



HUFI HO CHI MINH CITY
UNIVERSITY OF
FOOD INDUSTRY
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HCM



BÀI TIỂU LUẬN
MÔN: PHÁT TRIỂN ỨNG DỤNG DI ĐỘNG
CHỦ ĐỀ: APP HỖ TRỢ QUẢN LÝ ĐẶT MÓN

Sinh viên thực hiện nhóm :

Giáo viên hướng dẫn

2001200606 – Khru Văn Hòa

Cô: Nguyễn Thị Bích Ngân

2001200561 – Mai Nguyễn Phước Yên

2001202025 – Nguyễn Mạnh Cường

2001200050 – Đặng Khánh Duy

TP.HCM, tháng 3 năm 2023

PHÂN CÔNG THÀNH VIÊN TRONG NHÓM

HỌ VÀ TÊN	MSSV	CÔNG VIỆC	ĐÁNH GIÁ
Khuru Văn Hòa	2001200202	Mô tả quy trình nghiệp vụ Xây dựng giao diện cơ bản	100%
Đặng Khánh Duy	2001200050	Nội dung, dữ liệu cần lưu trữ Trình bày văn bản word	100%
Mai Nguyễn Phước Yến	2001200561	Mục tiêu ý nghĩa thực tế	100%
Nguyễn Mạnh Cường	2001202025	Xây dựng giao diện cơ bản (Login)	100%

MỤC LỤC

PHÂN CÔNG THÀNH VIÊN TRONG NHÓM.....	2
I. TỔNG QUAN.....	4
1. Mục tiêu ý nghĩa thực tế.....	4
2. Xác định và mô tả quy trình nghiệp vụ	5
3. Xác định các nội dung, dữ liệu cần lưu trữ.....	10
4. Giao diện.....	11
II. KẾT LUẬN.....	12

