanh toán, Thời gian lập, #Mã NV, #Mã đơn đặt hàng)
 - Sản phẩm (Mã SP, Tên SP, Giá tiền SP, Mô tả SP)
 - Nguyên vật liệu (Mã NVL, Tên NVL, Số lô, Đơn vị tính, #Mã NCC)
 - Nhà cung cấp (Mã NCC, Tên NCC, SĐT NCC, Địa chỉ NCC, Email NCC)
 - Đơn đặt hàng (Mã đơn đặt hàng, Ngày lập, Tình trạng đơn hàng, Phương thức thanh toán, #Mã NV)
 - Phiếu nhập (Mã phiếu nhập, Ngày nhập, #Mã NV)
 - Thẻ NV (#Mã NV, Ngày tao thẻ, Hạn thẻ)
 - Chi tiết tài chính (#Mã HD, Tổng doanh thu, Tổng tiền đã chi)
 - Báo cáo (Mã báo cáo, Ngày báo cáo, Tiêu đề, Nội dung)
 - Thông báo (Mã thông báo, Thời gian thông báo, Nội dung thông báo)
- Nhân viên _ Bảng chấm công (#Mã NV, #Mã bảng chấm công, Tổng số giờ làm, Tổng số ngày làm)
- Đơn đặt hàng _ Sản phẩm (#Mã đơn đặt hàng, #Mã SP, Số lượng SP đặt)
- Sản phẩm _ Nguyên vật liệu (#Mã SP, #Mã NVL, Khối lượng)
- Chi tiết phiếu nhập (#Mã phiếu nhập, #Mã NVL, Số lượng NVL, Đơn giá)
- Nhân viên _ Thông Báo (#Mã NV, #Mã thông báo, Trạng thái đọc)
- Nhân viên _ Báo cáo (#Mã NV, #Mã báo cáo, Số lượng BC)
- Xe (Biển số xe, Loại xe)
- Thẻ xe (Mã thẻ xe, Trạng thái thẻ, TG xe vào, TG xe ra, #Mã NV, #Biển số xe)

2. Thiết kế giao diện (giao diện dành cho nhân viên)

2.1. Giao diện chính:



- VỚI QUẢN LÝ CỬA HÀNG MUỐN TRUY CẬP VÀO CÁC CHỨC NĂNG CỦA HỆ THỐNG THÌ PHẢI ĐĂNG NHẬP. NHÂN VIÊN KHÁC THÌ KHÔNG CẦN.



- Sau khi đăng nhập quản lý sẽ mở được các trang của các nhân viên.

2.2. Quản lý nhân sự:

- Quản lý chấm công:
- + **Tổng giờ:**

The screenshot displays a software interface for managing employee attendance and work schedules. The top navigation bar features three tabs: QUẢN LÝ CHẤM CÔNG (Attendance Management), QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC (Work Schedule Management), and QUẢN LÝ NHÂN VIÊN (Employee Management). The central part of the interface shows four tables, each representing an employee's attendance record for August 1, 2023, from 7:00 to 11:00, totaling 4 hours. The columns in the tables are: Mã bảng chấm công (Attendance Sheet ID), Mã NV (Employee ID), Ngày (Date), Giờ đến (Check-in Time), Giờ về (Check-out Time), and Tổng số giờ làm (Total Working Hours).

Mã bảng chấm công	Mã NV	Ngày	Giờ đến	Giờ về	Tổng số giờ làm
BCC0101	NV01	01/08/2023	7:00	11:00	4

Mã bảng chấm công	Mã NV	Ngày	Giờ đến	Giờ về	Tổng số giờ làm
BCC0102	NV02	01/08/2023	7:00	11:00	4

Mã bảng chấm công	Mã NV	Ngày	Giờ đến	Giờ về	Tổng số giờ làm
BCC0103	NV05	01/08/2023	7:00	11:00	4

Mã bảng chấm công	Mã NV	Ngày	Giờ đến	Giờ về	Tổng số giờ làm
BCC0104	NV07	01/08/2023	7:00	11:00	4

- + **Lịch sử:**

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG	Ngày 01/08/2023	Tổng giờ	Lịch sử			
QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC						
QUẢN LÝ NHÂN VIÊN						
NGÀY 01/08/2023	BCC0101	NV01	01/08/2023	7:00	11:00	4
NGÀY 31/07/2023	BCC0102	NV02	01/08/2023	7:00	11:00	4
NGÀY 30/07/2023	BCC0103	NV05	01/08/2023	7:00	11:00	4
NGÀY 29/07/2023	BCC0104	NV07	01/08/2023	7:00	11:00	4
NGÀY 28/07/2023						
NGÀY 27/07/2023						

- Quản lý lịch làm việc:

+ Thêm lịch làm việc:

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG

QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

Tìm kiếm Mã NV

+ Thêm

Sửa

Xóa

Lưu

Tuần 10 (Từ 10/08/2023 đến 17/08/2023) ▾ Xuất Gửi

BẠN MUỐN THÊM LỊCH LÀM VIỆC MỚI?

Không hiển thị lại

Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
1	NV01	1	10/08/2023	7:00	11:00	

Mã	Có	Không	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép	
2	NV02	1	10/08/2023	7:00	11:00	

Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
3	NV03	2	10/08/2023	11:00	15:00	

+ Sửa lịch làm việc:

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG

QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

Tìm kiếm Mã NV 

+ Thêm

 Sửa

 Xóa

 Lưu

Tuần 10 (Từ 10/08/2023 đến 17/08/2023) ▾

 Xuất

 Gửi

Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
				7:00	11:00	

 **BẠN CHẮC CHẮN MUỐN
SỬA LỊCH LÀM VIỆC?**

Không hiển thị lại

Mã	Có	Không	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
2	NV02	1	10/08/2023	7:00	11:00

Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
3	NV03	2	10/08/2023	11:00	15:00	

+ Xóa lịch làm việc:

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG

QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

Tìm kiếm Mã NV 

+ Thêm

Sửa

Xóa

Lưu

▼ Gần đây

		Date Modified	Size
	Lịch lv tuần 10	01/8/2023 9:23 AM	16KB
	Lịch lv tuần 9	25/07/2023 9:23 PM	16KB
⚠ BẠN CHẮC CHẮN MUỐN XÓA?			
<input type="checkbox"/> Không hiển thị lại		18/07/2023 10:23 AM 16KB	
Có	Không	11/07/2023 9:23 PM 16KB	04/07/2023 9:23 PM 16KB
	Lịch lv tuần 5	27/06/2023 9:23 PM	16KB
	Lịch lv tuần 4	20/06/2023 9:23 PM	16KB
	Lịch lv tuần 3	13/06/2023 9:23 PM	16KB
	Lịch lv tuần 2	06/06/2023 9:23 PM	16KB

+ Lưu lịch làm việc:

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG

QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

Tìm kiếm Mã NV

+ Thêm

Sửa

Xóa

Lưu

Tuần 10 (Từ 10/08/2023 đến 17/08/2023) ▾

Xuất Gửi

Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
1	NV01	1	10/08/2023	7:00	11:00	

LƯU THÀNH CÔNG!!!

Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
2	NV02	1	10/08/2023	7:00	11:00	

Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
3	NV03	2	10/08/2023	11:00	15:00	

+ Xuất lịch làm việc:

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG

QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

Tìm kiếm Mã NV

+ Thêm

Sửa

Xóa

Lưu

Tuần 10 (Từ 10/08/2023 đến 17/08/2023)

Xuất

Gửi

Printer

Name: Lịch ngày 02/08/2023

Type: PDF ▲

Word

Excel

Start Page: End Page:

Page range

All

Current Page

Pages

Options...

OK

Cancel

Mã NV	Mã NV	Còn làm việc	Ngày	Thời gian	Thời gian	Phép
3	NV03	2	10/08/2023	11:00	15:00	Phép

+ Gửi lịch làm việc:

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG

Tuần 10 (Từ 10/08/2023 đến 17/08/2023) ▾

Xuất

Gửi

QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

Tìm kiếm Mã NV

+ Thêm

Sửa

Xóa

Lưu

Gửi

Từ

HT quản

Đến

Nhập thông tin email nhận...

CC

Nhập thông tin email...

Chủ đề

Lịch ngày 02/08/2023

Tệp

Share with mail

Hủy

Gửi

Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
3	NV03	2	10/08/2023	11:00	15:00	

+ Đối tượng có lịch làm việc trống:

QUẢN LÝ CHẨM CÔNG

QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

NV011

NV01

NV02

NV03

NV04

NV05

Xóa

Lưu

Tuần 10 (Từ 10/08/2023 đến 17/08/2023)

Xuất Gửi

Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
1					11:00	
KHÔNG TÌM THẤY KẾT QUẢ NÀO!!!						
Hãy chắc chắn rằng thông tin bạn tìm là đúng						
Mã LLV	OK				Thời gian kết thúc	Phép
2	NV02	1	10/08/2023	7:00	11:00	
Mã LLV	Mã NV	Ca làm việc	Ngày	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc	Phép
3	NV03	2	10/08/2023	11:00	15:00	

- Quản lý nhân viên:

+ Thêm nhân viên:

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG

QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

Tim kiếm NV

Thêm

Sửa

Xóa

Mã NV	Họ tên NV	Ngày sinh	Giới tính	SDT	Email	Địa chỉ	Vị trí làm việc
NV01	Nguyễn Văn A	01/01/2000	Nam	091234 5643	abc@gmail.com	Bình Thành, HCM	Quản lý cửa hàng
				091222 5643	xyz@gmail.com	Bình Tân, HCM	Thu ngân
				092343 5643	new@gmail.com	Q1, HCM	Kho
				092323 5643	hi12@gmail.com	Q3, HCM	Phục vụ
NV05	Huỳnh Như	11/12/2003	Nữ	092435 5643	na3@gmail.com	Gò Vấp HCM	Phục vụ
NV06	Lê Mỹ Linh	11/11/2003	Nữ	094567 5643	opq@gmail.com	Q9, HCM	Pha chế

⚠ BẠN MUỐN THÊM NHÂN VIÊN MỚI?

