System Zarządzania Rezerwacjami i Zamówieniami w Restauracji

Grupa nr 12, wykonawcy: kierownik Konrad Zieliński, Piotr Zienowicz

Wersja dokumentacji: 1.8

Projektowanie Systemów Informatycznych, prowadząca mgr Hanna Pikus

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Olsztyn, 01/06/2024

Spis treści

Rozdział I. Analiza Biznesowa	3
Wstęp teoretyczny	3
Opis kontekstu dziedziny problemowej	
Rozdział II. Analiza wymagań na SI	6
Tytuł projektowanego systemu	6
Cel i opis podstawowych zadań szczegółowych	6
Systemowy słownik danych systemu informatycznego	6
Rozdział III. Analiza funkcjonalna SI	7
Aktorzy systemowi	7
Rozdział IV. Modelowanie analityczne SI	8
Rozdział V. Projekt modelu danych SI	9
Implementacyjny diagram klas	9
Opis związków	10
Nietypowa/Rzadka sytuacja	10
Rozdział VI. Modelowanie dynamiki SI	12
Zarezerwuj stolik	
Złóż zamówienie	
Realizuj płatność	
Przejrzyj zamówienie	
Rozdział VII. Wyszczególniony podział pracy poszczególnych członków :	•
	21
Cuia dia ana méro.	
Spis diagramów	
Diagram 1. Kontekstowy diagram DPU	5
Diagram 2. Diagram Przypadków Użycia	
Diagram 3. Diagram klas analitycznych	
Diagram 4. Implementacyjny diagram klas	
Diagram 5. Diagram klas nietypowej/rzadkiej sytuacji	11
Spis diagramów czynności	
Diagram_czynności 1.Zarezerwuj stolik	13
Diagram_czynności 2.Złóż zamówienie	
Diagram_czynności 3.Realizuj płatność	
Diagram_czynności 4.Przejrzyj zamówienie	
5 = , 5 ,3	
Spis interfejsów	
Rysunek 1.Interfejs - zarezerwuj stolik	1./
Rysunek 2.Interfejs - złóż zamówienie	
Rysunek 3.Interfejs - realizuj płatność	
Rysunek 4.Interfejs - przejrzyj zamówienie	
, Januar manicontago pregrett editionici in	2 0

Rozdział I. Analiza Biznesowa

Wstęp teoretyczny

Klienci restauracji mają możliwość rezerwacji stolików, składania zamówień i płatności w formie online lub osobiście u kelnera. Zamawianie zawczasu daje im możliwość uniknięcia sytuacji braku składników na potrawę, którą chcieliby zjeść, a także opcje przyjścia już "na gotowe". Zmniejszając kolejki. Informacje te trafiają kolejno do kelnerów, którzy będą wiedzieli jakie stolik są wolne, a które trzeba przygotować dla następnych klientów. Złożone zamówienia docierają do kucharzy umożliwiając im sprawniejsze przygotowanie składników i potraw, a w momencie ich powtarzania się między klientami mają możliwość przygotowania większej ilości porcji dania. Zmniejsza się także ryzyko zgubienia zamówienia, gdy jest ono w systemie na ekranie, niżeli zapisane na kartce.

Opis kontekstu dziedziny problemowej

Zarządzanie restauracją wymaga skutecznego zarządzania pracownikami, zamówieniami i rezerwacjami. System informatyczny pomoże w automatyzacji tych procesów, usprawniając codzienne operacje i optymalizując wydajność.

Opis wymagań funkcjonalnych:

- 1. Rezerwacje stolików
 - Możliwość dokonywania rezerwacji online i telefonicznie.
 - Potwierdzenia rezerwacji wysyłane automatycznie SMS-em lub e-mailem.
 - Automatyczne przypomnienia dla klientów o nadchodzącej rezerwacji.
- 2. Obsługa zamówień
 - Elektroniczne menu.
 - Możliwość składania zamówień bezpośrednio przez klientów.
 - Śledzenie zamówień przez klientów.
 - Integracja z systemami płatności online.
 - Możliwość modyfikacji zamówień i dostosowywania potraw do potrzeb.
- 3. Zarządzanie kuchnia
 - Monitorowanie stanu realizacji zamówień.
 - Automatyczne powiadomienia dla personelu kuchennego o nowych zamówieniach.