I. TỔNG QUAN.

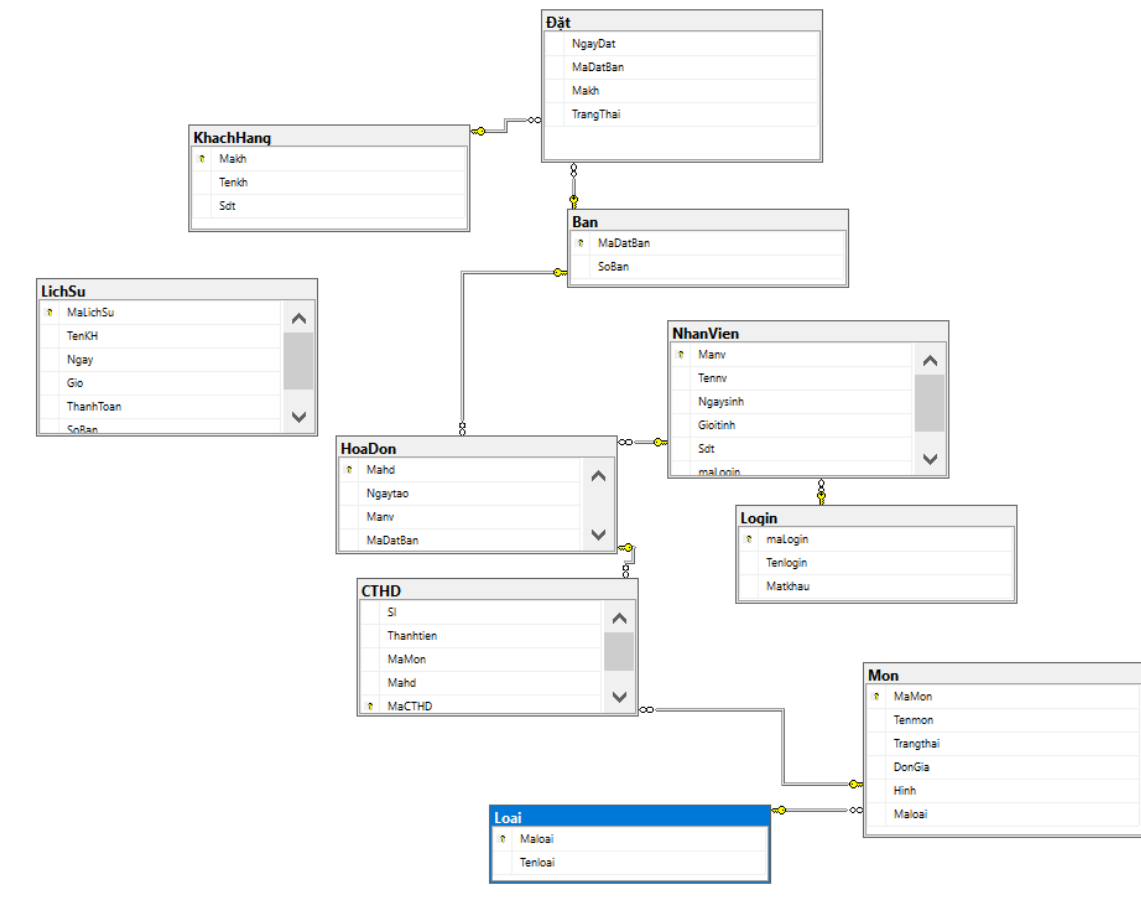
1. Mục tiêu ý nghĩa thực tế

Hiện tại đã có hơn nửa nhân loại sử dụng máy di động để thoại và giao tiếp qua các mạng không dây. Vì thế việc lập trình trên thiết bị di động ngày càng phổ biến và phát triển rất mạnh mẽ. Việc áp dụng các thành tựu của chúng mang lại hiệu quả và lợi ích to lớn trên mọi mặt của đời sống xã hội. Lĩnh vực ẩm thực, nhà hàng cũng không ngoại lệ. Hiện nay, hầu hết các quán ăn nhà hàng, quán cà phê sử dụng phương pháp gọi món ăn thủ công - tốn nhiều thời gian và công sức, trong khi điện thoại thông minh chạy hệ điều hành android đã trở nên quá phổ biến.

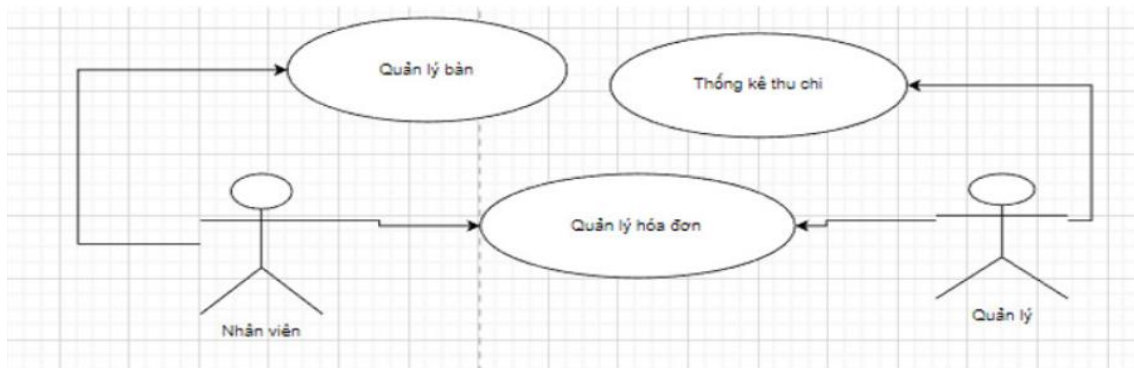
Tuy nhiên, chưa có những ứng dụng hỗ trợ cho nghiệp vụ của quản lý, nhân viên. Trên thị trường có một số công ty đưa ra giải pháp phần mềm nhưng yêu cầu phải mua thiết bị chuyên dụng, chi phí lắp đặt cao, trả phí sử dụng hàng tháng khiến các quán ăn có quy mô vừa và nhỏ khó tiếp cận.

Phát triển một ứng dụng hỗ trợ công việc gọi món, gửi yêu cầu, thanh toán ngay trên thiết bị di động của nhân viên, giao tiếp theo thời gian thực giữa nhân viên và nhà bếp, yêu cầu gọi món của khách hàng được chuyển xuống nhà bếp ngay khi xác nhận, đồng thời nhân viên phục vụ cũng biết được tình trạng món ăn hoàn thành ngay lập tức qua mạng Wifi hoặc di động, tiết kiệm tối đa thời gian và công sức, mang lại hiệu quả kinh doanh cho nhà hàng, quán ăn.

2. Xác định và mô tả quy trình nghiệp vụ



❖ Cơ cấu tổ chức:



❖ Chức năng của từng bộ phận:

Quản lý thực đơn: Người quản lý là người kiểm soát những mặt hàng từ giá cả, hình ảnh, số lượng, tình trạng món ăn trước khi được đưa lên hệ thống để khách hàng lựa chọn.