Không hiển thị lại

Hủy
OK

+ Sửa thông tin nhân viên:

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG

QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC

QUẢN LÝ NHÂN VIÊN

Tìm kiếm NV



+ Thêm

Sửa

Xóa



⚠ BẠN MUỐN SỬA THÔNG TIN NHÂN VIÊN?

Không hiển thị lại

Hủy **OK**

Mã NV	Họ tên NV	Ngày sinh	Giới tính	SĐT	Email	Địa chỉ	Vị trí làm việc
NV01	Nguyễn Văn A	01/01/2000	Nam	0912345643	abc@gmail.com	Bình Thạnh, HCM	Quản lý cửa hàng
					xyz@gmail.com	Bình Tân, HCM	Thu ngân
					new@gmail.com	Q1, HCM	Kho
					hi12@gmail.com	Q3, HCM	Phục vụ
NV05	Huỳnh Như	11/12/2003	Nữ	0924355643	na3@gmail.com	Gò Vấp HCM	Phục vụ
NV06	Lê Mỹ Linh	11/11/2003	Nữ	0945675643	opq@gmail.com	Q9, HCM	Pha chế

+ Xóa nhân viên:

QUẢN LÝ CHẤM CÔNG
QUẢN LÝ LỊCH LÀM VIỆC
QUẢN LÝ NHÂN VIÊN
<input type="text"/> Tim kiem NV
+ Thêm
Sửa
Xóa

	Mã NV	Họ tên NV	Ngày sinh	Giới tính	SĐT	Email	Địa chỉ	Vị trí làm việc
<input type="checkbox"/>	NV01	Nguyễn Văn A	01/01/2000	Nam	0912345643	abc@gmail.com	Bình Thạnh, HCM	Quản lý cửa hàng
⚠ BẠN CHẮC CHẮN MUỐN XÓA?								
Không hiển thị lại								
Hủy			OK					
<input checked="" type="checkbox"/>	NV04	Lê Anh M	11/1/2004	Nam	0923235643	hi12@gmail.com	Q3, HCM	Phục vụ
<input type="checkbox"/>	NV05	Huỳnh Như	11/12/2003	Nữ	0924355643	na3@gmail.com	Gò Vấp HCM	Phục vụ
<input type="checkbox"/>	NV06	Lê Mỹ Linh	11/11/2003	Nữ	0945675643	opq@gmail.com	Q9, HCM	Pha chế
<input type="checkbox"/>	NV07	Lê Thị Hòa	31/11/2003	Nữ	0944675643	oaa@gmail.com	Q9, HCM	Pha chế

+ Tìm kiếm nhân viên:

Mã NV	Họ tên NV	Ngày sinh	Giới tính	SĐT	Email	Địa chỉ	Vị trí làm việc
NV01	NGUYỄN VĂN A	01/01/2000	Nam	091234 5643	abc@gmail.com	Bình Thạnh, HCM	Quản lý cửa hàng
NV02	NGUYỄN THỊ B	12/12/2004	Nữ	091222 5643	xyz@gmail.com	Bình Tân, HCM	Thu ngân
NV04	LÊ ANH MINH	11/1/2004	Nam	092323 5643	hi12@gmail.com	Q3, HCM	Phục vụ
NV05	HUỲNH NHƯ	11/12/2003	Nữ	092435 5643	na3@gmail.com	Gò Vấp HCM	Phục vụ
NV06	LÊ MỸ LINH	11/11/2003	Nữ	094567 5643	opq@gmail.com	Q9, HCM	Pha chế
NV07	LÊ THỊ HÒA	31/11/2003	Nữ	094467 5643	oaa@gmail.com	Q9, HCM	Pha chế

2.3. Quản lý Menu:

- Quản lý sản phẩm mới:

+ Giao diện chính:

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN



Danh sách sản phẩm

Tên sản phẩm...

Danh mục



Tìm

+Thêm mới

Xuất file

Tất cả sản phẩm ▼



1

2

3



Hiển thị 1- 5 trên tổng 30 sản phẩm

Mã sản phẩm	Tên sản phẩm	Giá sản phẩm	Số lượng	Phân loại	Tình trạng	Chức năng
<input type="checkbox"/> A123	Trà sen vàng	45.000	30	Trà	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A124	Bạc xiu đá	29.000	25	Cà phê	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A125	Freeze trà xanh	55.000	35	Freeze	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A126	Trà dưa hấu	55.000	40	Trà	Ngừng bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> B158	Bánh phô mai	35.000	10	Khác	Đang bán	Xem Sửa Xoá

+ Thêm sản phẩm:

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN



Danh sách sản phẩm

Tên sản phẩm...

Danh mục

Tìm

+Thêm mới

Xuất file

Tất cả sản phẩm ▼

◀ 1 2 3 ► Hiển thị 1- 5 trên tổng 30 sản phẩm

Mã sản phẩm	Tên sản phẩm	Giá sản phẩm	Số lượng	Phân loại	Tình trạng	Chức năng
<input type="checkbox"/> A123	Trà sen vàng	45.000	30	Trà	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A124	Bạc xiu đá	29.000	25	Cà phê	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A125	Freeze trà xanh	55.000	35	Freeze	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A126	Trà dưa hấu	55.000	40	Trà	Ngừng bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> B158	Bánh phô mai	35.000	10	Khác	Đang bán	Xem Sửa Xoá

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN

<Quay lại danh sách sản phẩm

+ Thêm mới sản phẩm

Tên sản phẩm:

!

Mã sản phẩm:

!

Giá sản phẩm:

!

Số lượng:

!

Phân loại sản phẩm:

▼

Mô tả sản phẩm:

!

Ảnh sản phẩm:



Tải lên

 Lưu vào Menu Cho phép bán Sản phẩm áp dụng khuyến mãi

Lưu

Huỷ

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN

<Quay lại danh sách sản phẩm

⊕ Thêm mới sản phẩm

Tên sản phẩm:

Latte



Mã sản phẩm:

A456



Giá sản phẩm:

65.000



Số lượng:

20



Phân loại sản phẩm:

Cà phê



Mô tả sản phẩm:

8 gr bột cà phê
300 ml sữa tươi thanh trùng
Dụng cụ: ca đánh sữa, máy pha cafe Espresso, tách sứ 250 – 300ml
*Cách pha chế: Pha cà phê sau đó thêm sữa tươi và cuối cùng là tạo hình bằng bọt sữa theo ý thích

Ảnh sản phẩm:



Lưu vào Menu

Cho phép bán

Sản phẩm áp dụng khuyến mãi

Lưu

Hủy

+ Lưu sản phẩm:

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN

<Quay lại danh sách sản phẩm

⊕ Thêm mới sản phẩm

Tên sản phẩm:



Latte

Mã sản phẩm:



A456

Giá sản phẩm:

65.000

Số lượng:

20

Phân loại sản phẩm:



Cà phê

Mô tả sản phẩm:



8 gr bột cà phê
300 ml sữa tươi thanh trùng
Dụng cụ: ca đánh sữa, máy pha cafe
Espresso, tách sứ 250 – 300ml

Ảnh sản phẩm:



✓ THÊM SẢN PHẨM MỚI THÀNH CÔNG !!!

bột sữa theo ý thích

Lưu vào Menu

Cho phép bán

Sản phẩm áp dụng khuyến mãi

Lưu

Hủy

+ Sao lưu menu mới:

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN

Đã sao lưu Menu mới

<Quay lại danh sách sản phẩm

⊕ Thêm mới sản phẩm

Tên sản phẩm:



Latte

Mã sản phẩm:



A456

Giá sản phẩm:



65.000

Số lượng:



20

Phân loại sản phẩm:



Cà phê

Mô tả sản phẩm:



8 gr bột cà phê
300 ml sữa tươi thanh trùng
Dụng cụ: ca đánh sữa, máy pha cafe Espresso, tách sứ 250 – 300ml
*Cách pha chế: Pha cà phê sau đó thêm sữa tươi và cuối cùng là tạo hình bằng bọt sữa theo ý thích

Ảnh sản phẩm:

 Lưu vào Menu Cho phép bán Sản phẩm áp dụng khuyến mãi

Lưu

Huỷ

- Quản lý sản phẩm ngừng và đang bán:

+ Sản phẩm đang bán:

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN

 **Danh sách sản phẩm**

Tên sản phẩm...

Danh mục



Tìm

⊕Thêm mới

Export file

Tất cả sản phẩm ▼

◀ 1 2 3 ▶ Hiển thị 1- 5 trên tổng 30 sản phẩm

Sản phẩm đang bán		Tên sản phẩm	Giá sản phẩm	Số lượng	Phân loại	Tình trạng	Chức năng
Sản phẩm ngừng bán							
<input type="checkbox"/> A123	Trà sen vàng	45.000	30	Trà	Đang bán	Xem Sửa Xoá	
<input type="checkbox"/> A124	Bạc xiu đá	29.000	25	Cà phê	Đang bán	Xem Sửa Xoá	
<input type="checkbox"/> A125	Freeze trà xanh	55.000	35	Freeze	Đang bán	Xem Sửa Xoá	
<input type="checkbox"/> A126	Trà dưa hấu	55.000	40	Trà	Ngừng bán	Xem Sửa Xoá	
<input type="checkbox"/> B158	Bánh phô mai	35.000	10	Khác	Đang bán	Xem Sửa Xoá	

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN



Danh sách sản phẩm

Tên sản phẩm...

Danh mục

Tim

Thêm mới

Xuất file

Sản phẩm đang bán ▼

◀ 1 2 3 ▶ Hiển thị 1- 5 trên tổng 30 sản phẩm

Mã sản phẩm	Tên sản phẩm	Giá sản phẩm	Số lượng	Phân loại	Tình trạng	Chức năng
<input type="checkbox"/> A123	Trà sen vàng	45.000	30	Trà	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A124	Bạc xiu đá	29.000	25	Cà phê	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A125	Freeze trà xanh	55.000	35	Freeze	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A456	Latte	65.000	20	Cà phê	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> B158	Bánh phô mai	35.000	10	Khác	Đang bán	Xem Sửa Xoá

+Sửa thông tin sản phẩm đang bán:

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN



Danh sách sản phẩm

Tên sản phẩm...