Opis wymagań niefunkcjonalnych:

1. Wydajność

- System musi obsługiwać co najmniej 200 jednoczesnych użytkowników bez spadku wydajności.
- Czas odpowiedzi na operacje (rezerwacje, zamówienia) nie może przekraczać 2 sekund.

2. Skalowalność

- Możliwość łatwej rozbudowy systemu o dodatkowe moduły i funkcje.
- Obsługa rosnącej liczby użytkowników i zamówień w miarę rozwoju restauracji.

3. Bezpieczeństwo

- Ochrona danych klientów przed nieautoryzowanym dostępem.
- Zabezpieczenia przed atakami typu SQL injection, XSS.
- Regularne kopie zapasowe danych.

4. Użyteczność

- Intuicyjny interfejs użytkownika dla pracowników restauracji i klientów.
- Szkolenie dla personelu w zakresie obsługi systemu.

Opis użytkowników:

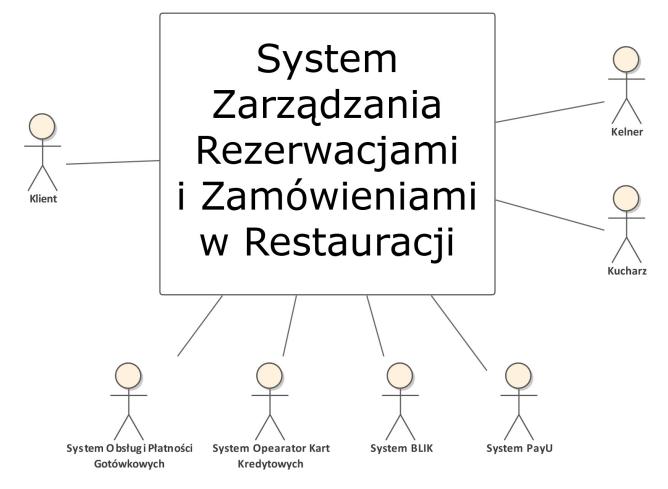
1. Klienci

- Osoby rezerwujące stoliki na różne okazje (kolacje, imprezy rodzinne, spotkania biznesowe).
- Osoby korzystające z elektronicznego menu i składający zamówienia bezpośrednio przy stolikach.

2. Personel restauracji

- Kelnerzy obsługujący rezerwacje, przyjmujący zamówienia i przetwarzający płatności.
- Kucharze odpowiedzialni za przygotowywanie potraw zgodnie z zamówieniami.

Diagram 1. Kontekstowy diagram DPU



Rozdział II. Analiza wymagań na SI

Tytuł projektowanego systemu

System Zarządzania Rezerwacjami i Zamówieniami w Restauracji Adres strony: https://psi-szr.me/

Cel i opis podstawowych zadań szczegółowych

- Zarezerwuj stolik funkcja rezerwacji stolików umożliwia klientom zarezerwowanie miejsca w restauracji na określony dzień i godzinę, a także zapewnia personelowi narzędzie do zarządzania rezerwacjami.
- Złóż zamówienie funkcja składania zamówień pozwala klientom wybierać dania z menu, składać zamówienia na wynos lub na miejscu oraz dostosowywać swoje zamówienia według preferencji.
- Realizuj płatność funkcja realizacji płatności pozwala klientom bezpiecznie i szybko opłacić swoje zamówienia za pomocą różnych metod płatności.
- Przejrzyj zamówienie funkcja przeglądania zamówienia pozwala pracownikom na przegląd szczegółów zamówień, śledzenie statusu realizacji oraz wprowadzanie ewentualnych zmian przed finalizacją.