Quản lý bán hàng: Đối với nhân viên sẽ đảm nhận việc lên hóa đơn bán hàng khi khách hàng thanh toán. Đối với quản lý sẽ giải quyết những vấn đề sai sót trong quá trình nhập hóa đơn thanh toán cho khách hàng.

Quản lý bàn: Nhân viên sẽ giải quyết các yêu cầu đặt bàn trước, kiểm tra tình trạng bàn trống, bàn đang hoạt động trong khuôn viên nhà hàng.

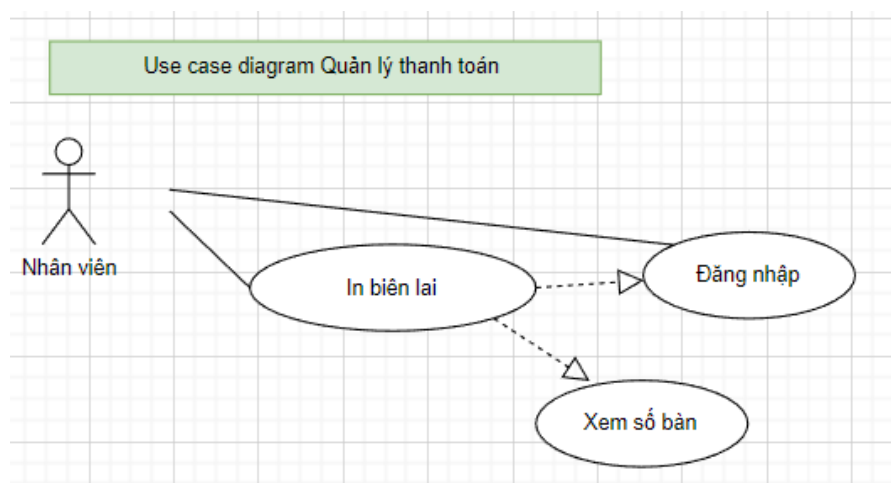
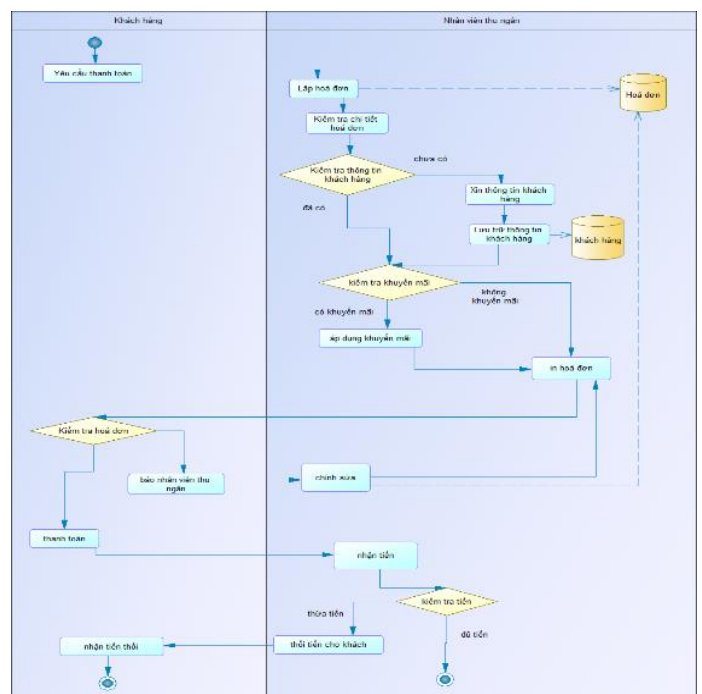
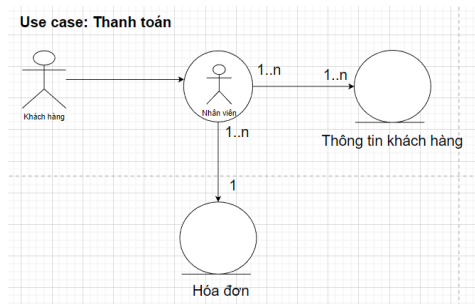
Thống kê thu chi: Thống kê nguồn tiền, nguồn tiền,...

❖ Mô tả nghiệp vụ:

Nhà hàng gồm các nghiệp vụ sau: quản lý bán hàng (bao gồm quy trình phục vụ, quy trình thanh toán), quản lý đặt bàn,....