Danh mục

Tìm

Thêm mới

Xuất file

Sản phẩm đang bán ▼

◀ 1 2 3 ▶ Hiển thị 1- 5 trên tổng 30 sản phẩm

Mã sản phẩm	Tên sản phẩm	Giá sản phẩm	Số lượng	Phân loại	Tình trạng	Chức năng
<input type="checkbox"/> A123	Trà sen vàng	45.000	30	Trà	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A124	Bạc xiu đá	29.000	25	Cà phê	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A125	Freeze trà xanh	55.000	35	Freeze	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input checked="" type="checkbox"/> A456	Latte	65.000	20	Cà phê	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> B158	Bánh phô mai	35.000	10	Khác	Đang bán	Xem Sửa Xoá

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN

<Quay lại danh sách sản phẩm

Sửa sản phẩm

Tên sản phẩm: !

Latte

Mã sản phẩm: !

A456

Giá sản phẩm: !

60.000

Số lượng: !

30

Phân loại sản phẩm: !

Cà phê

Mô tả sản phẩm: !

10 gr bột cà phê
 300 ml sữa tươi thanh trùng
 Dụng cụ: ca đánh sữa, máy pha cafe Espresso, tách sứ 250 – 300ml
 *Cách pha chế: Pha cà phê sau đó thêm sữa tươi và cuối cùng là tạo hình bằng bọt sữa theo ý thích

Ảnh sản phẩm:

 Lưu vào Menu Cho phép bán Sản phẩm áp dụng khuyến mãi

Lưu

Huỷ

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN

<Quay lại danh sách sản phẩm

Sửa sản phẩm

Tên sản phẩm: !

Latte

Mã sản phẩm: !

A456

Giá sản phẩm: !

60.000

Số lượng: !

30

Phân loại sản phẩm: !

Cà phê

Mô tả sản phẩm: !

10 gr bột cà phê
 300 ml sữa tươi thanh trùng
 Dụng cụ: ca đánh sữa, máy pha cafe Espresso, tách sứ 250 – 300ml
 bọt sữa theo ý thích

Ảnh sản phẩm:

**SỬA SẢN PHẨM THÀNH CÔNG !!!** Lưu vào Menu Cho phép bán Sản phẩm áp dụng khuyến mãi

Lưu

Huỷ

+Xem thông tin sản phẩm:

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI	QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN
----------------------	------------------------------------

Danh sách sản phẩm

Tên **Xem sản phẩm** **File**

Sản

Tên sản phẩm:	Mô tả sản phẩm:	Ảnh sản phẩm:
Latte	10 gr bột cà phê 300 ml sữa tươi thanh trùng Dụng cụ: ca đánh sữa, máy pha cafe Espresso, tách sứ 250 – 300ml *Cách pha chế: Pha cà phê sau đó thêm sữa tươi và cuối cùng là tạo hình bằng bọt sữa theo ý thích	
Mã sản phẩm:		
A456		
Giá sản phẩm:		
60.000		
Số lượng:		
30		
Phân loại sản phẩm:		
Cà phê	<input checked="" type="checkbox"/> Lưu vào Menu <input checked="" type="checkbox"/> Cho phép bán <input type="checkbox"/> Sản phẩm áp dụng khuyến mãi	

- Quản lý sản phẩm ngừng bán:

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN



Danh sách sản phẩm

Tên sản phẩm...

Danh mục

Tìm

+Thêm mới

Xuất file

Tất cả sản phẩm ▼

◀ 1 2 3 ► Hiển thị 1- 5 trên tổng 30 sản phẩm

Sản phẩm đang bán	Tên sản phẩm	Giá sản phẩm	Số lượng	Phân loại	Tình trạng	Chức năng
<input type="checkbox"/> A123	Trà sen vàng	45.000	30	Trà	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A124	Bạc xiu đá	29.000	25	Cà phê	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A125	Freeze trà xanh	55.000	35	Freeze	Đang bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> A126	Trà dưa hấu	55.000	40	Trà	Ngừng bán	Xem Sửa Xoá
<input type="checkbox"/> B158	Bánh phô mai	35.000	10	Khác	Đang bán	Xem Sửa Xoá

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN



Danh sách sản phẩm

Tên sản phẩm...

Danh mục

Tìm

+Thêm mới

Xuất file

Sản phẩm ngừng bán ▼

◀ 1 2 3 ► Hiển thị 1- 5 trên tổng 20 sản phẩm

Mã sản phẩm	Tên sản phẩm	Giá sản phẩm	Số lượng	Phân loại	Tình trạng	Chức năng
<input type="checkbox"/> A789	Phindi Choco	45.000	5	Cà phê	Ngừng bán	Xem Xoá
<input type="checkbox"/> A788	Trà thạch vải	40.000	10	Trà	Ngừng bán	Xem Xoá
<input type="checkbox"/> A787	Freeze Cookies	65.000	3	Freeze	Ngừng bán	Xem Xoá
<input type="checkbox"/> A698	Trà thanh đào	45.000	2	Trà	Ngừng bán	Xem Xoá
<input type="checkbox"/> B675	Bánh tiramisu	35.000	4	Khác	Ngừng bán	Xem Xoá

+ Xóa sản phẩm ngừng bán:

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN



Danh sách sản phẩm

Tên sản phẩm...

Danh mục



Tìm

+Thêm mới

Xuất file

Sản phẩm ngừng bán ▼



1

2

3



Hiển thị 1- 5 trên tổng 20 sản phẩm

Mã sản phẩm	Tên sản phẩm	Giá sản phẩm	Số lượng	Phân loại	Tình trạng	Chức năng
<input type="checkbox"/> A789	Phindi Choco	45.000	5	Cà phê	Ngừng bán	<input type="button" value="Xem"/> <input type="button" value="Xoá"/>
<input type="checkbox"/> A788	Trà thạch vải	40.000	10	Trà	Ngừng bán	<input type="button" value="Xem"/> <input type="button" value="Xoá"/>
<input type="checkbox"/> A787	Freeze Cookies	65.000	3	Freeze	Ngừng bán	<input type="button" value="Xem"/> <input type="button" value="Xoá"/>
<input checked="" type="checkbox"/> A698	Trà thanh đào	45.000	2	Trà	Ngừng bán	<input type="button" value="Xem"/> <input type="button" value="Xoá"/>
<input type="checkbox"/> B675	Bánh tiramisu	35.000	4	Khác	Ngừng bán	<input type="button" value="Xem"/> <input type="button" value="Xoá"/>

QUẢN LÝ SẢN PHẨM MỚI

QUẢN LÝ SẢN PHẨM NGỪNG VÀ ĐANG BÁN



Danh sách sản phẩm

Tên sản phẩm...

Danh mục

Tìm

Thêm mới

Xuất file

Sản phẩm ngừng bán ▼



1

2

3



Hiển thị 1- 5 trên tổng 20 sản phẩm

Mã sản phẩm	Tên sản phẩm	Giá sản phẩm	Số lượng	Phân loại	Tình trạng	Chức năng
<input type="checkbox"/> A789	Phindi Choc				BẠN CHẮC CHẮN MUỐN XÓA?	
<input type="checkbox"/> A788	Trà thạch v				<input type="checkbox"/> Không hiển thị lại	
<input type="checkbox"/> A787	Freeze Coo				<input type="button" value="Hủy"/> <input type="button" value="XOÁ"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> A698	Trà thanh đào	45.000	2	Trà	Ngừng bán	Xem Xoá
<input type="checkbox"/> B675	Bánh tiramisu	35.000	4	Khác	Ngừng bán	Xem Xoá

2.4. Quản lý kho hàng:

- Quản lý nhập hàng:

+ Giao diện chính:

QUẢN LÝ NHẬP HÀNG

QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP

QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU

Nhập hàng

Xuất file

Mã nhập hàng	Thời gian	Nhà cung cấp	Cần trả NCC	Trạng thái
			75.000.000	
PN00025	19/08/2023 9:00	Công ty TNHH Thiên Phúc	14.000.000	Đã nhập hàng
PN00024	16/08/2023 10:00	Công ty TNHH An Phước	10.000.000	Đã nhập hàng
PN00023	12/08/2023 13:00	Công ty TNHH Thiên Phúc	7.000.000	Đã nhập hàng
PN00022	10/08/2023 12:00	Công ty TNHH CP	9.000.000	Đã nhập hàng
PN00021	08/08/2023 9:00	Công ty TNHH PL	6.000.000	Đã nhập hàng
PN00020	05/08/2023 10:00	Công ty TNHH An Phước	8.000.000	Đã nhập hàng
PN00019	03/08/2023 9:00	Công ty TNHH PL	10.000.000	Đã nhập hàng
PN00018	01/08/2023 8:00	Công ty TNHH CP	11.000.000	Đã nhập hàng

+ Phiếu nhập hàng chi tiết:

QUẢN LÝ NHẬP HÀNG

QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP

QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU

Phiếu nhập hàng

Nhập hàng

Xuất file

Mã nhập hàng	Thời gian	Nhà cung cấp	Cần trả NCC	Trạng thái
PNH00025	19/08/2023 9:00	Công ty TNHH Thiên Phúc	14.000.000	Đã nhập hàng
Thông tin				
Mã nhập hàng:	PN00025	Trạng thái:	Đã nhập hàng	
Thời gian:	19/08/2023 9:00	Chi nhánh:	B55 Tô Ký, ĐHT, quận 12, HCM	
Nhà cung cấp:	Công ty TNHH Thiên Phúc	Người nhận:	Trần Thanh Trúc	
Người tạo:	Trần Thanh Trúc			
Mã NVL	Tên nguyên vật liệu	Số lượng	Đơn giá	Giá nhập
SP001	Cafe rang xay Robusta 1kg	20	150.000	150.000
SP005	Cafe rang xay Moka 1kg	30	200.000	200.000
SP011	Whipping cream Anchor 1l	10	100.000	100.000
SP015	Syrup Hershey's Chocolate	20	200.000	200.000