Systemowy słownik danych systemu informatycznego

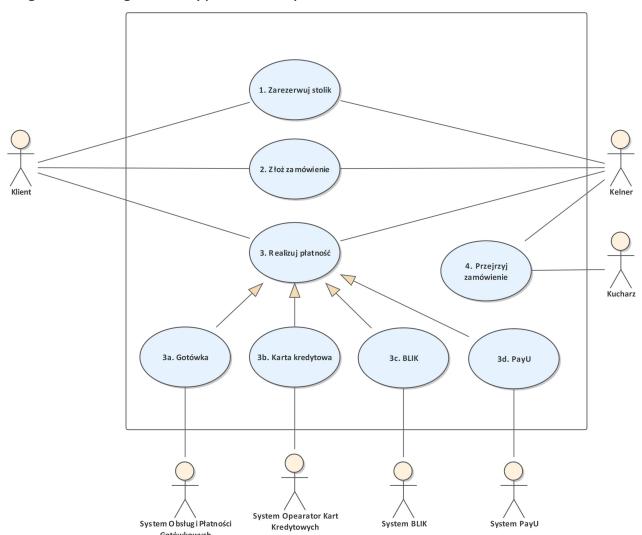
- Płatność data, kwota, numer płatności
- Przejrzyj (Zamówienie) zobacz wszystkie dane o zamówieniu
- Realizuj (Płatność) zainicjowanie płatności, weryfikacja danych płatniczych, autoryzacja płatności, aktualizacja statusu zamówienia
- Stolik numer stolika, ilość krzeseł, lokalizacja
- Zamówienie numer zamówienie, numer stolika, numer rezerwacji (opcjonalny), czas oczekiwania, potrawy(ilość, cena, wielkość)
- Zarezerwuj (Stolik) wybierz datę i godzinę, wybierz liczbę osób, sprawdź dostępność, wybierz stolik, określ długość rezerwacji
- Złóż (Zamówienie) wybierz potrawę, wybierz ilość, wybierz stolik, wybierz zamówienie, wybierz potrawę, potwierdź

Rozdział III. Analiza funkcjonalna SI

Aktorzy systemowi

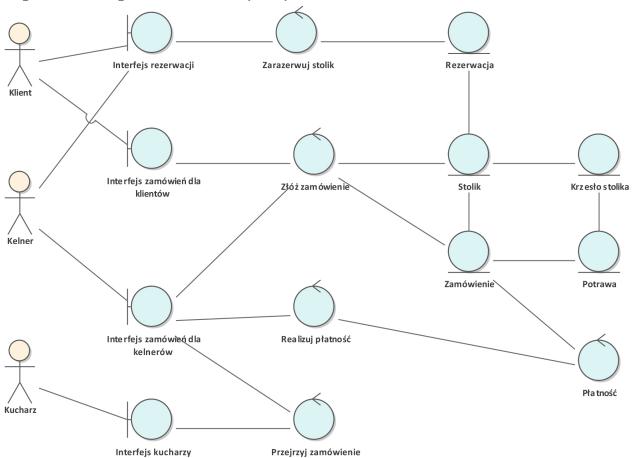
- 1. Klient osoba rezerwująca stolik, składająca zamówienie i dokonująca płatności
- 2. Kelner pracownik restauracji obsługujący zamówienia klientów oraz aktualizujący status zamówienia
- 3. Kucharz pracownik kuchni odpowiedzialny za przygotowanie zamówionych potraw.
- 4. Systemy płatności zewnętrzne systemy obsługujące transakcje płatnicze.