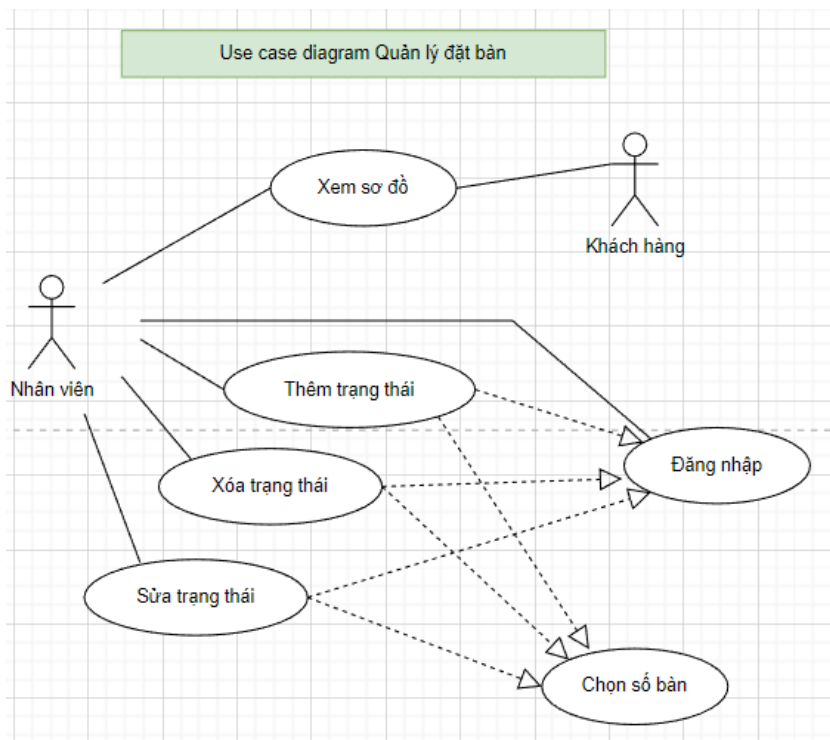
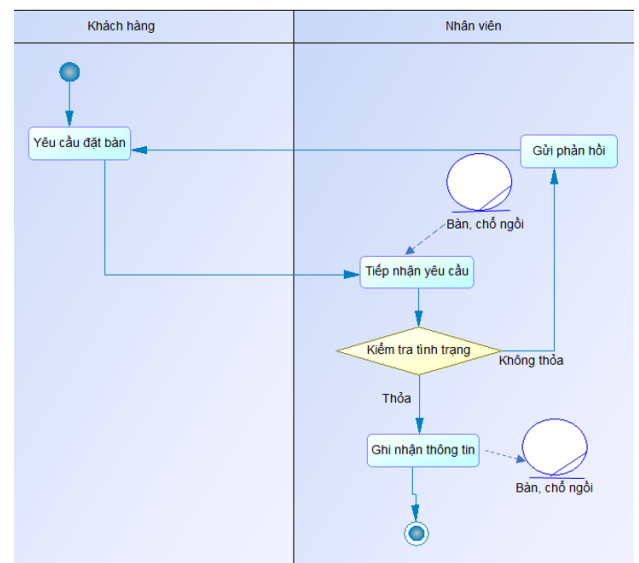
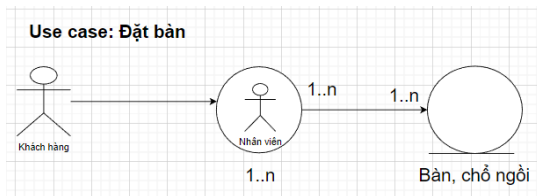
➤ Quy trình thanh toán:

Khi khách hàng yêu cầu tính tiền, nhân viên lập hóa đơn, kiểm tra các chi tiết trong hóa đơn (tên sản phẩm, số lượng, giá tiền...) và áp dụng khuyến mãi cho khách hàng nếu có. Nếu chưa có thông tin khách hàng trên hệ thống, nhân viên xin thông tin khách hàng và thêm thông tin khách hàng vào hệ thống. Khi đã có thông tin khách hàng, nhân viên in hóa đơn. khách hàng kiểm tra hoá đơn, nếu hoá đơn ghi nhận sai, khách hàng phản hồi lại với nhân viên. Nhân viên chỉnh sửa lại hoá đơn và in lại cho khách hàng. Nếu hoá đơn đúng, khách hàng thanh toán tiền. Nhân viên nhận tiền, gửi lại tiền thừa nếu có.