Tổng số lượng: 80

Tổng số mặt hàng: 4

Tổng tiền hàng: 14.000.000

Cần trả NCC: 14.000.000

Tiền đã trả NCC: 0

Lưu

Hủy bỏ

+ Xuất phiếu nhập hàng:

Phiếu nhập hàng

Họ và tên người tạo phiếu:

Trần Thanh Trúc

Mã nhập hàng:

PN00025

Thông tin nhà cung cấp:

Công ty TNHH Thiên Phúc

Thời gian:

Ngày 19 Tháng 08 Năm 2023

Địa điểm nhập hàng:

B55 Tô Ký, ĐHT, quận 12, HCM

STT	Tên nguyên vật liệu	Mã nguyên vật liệu	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Cafe rang xay Robusta 1kg	SP002	20	150.000	3.000.000
2	Cafe rang xay Moka 1kg	SP005	30	200.000	6.000.000
3	Whipping cream Anchor 1l	SP011	10	1.000.000	1.000.000
4	Syrup Hershey's Chocolate	SP015	20	2.000.000	4.000.000
	Tổng				14.000.000

Tổng số tiền viết bằng chữ: Mười bốn triệu đồng

Ngày 19 Tháng 8 Năm 2023

Người lập phiếu
(Ký và ghi rõ họ và tên)

Người giao hàng
(Ký và ghi rõ họ và tên)

-Quản lý nhà cung cấp:

+ Giao diện chính:

QUẢN LÝ NHẬP HÀNG

QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP

QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU

Thêm NCC

Xuất file

Mã NCC	Tên nhà cung cấp	Điện thoại	Địa chỉ	Nợ cần trả	Tổng mua
				34.000.000	75.000.000
NCC001	Công ty TNHH Thiên Phúc	0947470208	26 đường 34,Linh Đông, TĐ	14.000.000	21.000.000
NCC002	Công ty TNHH An Phước	0949191013	142 Lê Văn Việt, Quận 9	10.000.000	18.000.000
NCC003	Công ty TNHH PL	0949406288	110 Hiệp Bình, TĐ	0	20.000.000
NCC004	Công ty TNHH CP	0974342243	25 Phan Văn Trị, Gò Vấp	10.000.000	16.000.000

+ Thêm nhà cung cấp:

QUẢN LÝ NHẬP HÀNG

QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP

QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU

Thêm NCC

Xuất file

Thêm nhà cung cấp

Mã nhà cung cấp: _____

Tên nhà cung cấp: _____

Số điện thoại: _____

Địa chỉ: _____

Lưu

Bỏ qua

+ Xuất danh sách nhà cung cấp:

QUẢN LÝ NHẬP HÀNG

QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP

QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU

Thêm NCC

Xuất file

Danh sách nhà cung cấp

Mã NCC	Tên nhà cung cấp	Điện thoại	Địa chỉ	Nợ cần trả	Tổng mua
NCC001	Công ty TNHH Thiên Phúc	0947470208	26 Đường 34, TĐ	14.000.000	21.000.000
NCC002	Công ty TNHH An Phước	0949191013	142 Lê Văn Việt, Q9	10.000.000	18.000.000
NCC003	Công ty TNHH PL	0949406288	110 Hiệp Bình, TĐ	0	20.000.000
NCC004	Công ty TNHH CP	0974342243	25 Phan Văn Trị, Gò Vấp	10.000.000	16.000.000

- Quản lý nguyên vật liệu:

+ **Giao diện chính:**

[QUẢN LÝ NHẬP HÀNG](#)[QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP](#)[QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU](#) [Thêm NVL](#) [Xóa NVL](#) [Xuất file](#)

Mã nguyên vật liệu	Tên nguyên vật liệu	Giá vốn	Tồn kho
			7.250
SP001	Cafe rang xay Culí 1kg	150.000	25
SP002	Cafe rang xay Robusta 1kg	150.000	50
SP003	Cafe rang xay Moka 1kg	200.000	30
SP006	Sữa đặc ngôi sao Phương Nam	50.000	100
SP009	Ly nhựa 20oz	2.000	5.000

 [1 2 3](#)

Hiển thị 1- 5 trên tổng 30 nguyên vật liệu

+ Thêm nguyên vật liệu:

[QUẢN LÝ NHẬP HÀNG](#)[QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP](#)[QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU](#) [Thêm NVL](#) [Xóa NVL](#) [Xuất file](#)

Mã nguyên vật liệu

Tên nguyên vật liệu

Giá vốn

Tồn kho

SP001

Nhập thông tin nguyên vật liệu:

7.250

SP002

Tên nguyên vật liệu:

25

SP003

Giá vốn:

50

SP006

Tồn kho:

30

SP009

Ly nhựa 20oz

2.000

100



1

2

3



Hiển thị 1- 5 trên tổng 30 nguyên vật liệu

+ Xóa nguyên vật liệu:

QUẢN LÝ NHẬP HÀNG

QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP

QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU

+ Thêm NVL

Xóa NVL

Thống kê NVL

Xuất file

Bạn có chắc chắn muốn xóa ?

Có

Không

SP009

Ly nhựa 20oz

2.000

5.000

1

2

3



Hiển thị 1- 5 trên tổng 30 nguyên vật liệu

+ Xuất file nguyên vật liệu hiện tại tồn kho:

QUẢN LÝ NHẬP HÀNG	QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP	QUẢN LÝ NGUYÊN VẬT LIỆU	
		+ Thêm NVL	
		- Xóa NVL	
		📁 Xuất file	
Thống kê nguyên vật liệu		Ngày 17/08/2023 16:37	
Mã nguyên vật liệu	Tên nguyên vật liệu	Giá vốn	Tồn kho
SP001	Cafe rang xay Culi 1kg	150.000	25
SP002	Cafe rang xay Robusta 1kg	150.000	50
SP003	Cafe rang xay Moka 1kg	200.000	30
SP006	Sữa đặc ngôi sao Phương Nam	50.000	100
SP009	Ly nhựa 20oz	2.000	5.000

2.5. Quản lý tài chính:

- Quản lý doanh thu quán:
 - + **Tổng doanh thu:**
 - Doanh thu theo trong ngày:

QUẢN LÝ DOANH THU QUÁN		QUẢN LÝ TIỀN ĐÃ CHI	
TỔNG DOANH THU		THỐNG KÊ	
01/08/2023	◇	TUẦN 1 - 08/2023	THÁNG 08/2023 ◇
Thời gian	Số lượng	Doanh thu	Tổng Doanh thu
00:00 - 04:59	15	600.000 đ	
05:00 - 09:59	40	1.600.000 đ	
10:00 - 14:59	31	1.240.000 đ	
15:00 - 19:59	26	1.040.000 đ	
20:00 - 23:59	13	520.000 đ	
			5.000.000 đ

- Doanh thu trong tuần:

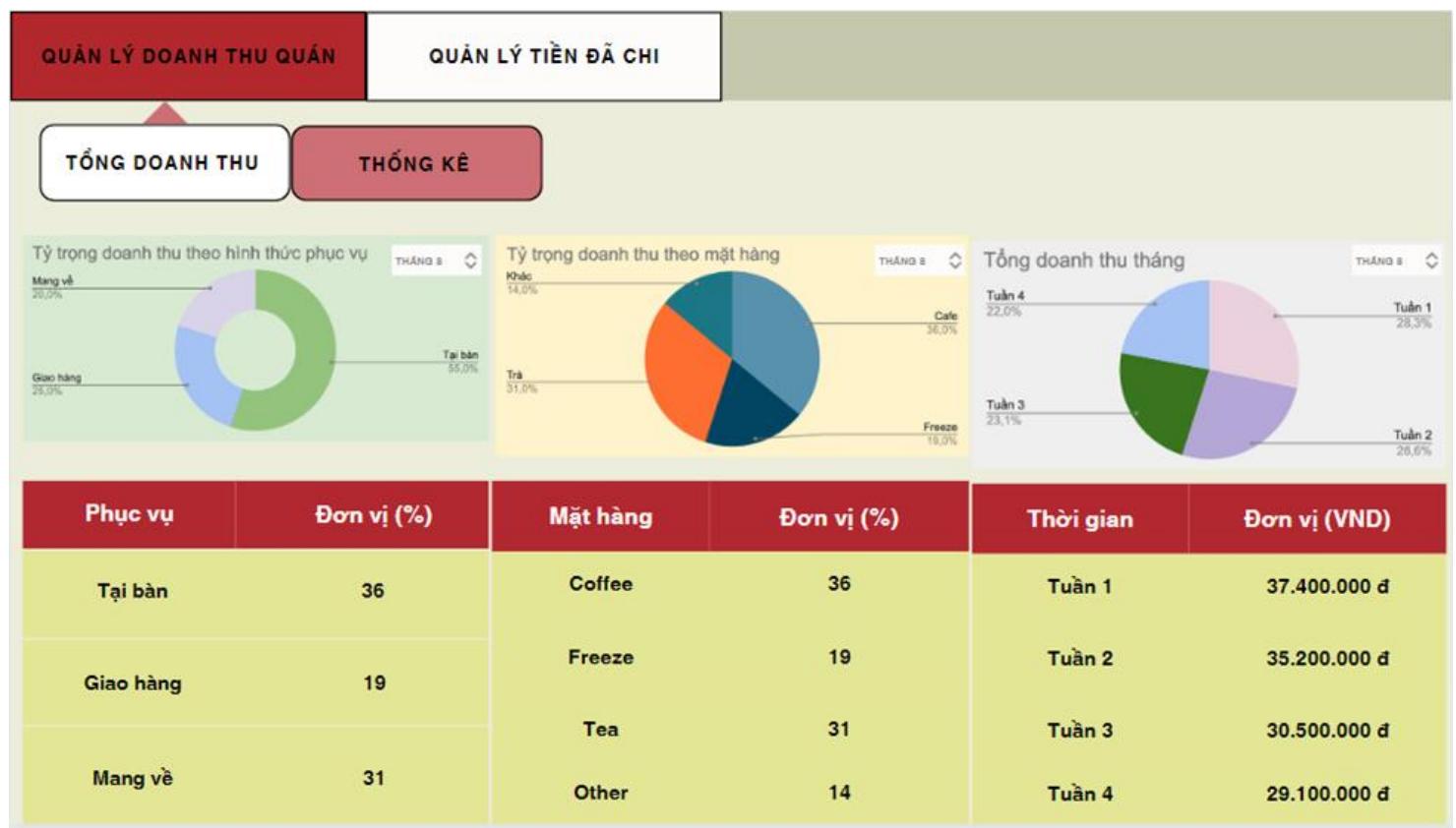
QUẢN LÝ DOANH THU QUÁN	QUẢN LÝ TIỀN ĐÃ CHI		
TỔNG DOANH THU	THỐNG KÊ		
01/08/2023 ◇	TUẦN 1 - 08/2023		
	THÁNG 08/2023 ◇		
Thời gian	Số lượng sản phẩm bán	Doanh thu	Tổng Doanh thu
01/08/2023	110	5.000.000 đ	
02/08/2023	115	5.300.000 đ	
03/08/2023	90	4.300.000 đ	
04/08/2023	120	5.800.000 đ	
05/08/2023	100	4.600.000 đ	
06/08/2023	130	6.000.000 đ	
07/08/2023	135	6.400.000 đ	
			37.400.000 đ

- Doanh thu trong tháng:

QUẢN LÝ DOANH THU QUÁN	QUẢN LÝ TIỀN ĐÃ CHI		
TỔNG DOANH THU	THỐNG KÊ		
01/08/2023 ◊	TUẦN 1 - 08/2023 ◊		
THÁNG 08/2023 ◊			
Thời gian	Số lượng sản phẩm bán	Doanh thu	Tổng Doanh thu
Tuần 1 - 08/2023	800	37.400.000 đ	
Tuần 2 - 08/2023	735	35.200.000 đ	
Tuần 3 - 08/2023	700	30.500.000 đ	
Tuần 4 - 08/2023	684	29.100.000 đ	
			132.200.000 đ

+ **Thông kê:**

- Giao diện chính:



- Hóa đơn:

QUẢN LÝ DOANH THU QUÁN	QUẢN LÝ TIỀN ĐÃ CHI				
HOÁ ĐƠN ĐTT	TỔNG TIỀN ĐÃ CHI	LƯU TT TIỀN ĐÃ CHI	THỐNG KÊ		
HOÁ ĐƠN GIÁ TRỊ GIA TĂNG Ký hiệu: T11AA1 Số: 123 Ngày: 10/08/2023					
Tên người bán: CÔNG TY TNHH A Mã số thuế: 2345234512 Địa chỉ: 45 Lê Duẩn, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh Điện thoại: 0918998999 Số tài khoản: 012302343421 vietinbank Ho và tên người mua hàng: LÊ MINH NHỰT Đơn vị mua: HIGHLAND COFFEE Mã số thuế: 2456787878 Địa điểm: B53 Tô Ký, DHT, quận 12, HCM Hình thức thanh toán: Chuyển khoản Số tài khoản: 098340898354 vietinbank					
STT	Tên hàng hóa	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Cafe rang xay Robusta	tô	20	150.000	3.000.000
2	Cafe rang xay Moka	tô	20	200.000	4.000.000
3	Whipping cream Anh đào	m	10	1.000.000	10.000.000
4	Syrup Markey's Chocolate	tô	20	2.000.000	40.000.000
Thành tiền chưa có thuế GTGT: 14.000.000 VNĐ					
Thuế suất giá trị gia tăng: 8% Tiền thuế giá trị gia tăng: 1.120.000 VNĐ					
Tổng tiền thanh toán: 15.120.000 VNĐ Số tiền viết bằng chữ: Mười lăm triệu một trăm hai mươi nghìn đồng					
Người mua hàng (Ký và ghi rõ họ và tên)			Người bán hàng (Ký và ghi rõ họ và tên)		

← Lịch sử
Tháng 1
Tháng 2
Tháng 3
Tháng 4
Tháng 5
Tháng 6
Tháng 7
Tháng 8
Tháng 9
Tháng 10
Tháng 11
Tháng 12
01 08 2023
10 08 2023
15 08 2023

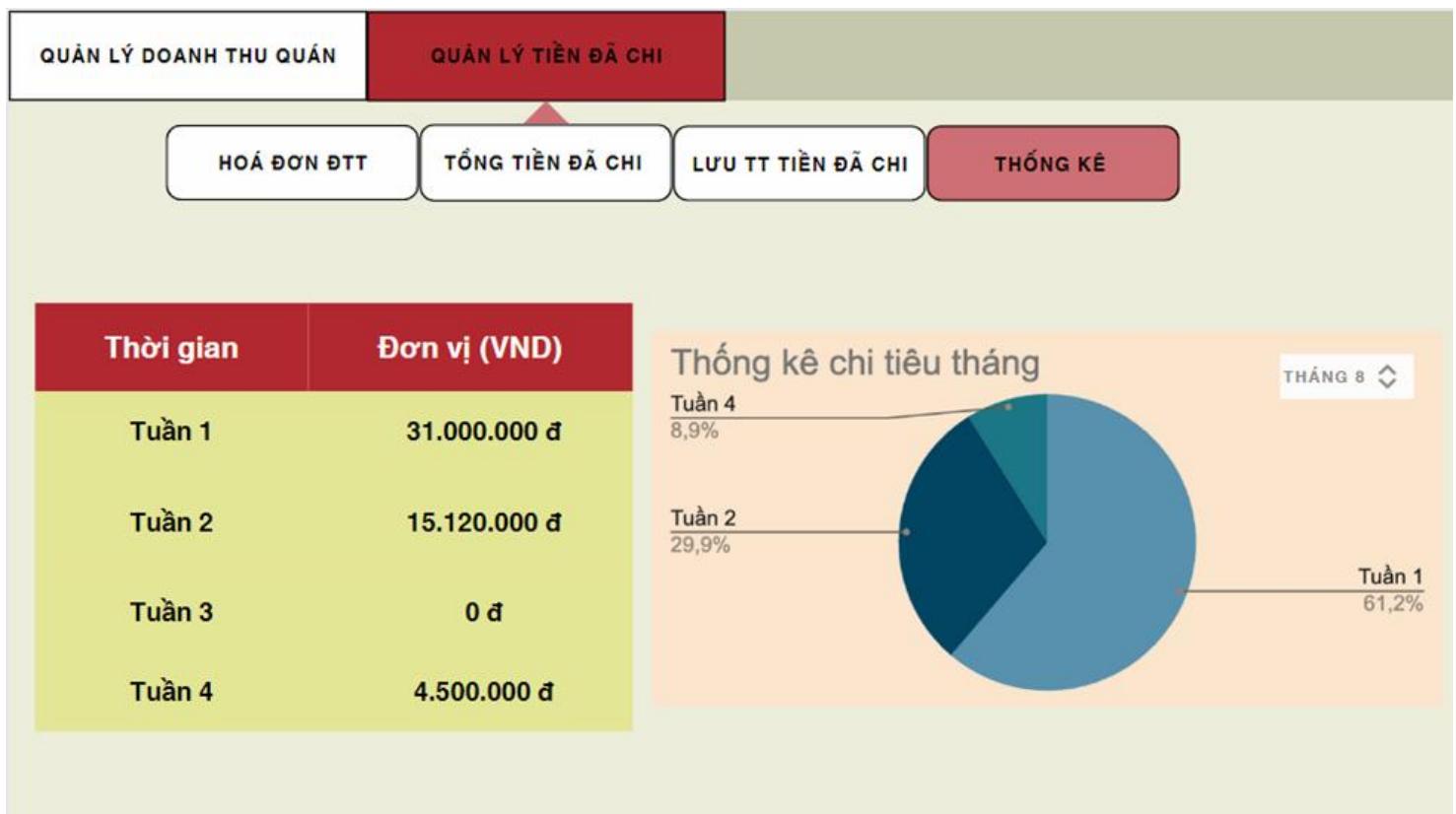
- Tổng tiền đã chi:

QUẢN LÝ DOANH THU QUÁN	QUẢN LÝ TIỀN ĐÃ CHI		
↑			
HOÁ ĐƠN ĐTT	TỔNG TIỀN ĐÃ CHI	LƯU TT TIỀN ĐÃ CHI	THỐNG KÊ
THÁNG 08/2023	Tim kiếm sản phẩm		<input type="text"/>
Thời gian	Nội dung	Số tiền đã chi	Tổng chi tiêu
10:00 01/08/2023	Mua bàn ghế	6.000.000 đ	
12:00 05/08/2023	Trả lương cho nhân viên	25.000.000 đ	
13:00 10/08/2023	Mua nguyên vật liệu	15.120.000 đ	
18:00 26/08/2023	Mua dụng cụ pha chế	4.500.000 đ	
			50.620.000 đ

- Lưu thông tin tiền đã chi:

QUẢN LÝ DOANH THU QUÁN	QUẢN LÝ TIỀN ĐÃ CHI		
TỔNG TIỀN ĐÃ CHI			
HOÁ ĐƠN ĐTT	TỔNG TIỀN ĐÃ CHI	LƯU TT TIỀN ĐÃ CHI	THỐNG KÊ
THÁNG 08/2023	Tim kiếm sản phẩm		
Thời gian	Nội dung	Số tiền đã chi	
10:00 01/08/2023	Mua bàn ghế	6.000.000 đ	
12:00 05/08/2023	Trả lương cho nhân viên	25.000.000 đ	
13:00 10/08/2023	<div style="background-color: #e0e0ff; padding: 5px; display: inline-block;"> LUU THANH CONG!!! Mua nguyên vật liệu</div>	15.120.000 đ	
18:00 26/08/2023	Mua dụng cụ pha chế	4.500.000 đ	
			Lưu

- Thông kê:



2.6. Quản lý bán sản phẩm:

- Quản lý đặt hàng:

+ Giao diện chính:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

Tất cả mặt hàng ▼

Tìm kiếm sản phẩm



Đơn hàng



55k

Phindi hạt dẻ cười



45k

Trà sen vàng



45k

Phindi kem sữa



69k

Caramel Macchiato



65k

Cappuccino



29k

Bạc xiu đá



55k

Freeze trà xanh



55k

Freeze Socola



55k

Trà xanh đậu đỏ



35k

Bánh phô mai



35k

Bánh tiramisu



66k

Cafe đen lon

◀ 1 2 3 ►

Thời gian:

Số bàn:

Tên sản phẩm Số lượng Thành tiền

Lưu

Hủy bỏ

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG	QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG	
Tất cả mặt hàng ▼	<input type="text" value="Tim kiếm sản phẩm"/>	Đơn hàng
Cà phê	45k	Thời gian:
Freeze	45k	Số bàn:
Trà	Sen vàng	
Khác	Cappuccino 65k	Tên sản phẩm
	Bạc xiu đá 29k	Số lượng
	Phindi kem sữa 55k	Thành tiền
	Caramel Macchiato	
	Freeze Socola 55k	
	Trà xanh đậu đỏ 35k	
	Bánh phô mai 35k	
	Bánh tiramisu 35k	
	Café đen lon	
	◀ [1] [2] [3] ▶	
		Lưu
		Huỷ bỏ

+ Tìm kiếm sản phẩm:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

Tất cả mặt hàng ▼

Tim kiếm sản phẩm



Cà phê



45k



45k



69k

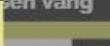
Freeze



Trà



Khác



65k



29k



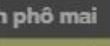
55k



55k



55k



35k



35k



66k

◀ 1 2 3 ►

Đơn hàng

Thời gian:

Số bàn:

Tên sản phẩm Số lượng Thành tiền

Lưu

Huỷ bỏ

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG		QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG	
Freeze	▼	<i>Tìm kiếm sản phẩm</i>	
55k	55k	55k	55k
Cookies & Cream	Phim Freeze	Caramel Phin Freeze	Freeze Trà Xanh
55k			
Freeze Socola			
Đơn hàng Thời gian: <input type="text"/> Số bàn: <input type="text"/>			
Tên sản phẩm Số lượng Thành tiền			
Lưu		Hủy bỏ	

+ **Tìm kiếm sản phẩm** trên thanh công cụ:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

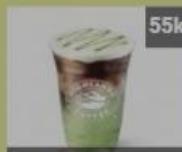
QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

Tất cả mặt hàng ▼

Phindi hạt dẻ cười



Đơn hàng



55k

Phindi hạt dẻ cười



45k

Trà sen vàng



45k

Phindi kem sữa



69k

Caramel Macchiato



65k

Cappuccino



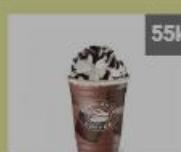
29k

Bạc xiu đá



55k

Freeze trà xanh



55k

Freeze Socola



55k

Trà xanh đậu đỏ



35k

Bánh phô mai



35k

Bánh tiramisu



66k

Cafe đen lon

◀ 1 2 3 ▶

Thời gian:

Số bàn:

Tên sản phẩm Số lượng Thành tiền

Lưu

Huỷ bỏ

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

Cà phê



Phindi hạt dẻ cười



Đơn hàng



55k

Phindi hạt dẻ cười

Thời gian:

Số bàn:

Tên sản phẩm Số lượng Thành tiền

Lưu

Huỷ bỏ

+ Chọn sản phẩm và tạo đơn hàng:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

Tất cả mặt hàng ▼

Tim kiếm sản phẩm



Đơn hàng

55k	45k	45k	69k
Phindi hạt dẻ cười	Trà sen vàng	Phindi kem sữa	Caramel Macchiato
65k	29k	55k	55k
Cappuccino	Bạc xiu đá	Freeze trà xanh	Freeze Socola
55k	35k	35k	66k
Trà xanh đậu đỏ	Bánh phô mai	Bánh tiramisu	Cafe đen lon

< 1 2 3 >

Thời gian: 19:00 - 15/08/2023

Số bàn:

3

Tên sản phẩm	Số lượng	Thành tiền
Trà sen vàng	1	45.000
Bạc xiu đá	1	29.000
Freeze Socola	1	55.000
Bánh phô mai	2	70.000

Lưu

Huỷ bỏ

+ Lưu đơn hàng:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

Tất cả mặt hàng ▼

Tim kiếm sản phẩm



Đơn hàng

55k	<input checked="" type="checkbox"/> 45k	45k	69k
Phindi hạt dẻ cười	Trà sen vàng	Phindi kem sữa	Caramel Macchiato
65k	<input checked="" type="checkbox"/> 29k	35k	35k
Cappuccino	Bạc xiu đá	Freeze trà xanh	Freeze Socola
55k	<input checked="" type="checkbox"/> 35k	35k	66k
Trà xanh đậu đỏ	Bánh phô mai	Bánh tiramisu	Cafe đen lon

◀ 1 2 3 ►

Lưu THÀNH CÔNG!!!

Thời gian: 19:00 - 15/08/2023

Số bàn: 3

Tên sản phẩm	Số lượng	Thành tiền
Trà sen vàng	1	45.000
Bạc xiu đá	1	29.000
Freeze Socola	1	55.000
Bánh phô mai	2	70.000

Lưu

Huỷ bỏ

+ Xác nhận tình trạng đơn hàng:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

Đơn hàng đã được xác nhận

Tất cả mặt hàng ▼

Tim kiếm sản phẩm



Đơn hàng

#12345678

55k	45k	45k	69k
65k	29k	55k	55k
55k	35k	35k	66k
Phindi hạt dẻ cười	Trà sen vàng	Phindi kem sữa	Caramel Macchiato
Cappuccino	Bạc xiu đá	Freeze trà xanh	Freeze Socola
Trà xanh đậu đỏ	Bánh phô mai	Bánh tiramisu	Cafe đen lon

◀ 1 2 3 ▶

Thời gian: 19:00 - 15/08/2023

Số bàn:

3

Tên sản phẩm	Số lượng	Thành tiền
Trà sen vàng	1	45.000
Bạc xiu đá	1	29.000
Freeze Socola	1	55.000
Bánh phô mai	2	70.000

Lưu

Huỷ bỏ

+ Đơn hàng và thống kê sản phẩm bán:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

Đơn hàng đã được xác nhận

Đơn hàng

Mã đơn hàng: #12345678

Thời gian:

19:00 - 15/08/2023

Số bàn:

3

Tên sản phẩm	Số lượng	Thành tiền
Trà sen vàng	1	45.000
Bạc xiu đá	1	29.000
Freeze Socola	1	55.000
Bánh phô mai	2	70.000

Thanh Toán

- Quản lý thanh toán đơn đặt hàng:

+ Giao diện chính:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

 Danh sách đơn hàng


1

2

3



Hiển thị 1- 5 trên tổng 20 đơn hàng

Mã đơn hàng...

Số bàn

Ngày tạo

Tim kiếm 

Mã đơn hàng	Số bàn	Ngày tạo	Tổng tiền	Trạng thái	Thanh toán	Quản lý
#12345678	3	19:00 15/08/2023	199.000	Đơn hàng mới	Chưa thanh toán	 
#14566791	4	17:00 14/08/2023	250.000	Hoàn thành	Đã thanh toán	 
#14598796	5	15:00 13/08/2023	150.000	Hoàn thành	Đã thanh toán	 
#15879463	6	14:00 13/08/2023	90.000	Hủy đơn hàng	Chưa thanh toán	 
#12367815	9	18:00 12/08/2023	10.000	Hoàn thành	Đã thanh toán	 

+ Tạo hóa đơn:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG



Hoá đơn

Mã đơn hàng: #12345678

Thời gian:

19:00 - 15/08/2023

Số bàn:

3

Tên sản phẩm	Số lượng	Thành tiền
Trà sen vàng	1	45.000
Bạc xiu đá	1	29.000
Freeze Socola	1	55.000
Bánh phô mai	2	70.000

Tổng cộng: 199.000

Phương thức thanh toán:

 Tiền mặt Chuyển khoản Quét thẻ

Lưu

In

+ Lưu hóa đơn:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG



Hoá đơn

Mã đơn hàng: #12345678

Thời gian:

19:00 - 15/08/2023

Số bàn:

3

Tên sản phẩm	Số lượng	Thành tiền
Trà sen vàng	1	45.000
Bạc xiu đá		29.000
Freeze Socola		55.000
Bánh phô mai	2	70.000



LƯU THÀNH CÔNG!!!

Tổng cộng: 199.000

Phương thức thanh toán:

 Tiền mặt Chuyển khoản Quẹt thẻ

Lưu

In

+ In hóa đơn:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG		QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG																
Thời	Số b.																	
T	B																	
F	B																	
Phuc																		
<p>HIGHLAND COFFEE</p> <p>Đc: B55 Tô Ký, Đông Hưng Thuận, Quận 12, Tp. Hồ Chí Minh Đt: 19001755</p> <p>*** HOÁ ĐƠN BÁN HÀNG***</p> <p>Bàn 8</p> <p>Thời gian: 19:00 - 15/08/2023 Số: 12345678</p> <p>Thu ngân: Thu ngân 2 In lúc: 19:05</p> <hr/> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tên sản phẩm</th> <th>Số lượng</th> <th>Thành tiền</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Trà sen vàng</td> <td>1</td> <td>45.000</td> </tr> <tr> <td>Bạc xỉu đá</td> <td>1</td> <td>29.000</td> </tr> <tr> <td>Freeze Socola</td> <td>1</td> <td>55.000</td> </tr> <tr> <td>Bánh phô mai</td> <td>2</td> <td>70.000</td> </tr> </tbody> </table> <hr/> <p>Tổng cộng: 199.000</p> <p>Khách đưa: 200.000</p> <p>Thối lại: 1.000</p> <hr/> <p><i>Cảm ơn quý khách. hẹn gặp lại !</i></p> <p><i>Pass Wifi: 456987</i></p>				Tên sản phẩm	Số lượng	Thành tiền	Trà sen vàng	1	45.000	Bạc xỉu đá	1	29.000	Freeze Socola	1	55.000	Bánh phô mai	2	70.000
Tên sản phẩm	Số lượng	Thành tiền																
Trà sen vàng	1	45.000																
Bạc xỉu đá	1	29.000																
Freeze Socola	1	55.000																
Bánh phô mai	2	70.000																
<p>Printer: 12345678</p> <p>In: 1 tờ giấy</p> <p>Máy in: XP-80C</p> <p>Trang: Tất cả</p> <p>Bản sao: 1</p> <p>Bố cục: Khổ dọc</p> <p>Khổ giấy: 80 x 279 mm</p> <p>Màu: Màu</p> <p>Tỷ lệ: Mặc định</p> <p>In Huỷ In</p>																		

+ Hóa đơn khi in ra:

HIGHLAND COFFEE

Đc: B55 Tô Ký, Đông Hưng Thuận, Quận 12, Tp. Hồ Chí Minh

Đt: 19001755

*** HOÁ ĐƠN BÁN HÀNG***

Bàn 8

Thời gian: 19:00 - 15/08/2023 **Số:** 12345678

Thu ngân: Thu ngân 2 **In lúc:** 19:05

Tên sản phẩm	Số lượng	Thành tiền
Trà sen vàng	1	45.000
Bạc xỉu đá	1	29.000
Freeze Socola	1	55.000
Bánh phô mai	2	70.000

Tổng cộng: 199.000

Khách đưa: 200.000

Thối lại: 1.000

Cảm ơn quý khách. hẹn gặp lại !

Pass Wifi: 456987

+ In hóa đơn:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG



Thời

Thông

T

F

B

Phuc

HIGHLAND COFFEE

Đc: 855 Tô Ký, Đông Hưng Thuận, Quận 12, Tp. Hồ Chí Minh
Đt: 19001755

*** HOÁ ĐƠN BÁN HÀNG***

Bàn 8

Thời gian: 19:00 - 15/08/2023

Số: 12345678

Thu ngân: Thu ngân 2

In lúc: 19:05

Tên sản phẩm

Số lượng

Trà sen vàng

1

Bạc xiu đá

1

IN THÀNH CÔNG!!!

Freeze Socola

1

Bánh phô mai

2

29.000

55.000

70.000

Tổng cộng:

199.000

Khách đưa:

200.000

Thối lại:

1.000

Cảm ơn quý khách. hẹn gặp lại !

Pass Wifi: 456987



Printer:

12345678

2023

In: 1 tờ giấy

Máy in: XP-80C

Trang: Tất cả

1

Khổ dọc

80 x 279 mm

Màu

Mặc định

In

Huỷ

In

+ Xác nhận tình trạng thanh toán:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG

QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG

Đơn hàng đã được thanh toán



Hoá đơn

Mã đơn hàng: #12345678

Thời gian:

19:00 - 15/08/2023

Số bàn:

3

Tên sản phẩm

Số lượng

Thành tiền

Trà sen vàng

1

45.000

Bạc xiu đá

1

29.000

Freeze Socola

1

55.000

Bánh phô mai

2

70.000

Tổng cộng:

199.000

Phương thức thanh toán:

 Tiền mặt Chuyển khoản Quét thẻ

Lưu

In

+ Xác nhận thanh toán:

QUẢN LÝ ĐẶT HÀNG		QUẢN LÝ THANH TOÁN ĐƠN ĐẶT HÀNG				
Danh sách đơn hàng						
Mã đơn hàng...	Số bàn	Ngày tạo				
Mã đơn hàng	Số bàn	Ngày tạo	Tổng tiền	Trạng thái	Thanh toán	Quản lý
#12345678	3	19:00 15/08/2023	199.000	Đơn hàng mới	Đã thanh toán	
#14566791	4	17:00 14/08/2023	250.000	Hoàn thành	Đã thanh toán	
#14598796	5	15:00 13/08/2023	150.000	Hoàn thành	Đã thanh toán	
#15879463	6	14:00 13/08/2023	90.000	Hủy đơn hàng	Chưa thanh toán	
#12367815	9	18:00 12/08/2023	10.000	Hoàn thành	Đã thanh toán	

2.7. Quản lý thông tin và truyền dữ liệu:

- Quản lý thông báo:

+ Gửi thông báo:

QUẢN LÝ THÔNG BÁO

QUẢN LÝ BÁO CÁO & THỐNG KÊ

GỬI THÔNG BÁO

NHẬN THÔNG BÁO

Hiện	5	▽	mục	+ Thêm mới
#	Tiêu đề	Nội dung	Bộ phận	Thời gian gửi
1	Thông báo thay đổi lượng trà	Thay đổi lượng trà món trà sen vàng từ 1g thành 2g	Tất cả	20/08/2023 12:00
2	Thông báo thay đổi lượng cafe	Thay đổi lượng cafe món cafe sữa từ 1g thành 2g	Tất cả	17/08/2023 12:00
3	Thông báo sửa chữa quán	Thông báo tất cả nhân viên tạm nghỉ 2 ngày cho việc sửa chữa quán	Tất cả	10/08/2023 11:00
4	Thông báo thay đổi lượng đường	Thay đổi lượng đường món cafe muối từ 1g thành 2g	Tất cả	06/08/2023 12:00
5	Thông báo tiền lương	Nhân viên sẽ được phát lương vào ngày 05 hàng tháng	Tất cả	01/08/2023 09:00

◀ 1 2 3 ▶

- Thêm thông báo:

QUẢN LÝ THÔNG BÁO

QUẢN LÝ BÁO CÁO & THỐNG KÊ

GỬI THÔNG BÁO

NHẬN THÔNG BÁO

Hiện	5	mục	+ Thêm mới
#	Tiêu đề	Thời gian gửi	
1	Thông báo thay đổi số lượng đào miếng	20/08/2023 12:00	
2	Thông báo thay đổi số lượng đào miếng	17/08/2023 12:00	
3	Thông báo sửa đổi số lượng đào miếng	10/08/2023 11:00	
4	Thông báo thay đổi số lượng đào miếng	06/08/2023 12:00	
5	Thông báo tiếp tục thay đổi số lượng đào miếng	01/08/2023 09:00	

Thêm thông báo

Tiêu đề

Thông báo đổi số lượng đào miếng

Nội dung

Thay đổi số lượng đào miếng từ 3 thành 5 miếng

Nội dung

Tất cả bộ phận

Hủy

Gửi

+ Nhận thông báo:

QUẢN LÝ THÔNG BÁO

QUẢN LÝ BÁO CÁO

GỬI THÔNG BÁO

NHẬN THÔNG BÁO

Hiện 5 mục

Đánh dấu

Chọn

Xoá

Trạng thái	Người gửi	Nội dung	Thời gian gửi
<input type="checkbox"/>	Nhan12345@gmail.com	ĐƠN XIN THAY ĐỔI LỊCH LÀM Tôi tên: Bùi Mỹ Nhân, nhân viên thu ngân, tôi xin được thay ...	20/08/2023 12:00
<input checked="" type="checkbox"/>	Linh345234@gmail.com	ĐƠN XIN NGHỈ PHÉP Tôi tên: Phương Linh, nhân viên pha chế, tôi xin nghỉ làm ngày ...	17/08/2023 12:00
<input checked="" type="checkbox"/>	ctytnhhABC@gmail.com	THÔNG BÁO VỀ SỐ LƯỢNG HÀNG HOÁ ĐÃ ĐẶT CTY TNHH ABC xin thông báo về số lượng: 20kg cafe, 20kg cacao...	10/08/2023 11:00
<input checked="" type="checkbox"/>	Nhut2345223@gmail.com	ĐƠN XIN ỨNG TUYỂN Tôi tên Lê Minh Nhựt, tôi viết đơn này xin ứng tuyển vào vị trí ...	06/08/2023 12:00
<input checked="" type="checkbox"/>	Truc9874785@gmail.com	ĐƠN XIN ỨNG TIỀN LƯƠNG Tôi tên: Thanh Trúc, nhân viên phục vụ, tôi xin được ứng trước lương ...	01/08/2023 09:00

◀ 1 ▶

- Quản lý báo cáo:

+ Lưu trữ báo cáo:

QUẢN LÝ THÔNG BÁO

QUẢN LÝ BÁO CÁO

LƯU TRỮ BÁO CÁO

CHIA SẺ BÁO CÁO

Lưu

Chia sẻ

▼ Gần đây

Date Modified

Size

<input checked="" type="checkbox"/>	 Nhập nguyên vật liệu	10/8/2023 9:23 AM	16KB
<input checked="" type="checkbox"/>	 Lịch làm của nhân viên	01/8/2023 9:23 AM	16KB
<input checked="" type="checkbox"/>	 Thống kê tiền đã chi	✓ LƯU BÁO CÁO THÀNH CÔNG !!! 23 AM	16KB
<input checked="" type="checkbox"/>	 Quản lý sản phẩm	11/07/2023 9:23 PM	16KB
<input checked="" type="checkbox"/>	 Các nhà cung cấp	04/07/2023 9:23 PM	16KB
		01/07/2023 9:23 PM	16KB

+ Chia sẻ báo cáo:

QUẢN LÝ THÔNG BÁO

QUẢN LÝ BÁO CÁO

LƯU TRỮ BÁO CÁO

CHIA SẺ BÁO CÁO

Lưu

Chia sẻ file

Chia sẻ

Tiêu đề

Lịch làm việc

Size

16KB



Nội dung

Lịch làm việc tháng 08/2023

16KB

Nội dung

Bộ phận nhân viên

16KB

16KB

16KB

16KB

16KB

<

1

2

3

>

QUẢN LÝ THÔNG BÁO

QUẢN LÝ BÁO CÁO

LƯU TRỮ BÁO CÁO

CHIA SẺ BÁO CÁO

Lưu**Chia sẻ**

▼ Gần đây

Date Modified

Size

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nhập nguyên vật liệu	10/8/2023 9:23 AM	16KB
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lịch làm của nhân viên	01/8/2023 9:23 AM	16KB
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Thống kê tiền đã chi	11/07/2023 9:23 PM	16KB
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Quản lý sản phẩm	04/07/2023 9:23 PM	16KB
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Các nhà cung cấp	01/07/2023 9:23 PM	16KB

<

1

2

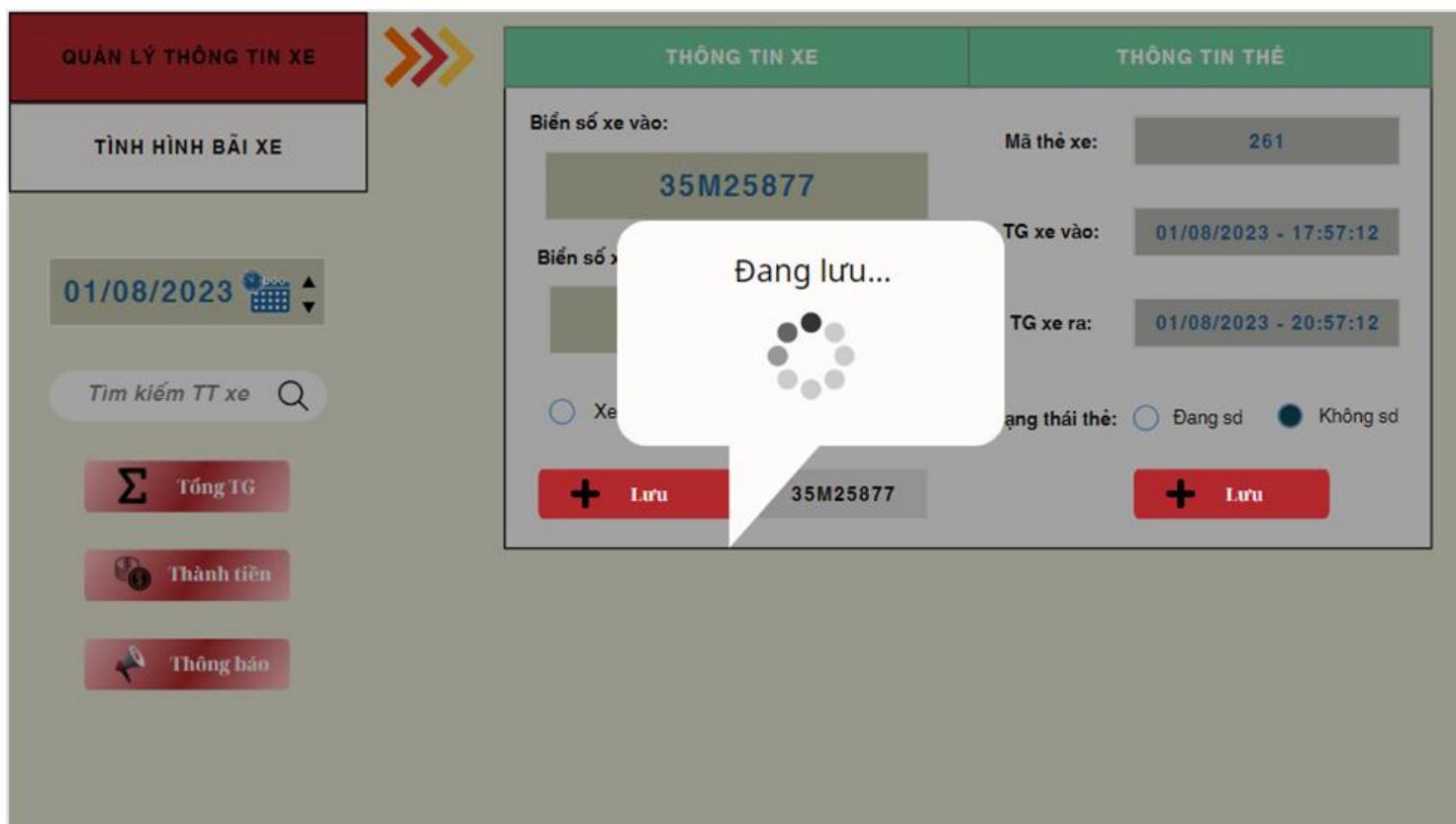
3

>

2.8. Quản lý xe:

- Quản lý thông tin xe:

+ Lưu thẻ xe:



+ Tìm thông tin xe:

QUẢN LÝ THÔNG TIN XE



TÌNH HÌNH BĂI XE

01/08/2023

35



35M25877

35K34566

35G94334



Thành tiền



Thông báo

Ngày	TG vào	TG ra	Biển số
02/08/2023	11:32:21	12:00:01	35K34566
02/08/2023	11:21:00	11:55:02	69E94222
02/08/2023	11:20:22	11:52:23	35G94334
02/08/2023	11:03:12	11:50:33	69E34534
01/08/2023	18:00:12	20:57:12	70A87394
01/08/2023	17:57:12	20:57:12	35M25877

+ Tổng thời gian của xe vào:

QUẢN LÝ THÔNG TIN XE



TÌNH HÌNH BĂI XE

01/08/2023

Tim kiếm TT xe

Σ Tổng TG

Thành tiền

Thông báo

2.000/ 5h 3.000/ 10h 5.000/ 12h

THÔNG TIN XE		THÔNG TIN THẺ	
Biển số xe vào:	35M25877	Mã thẻ xe:	261
Biển số xe ra:	35M25877	TG xe vào:	17:57:12
		TG xe ra:	20:57:12
<input type="radio"/> Xe đạp <input checked="" type="radio"/> Hai bánh <input type="radio"/> Khác		Trạng thái thẻ:	<input type="radio"/> Đang sd <input checked="" type="radio"/> Không sd
+ Lưu	35M25877	+ Lưu	
		Tổng thời gian: 03:00:00	

+ Tổng tiền xe:

QUẢN LÝ THÔNG TIN XE

TÌNH HÌNH BĂI XE



01/08/2023

Tim kiếm TT xe

Tổng TG

Thành tiền

Thông báo

2.000/ 5h 3.000/ 10h 5.000/ 12h

THÔNG TIN XE		THÔNG TIN THẺ	
Biển số xe vào:	35M25877	Mã thẻ xe:	261
Biển số xe ra:	35M25877	TG xe vào:	17:57:12
		TG xe ra:	20:57:12
<input type="radio"/> Xe đạp <input checked="" type="radio"/> Hai bánh <input type="radio"/> Khác		Trạng thái thẻ:	<input type="radio"/> Đang sd <input checked="" type="radio"/> Không sd
Lưu	35M25877	Lưu	
Thành tiền:		2.000	

+ Thông báo số tiền xe:

QUẢN LÝ THÔNG TIN XE

TÌNH HÌNH BÃI XE

01/08/2023

Tim kiếm TT xe

Thành tiền

Thông báo

THÔNG TIN XE

Biển số xe vào:

35M25877

Biển số xe ra:

35M25877

THÔNG TIN THẺ

Mã thẻ xe: 261

TG xe vào: 17:57:12

TG xe ra: 20:57:12

Số tiền là hai nghìn đồng

+ Lưu 35M25877 + Lưu

Đang sd Không sd

Thành tiền: 2.000

Tổng thời gian: 03:00:00

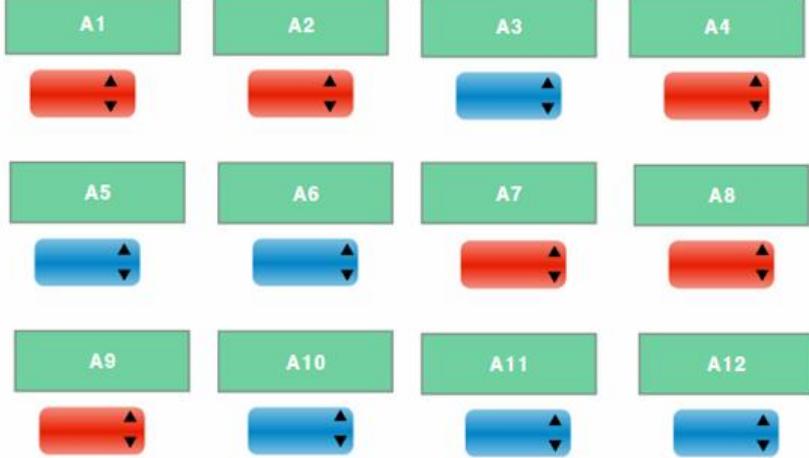
2.000/ 5h 3.000/ 10h 5.000/ 12h

-Tình hình bãi xe:

QUẢN LÝ THÔNG TIN XE**TÌNH HÌNH BÀI XE**

01/08/2023

Cập nhật

**Ghi chú:**

- Hết chỗ
- Còn chỗ

 Chuyển đổi giữa
đỏ và xanh để
cập nhật
IV/ ĐÁNH GIÁ**Phần đánh giá của nhóm trưởng dành cho cả nhóm**

STT	Họ tên	MSSV	Công việc	Mức độ hoàn thành (%)
1	Trần Thanh Trúc	2154053006	Phỏng vấn, thiết kế giao diện, erd, quy trình nghiệp vụ, mô hình mức ngữ cảnh, mức đỉnh, mức 1, sơ đồ phân rã	100%

2	Lê Minh Nhựt	2151050313	Phỏng vấn, thiết kế giao diện, erd, quy trình nghiệp vụ, mô hình mức ngữ cảnh, mức định, mức 1, sơ đồ phân rã	100%
3	Bùi Mỹ Nhân	2151050290	Phỏng vấn, thiết kế giao diện, erd, quy trình nghiệp vụ, mô hình mức ngữ cảnh, mức định, mức 1, sơ đồ phân rã, mức 2, tổng hợp	100%
4	Võ Phương Linh	2154050159	Phỏng vấn, thiết kế giao diện, erd, quy trình nghiệp vụ, mô hình mức ngữ cảnh, mức định, mức 1, sơ đồ phân rã, kiểm tra thiếu sót	100%