Diagram 2. Diagram Przypadków Użycia



Rozdział IV. Modelowanie analityczne SI

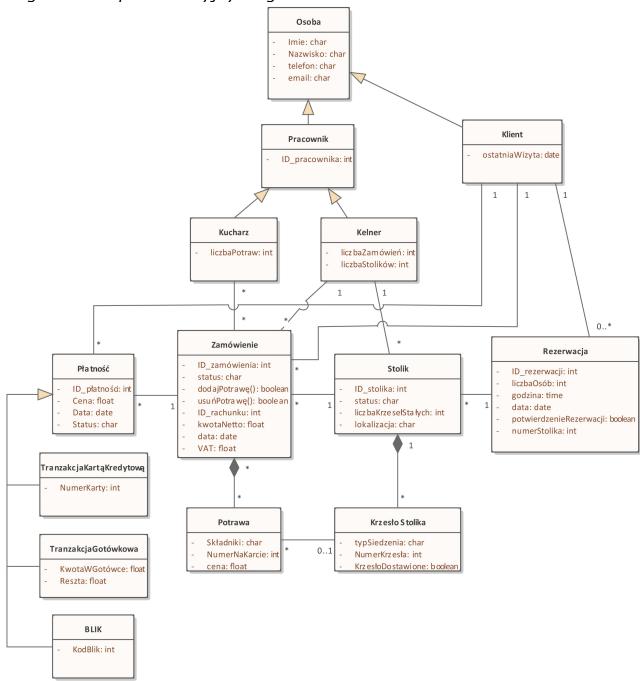
Diagram 3. Diagram klas analitycznych



Rozdział V. Projekt modelu danych SI

Implementacyjny diagram klas

Diagram 4. Implementacyjny diagram klas



Opis związków

1. Asocjacja

- 'Klient' i 'Rezerwacja' klient może nie mieć rezerwacji lub mieć ich wiele, a każda rezerwacja należy do jednego klienta.
- 'Rezerwacja' i 'Stolik' rezerwacja może dotyczyć wielu stolików, ale stolik może należeć tylko do jednej rezerwacji.
- 'Klient' i 'Zamówienie' klient może mieć wiele zamówień, a każde zamówienie należy do jednego klienta.
- 'Kelner' i 'Zamówienie' kelner może obsługiwać wiele zamówień, a każde zamówienie jest obsługiwane przez jednego kelnera.
- 'Kucharz' i 'Zamówienie' kucharz może przygotowywać wiele zamówień, a każde zamówienie może być przygotowane przez wielu kucharzy.
- 'Zamówienie' i 'Płatność' zamówienie może mieć wiele płatności, a każda płatność dotyczy jednego zamówienia.

2. Agregacja

- 'Stolik' i 'KrzesłoStolika' stoliki składają się z krzeseł, ale krzesła mogą istnieć niezależnie od stolików.
- 'Zamówienie' i 'Potrawa' zamówienie może zawierać wiele potraw, a każda potrawa może być częścią wielu zamówień.

3. Generalizacja-specjalizacja

- 'Osoba' → 'Pracownik', 'Klient' pracownik i klient są specjalizacjami klasy osoba.
- 'Pracownik' → 'Kucharz', 'Kelner' kucharz i kelner są specjalizacjami klasy pracownik.
- 'Płatność' → 'TranzakcjąKartąKredytową', 'TranzakcjaGotówkowa', 'BLIK' są to specjalizacje klasy płatność.

Nietypowa/Rzadka sytuacja

Klient Andrzej Kowalski przychodzi do restauracji z wcześniej zarezerwowanym stolikiem dla 2 osób(Andrzej Kowalski i Bartosz Piórkowski). Składa zamówienie, w trakcie oczekiwania na zamówione potrawy, dołączają do nich 2 osoby(Celina Świętochowska i Daniel Świętochowski). Trzeba dostawić do stolika dwa krzesła, ponieważ nie ma wolnych innych stolików. Nowi klienci składają kolejne zamówienia, każdy osobno. Klienci Andrzej i Bartosz chcą podzielić rachunek między siebie, klient Andrzej ma zamiar swoją część zamówienia zapłacić gotówką, a klient Bartosz BLIK'iem.

Diagram 5. Diagram klas nietypowej/rzadkiej sytuacji

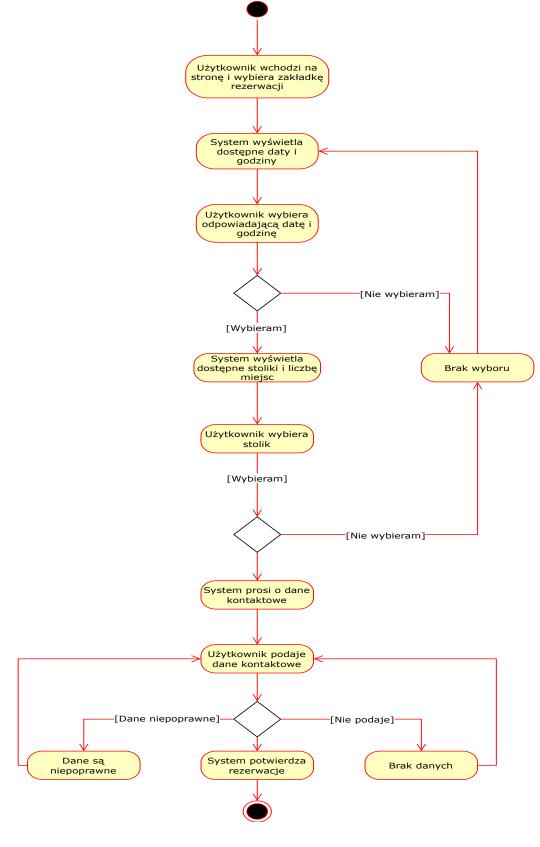
Grand - 1922 |
Grand - 1922

Rozdział VI. Modelowanie dynamiki SI

Zarezerwuj stolik

Nazwa przypadku	Zarezerwuj stolik
Cel	Umożliwienie klientom rezerwacji stolika w restauracji na wybrany przez nich termin i godzinę, zapewniając przy tym informacje o dostępności stolików oraz możliwość wyboru preferowanego miejsca siedzenia.
Aktorzy	Klient, Kelner
Scenariusz	 Główny Użytkownik wchodzi na stronę i wybiera zakładkę rezerwacji System wyświetla dostępne daty i godziny Użytkownik wybiera odpowiadającą datę i godzinę System wyświetla dostępne stoliki i liczbę miejsc Użytkownik wybiera stolik System prosi o dane kontaktowe Użytkownik podaje dane kontaktowe Użytkownik podaje dane kontaktowe System potwierdza rezerwacje Alternatywny 3a.,5a. Nie wybieram 3a.1, 5a.1. Brak wyboru System wyświetla dostępne daty i godziny
	7a.1. Dane są niepoprawne 7b.1. Brak danych 7. Użytkownik podaje dane kontaktowe

Diagram_czynności 1.Zarezerwuj stolik

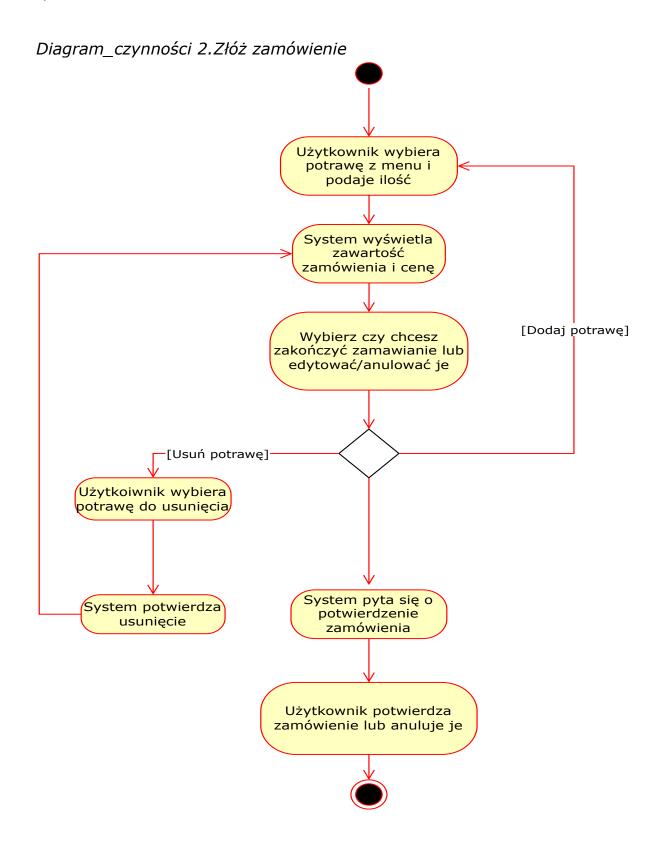


Rysunek 1.Interfejs - zarezerwuj stolik

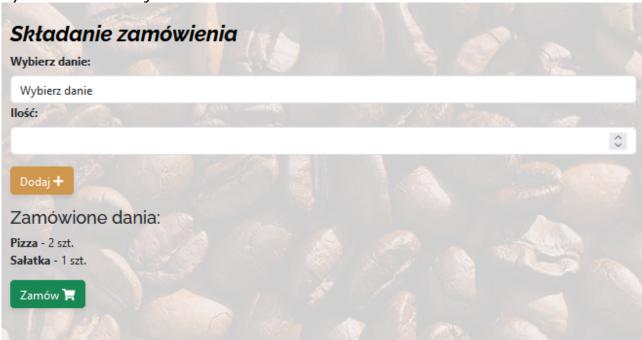


Złóż zamówienie

Nazwa przypadku	Złóż zamówienie
Cel	Umożliwienie klientom składania zamówień na jedzenie i napoje z dostępnego menu, zarówno na miejscu w restauracji, jak i z możliwością odbioru na wynos lub dostawy. System powinien wspierać personalizację zamówień, takie jak wybór dodatków czy sposób przygotowania potrawy.
Aktorzy	Klient, Kelner
Scenariusz	 Główny Użytkownik wybiera potrawę z menu i podaje ilość System wyświetla zawartość zamówienia i cenę Wybierz czy chcesz zakończyć zamawianie lub edytować/anulować je System pyta się o potwierdzenie zamówienia Użytkownik potwierdza zamówienie lub anuluje je Alternatywny Ja. Usuń potrawę Ja. Użytkownik wybiera potrawę do usunięcia System potwierdza usunięcie System wyświetla zawartość zamówienia i cenę
	3b. Dodaj potrawę 1. Użytkownik wybiera potrawę z menu i podaje ilość



Rysunek 2.Interfejs - złóż zamówienie



Realizuj płatność

Nazwa przypadku	Realizuj płatność
Cel	Umożliwienie klientom wygodnej i bezpiecznej realizacji płatności za zamówienia, z możliwością wyboru różnych metod płatności, takich jak karta kredytowa, płatność mobilna czy gotówka.
Aktorzy	Klient, Kelner
Scenariusz	 Główny System pyta o rodzaj potwierdzenia System podaje kwotę do zapłaty System pyta o sposób zapłaty System potwierdza zapłatę System pyta o potwierdzenie Alternatywny Faktura Błędny NIP Poprawny NIP Paragon System podaje kwotę do zapłaty

3a. Gotówka

3a.1. Użytkownik płaci gotówką

3a.2. System sprawdza zgodność kwoty

3a.3/a. Jest reszta

System wydaje resztę

3a.3/b. Brak reszty

3b. BLIK

3b.1. System prosi o kod BLIK

3b.2. Użytkownik podaje kod BLIK

3b.2/a. Błędny kod

3b.2/b. Poprawny kod

3c. Karta płatnicza

3c.1. System prosi o dane karty

3c.2. Użytkownik podaje dane karty

3c.2/a. Błędne dane

3c.2/b. Nie przekroczono limitu płatności

zbliżeniowej

3c.2/c. Przekroczono limit płatności

zbliżeniowej

-1. System prosi o podanie pinu

-2. Użytkownik podaje pin

-2a. Niepoprawny PIN

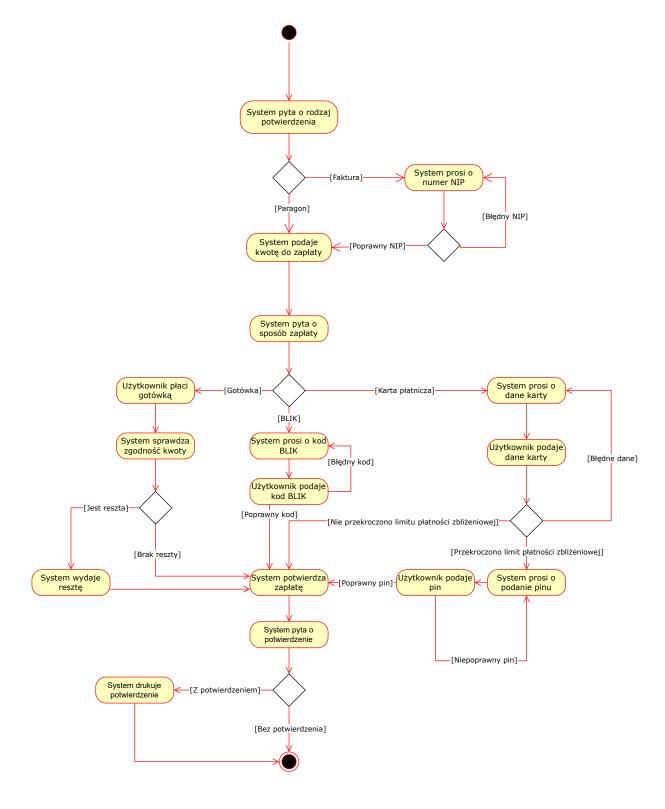
4. System potwierdza zapłatę

5a. Z potwierdzeniem

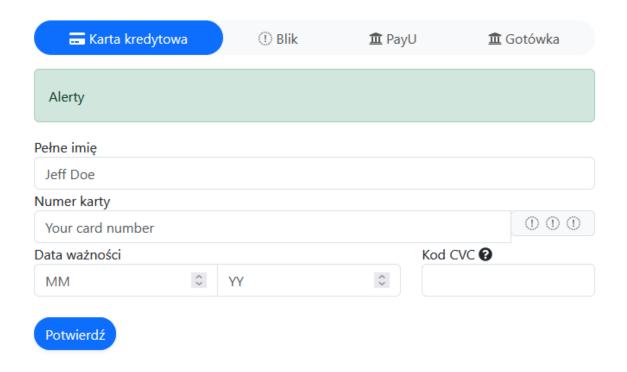
5a.1. System drukuje potwierdzeniem

5b. Bez potwierdzenia

Diagram_czynności 3.Realizuj płatność

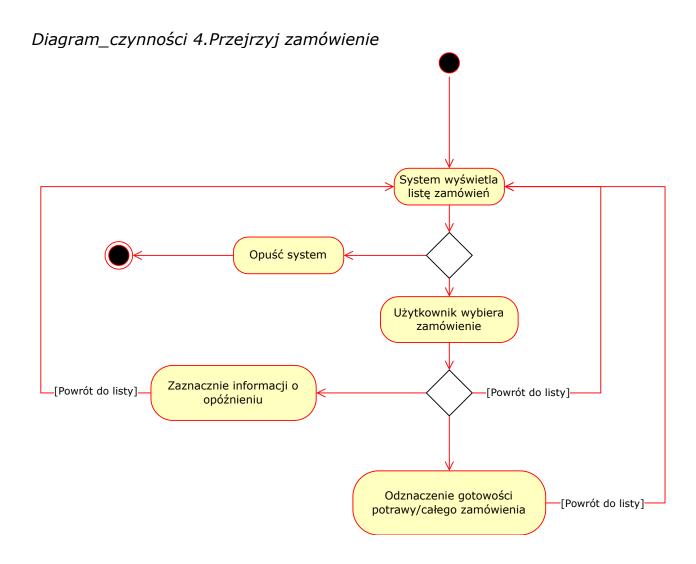


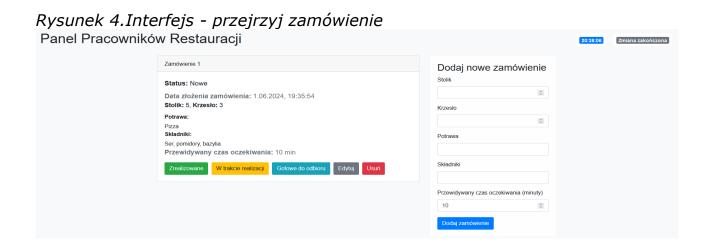
Rysunek 3.Interfejs - realizuj płatność



Przejrzyj zamówienie

Nazwa przypadku	Przejrzyj zamówienie
Cel	Zapewnienie kucharzom i kelnerom możliwości przeglądania szczegółów zamówień, w tym składników zamówionych potraw, statusu realizacji, łącznej kwoty do zapłaty oraz przewidywanego czasu dostawy lub odbioru. System powinien również umożliwiać edycję zamówienia w określonym czasie przed jego realizacją.
Aktorzy	Kucharz, Kelner
Scenariusz	Główny 1. System wyświetla listę zamówień 2. Opuść system Alternatywny 1a. Użytkownik wybiera zamówienie 1a.1. Powrót do listy 1a.2. Zaznaczenie informacji o opóźnieniu 1a.3. Odznaczenie gotowości potrawy/całego zamówienia 1. System wyświetla listę zamówień





Rozdział VII. Wyszczególniony podział pracy poszczególnych członków zespołu

Kierownik – Konrad Zieliński – wykonanie dokumentacji, diagramy czynności, systemowy słownik danych, diagram wyjątkowej sytuacji.

Piotr Zienowicz – strona internetowa, interfejsy, opis działania systemu i wyjątkowej sytuacji.

Pozostałe elementy projektu zostały wykonane wspólnie.