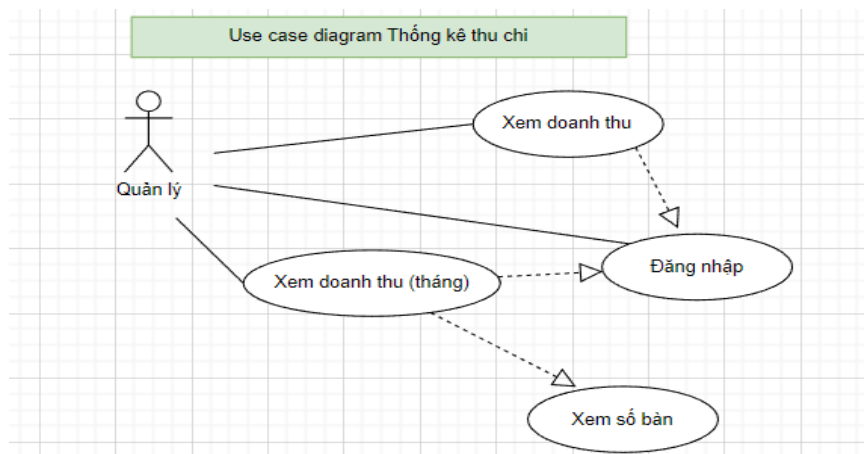


Quản lý đặt bàn:

Khi khách yêu cầu đặt bàn trước, nhân viên sẽ tiếp nhận yêu cầu của khách hàng, sau đó kiểm tra tình trạng bàn tại nhà hàng xem còn trống hay không. Nếu trống thì nhân viên sẽ xin thông tin khách hàng như họ tên, số điện thoại, thời gian,... lưu vào hệ thống. Nếu không còn bàn trống thì nhân viên sẽ phản hồi lại cho khách hàng được biết.



Thống kê thu chi:



3. Xác định các nội dung, dữ liệu cần lưu trữ

Thông tin sản phẩm: tên sản phẩm, giá sản phẩm, mô tả sản phẩm, danh mục sản phẩm, ảnh và số lượng còn lại.

Nhập hàng kho : tên sản phẩm, mô tả sản phẩm, số lượng nhập, ngày nhập, giá nhập, thông tin nhà cung cấp

Đơn hàng: Ghi lại thông tin của khách hàng đã đặt hàng bao gồm tên, số điện thoại, địa chỉ, mã đơn hàng, danh sách các sản phẩm được đặt, tổng giá thành của đơn hàng, trạng thái đơn hàng.

Lịch sử các đơn hàng: mã đơn hàng, ngày đặt hàng, ngày giao hàng, số tiền thanh toán, đánh giá của khách hàng.

Thông tin khách hàng: tên, số điện thoại, địa chỉ, lịch sử các đơn hàng đã thanh toán.

Thông tin tài khoản của người dùng: Lưu trữ tên đăng nhập, mật khẩu, email và thông tin thanh toán.

Quản lý tài chính: tổng doanh thu (ngày, tháng hoặc năm), chi phí vật tư/sản phẩm tiêu hao, chi phí lương nhân viên, chi phí thuê mặt bằng, lợi nhuận

Thông tin về bàn ăn: số bàn, số ghế, và trạng thái của từng bàn.

Thông tin đặt bàn: tên khách hàng, số điện thoại liên hệ, số lượng người, ngày đặt bàn, thời gian đặt bàn, yêu cầu khác (nếu có), Trạng thái (đã xác nhận/chưa xác nhận)

Thông tin về nhân viên: tên, chức vụ, số điện thoại, địa chỉ, lịch làm việc, lương

4. Giao diện (Một số các giao diện cơ bản)



Tài khoản
Mật khẩu

ĐĂNG NHẬP



■ Đã đặt ■ Trống ■ Hoạt động
Số bàn: ###
Tình trạng: #####

Sảnh A

Bàn 1	Bàn 2	Bàn 3	Bàn 4
Bàn 5	Bàn 6	Bàn 7	

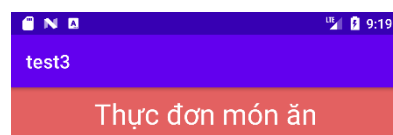
Sảnh B

Bàn 1	Bàn 2	Bàn 3
Bàn 4	Bàn 5	Bàn 6
Bàn 7		

XEM CHI TIẾT

ĐẶT

EXIT



LÀU NƯỚNG DESSERT GIẢI KHÁT

Số bàn: #####

Số điện thoại: #####

Món 1	Món 2	Món 3
Món 4	Món 5	Món 6
Món 7		

XÁC NHẬN

THOÁT



Tháng 2

Món ăn 1
Món ăn 2
Món ăn 3
Món ăn 4
Món ăn 5



II. KẾT LUẬN

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO