

軟工專案

想說也許使用的情況會是在手機或是平板等螢幕較小的情況，所以東西都放的大一些，字也都放粗體。

#e3ebf8

#b5caed

#fae0e1

#f3b7ba

#efe5dc

#dcc6b2

#eaf0d6

#d1dea6



帳號

密碼

登入

密碼輸入錯誤！



帳號

密碼

登入

[登出](#)

第一桌

waiter

第二桌

John

第三桌

dirty

第四桌

Mary

只有clear是這顏色，
其餘狀態都是這顏色；
clear下方的按鈕是畫
布按鈕，on-seat和
dirty下方的畫布按鈕
是不能按的(disabled)

畫布的部分 [用預設的那個](#)

第一桌

waiter

第二桌

John

第四桌

Mary

只有clear
其餘狀態
clear下
布按鈕
dirty下
是不能打
畫布的部分

waiter



Eva

Peter

Bernie

Gary

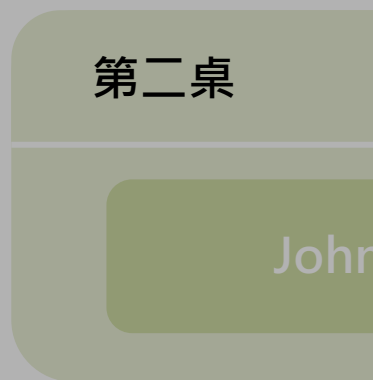
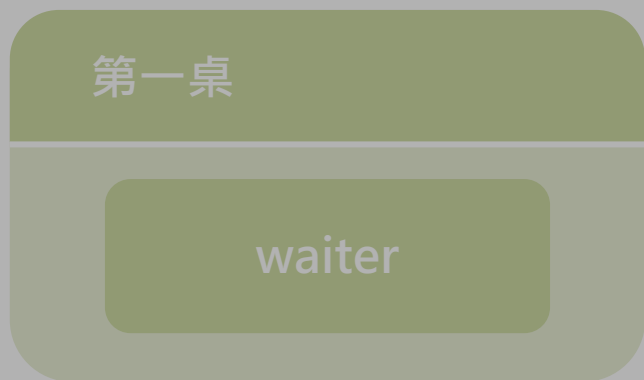
Sherry

Mary

John

也許可以用[核取方塊切換按鈕](#)，

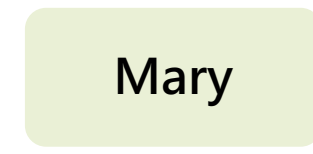
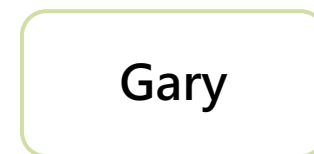
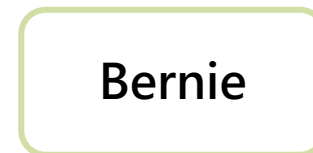
確認



只有clear
其餘狀態
clear下
布按鈕
dirty下
是不能打

畫布的部分

waiter



也許可以用核取方塊切換按鈕，
只有按下去的變成實心的

當按下確認，這桌的狀態就變成on-seat



John

以John舉例

這裡不是按鈕就只是文字

登出

第一桌

訂單
資訊

next

第二桌

訂單
資訊

next

第三桌

訂單
資訊

next

第四桌

訂單
資訊

next

主要是那個waiter自己的餐桌的header顏色會變，且可以查看別桌現在存在的菜單，但只能通知自己那桌的菜上下一道(這樣嗎)

點了訂單資訊一樣會跳出畫布，在那裏才會有詳細資料。

John

前菜已準備好！

登出

第一桌

訂單
資訊

next

第二桌

訂單
資訊

next

第三桌

訂單
資訊

next

第四桌

訂單
資訊

next

餐點準備完成跳出的通知顯示在最上方(最顯眼)，

如果可以，寫是哪個類型的餐點，因為已經沒有把餐點顯示在最外面了，可以用另外一種方式提醒服務生。

John

如果每桌都能查看的話(以John舉例)
這裡不是按鈕就只是文字

第一桌

訂單
資訊

next

第二桌

訂單
資訊

第四桌

訂單
資訊

next

主要是那個
會變，且可
只能通知

點了訂單資

訂單資訊



備註的部分是想到也許有些人會過敏或是有特
殊的飲食禁忌，如果覺得不需要加也沒關係

點餐

備註

因為這樣放資料可能會很長

前菜：燻櫻桃鴨沙拉

部要
(雖然應該是可以的，但我

凱薩沙拉

(上面這個滾動條(?)可以用預

湯品：番茄海鮮濃湯

如果這樣排版不好寫

酥皮玉米濃湯

範例那樣用card的分隔

主菜：香蒜蛤蜊意大利麵

奶油鮮蝦蘆筍意大利麵

這個排版是想說會比

甜點：古典巧克力蛋糕

伯爵紅茶奶凍

John

如果每桌都能查看的話(以John舉例)
這裡不是按鈕就只是文字

第一桌

訂單
資訊

next

第二桌

訂單
資訊

第四桌

訂單
資訊

next

主要是那個
會變，且可
只能通知

點了訂單資

訂單資訊



有點像是collapse，但框框輸入的內容要可以
輸出到廚師那邊。輸入的部分大概是像[這種浮
動標籤](#)吧。

點餐

備註

備註



前菜：燻櫻桃鴨沙拉

凱薩沙拉

湯品：番茄海鮮濃湯

酥皮玉米濃湯

主菜：香蒜蛤蜊意大利麵

奶油鮮蝦蘆筍意大利麵

John

如果每桌都能查看的話(以John舉例)
這裡不是按鈕就只是文字

第一桌

訂單
資訊

next

第二桌

訂單
資訊

第四桌

訂單
資訊

next

主要是那個
會變，且可
只能通知

點了訂單資

訂單資訊



點餐

備註

前菜：燻櫻桃鴨沙拉

凱薩沙拉

湯品：番茄海鮮濃湯

酥皮玉米濃湯

主菜：香蒜蛤蜊意大利麵

奶油鮮蝦蘆筍意大利麵

甜點：古典巧克力蛋糕

伯爵紅茶奶凍

上完的菜用劃掉的還可以查看之
出了什麼，想說應該不會多到
動，就不一
如果不方便也可以像範例那樣
可能上面的按鈕就要多一個「
用劃掉的或是用變色的都可以
按下會跳出modal



備註

燻櫻桃鴨沙拉

時令水果沙拉

凱薩沙拉

前菜

湯品

主菜

甜品

不知道為什麼我想到做出這種頁面的方式是
[這個](#)，這是可行的嗎(?)

點了「點餐」之後，預設就是先跳到前菜的
菜單部分，原本什麼都沒有點的時候是這樣

淺綠的框框會放這麼大是因為如果有比較多
選項的時候才有空間放，但我暫時沒想到

已點：

確認



備註

燻櫻桃鴨沙拉

時令水果沙拉

凱薩沙拉

點了菜之後會長這樣，按下的按鈕長這樣
下方也會顯示點了什麼餐點

考慮到客人可能會針對餐點提出自己的喜好
口味，在這裡也會放備註的按鈕

前菜

湯品

主菜

甜品

已點：燻櫻桃鴨沙拉

確認

add-order



備註

燻櫻桃鴨沙拉

時令水果沙拉

凱薩沙拉

前菜

湯品

主菜

甜品

備註

沙拉都不要放番茄

點開備註是
用modal，
但內容是浮
動標籤



確認

已點：燻櫻桃鴨沙拉 凱薩沙拉

確認

備註

雞肉巧達濃湯

番茄海鮮濃湯

酥皮玉米濃湯

前菜

湯品

主菜

甜品

下方顯示的餐點可以用全形頓號或全形空白分隔，
可以的話，盡量用前菜、湯品、主菜、甜品的順序排列

點： 燻櫻桃鴨沙拉、凱薩沙拉 番茄海鮮濃湯 酥皮玉米濃湯

確認

備註

香蒜蛤蜊意大利麵

奶油鮮蝦蘆筍意大利麵

時令水果

前菜

湯品

主菜

甜品

酥皮玉米濃湯

香蒜蛤蜊意大利麵

奶油鮮蝦蘆筍意大利麵

確認

add-order



備註

古典巧克力蛋糕

伯爵紅茶奶凍

時令水果

前菜

湯品

主菜

甜品

麵 奶油鮮蝦蘆筍意大利麵 古典巧克力蛋糕 伯爵紅茶奶凍

確認

如果有成功點餐還是提示一下，畢竟還是挺重要的

waiter-dashboard

John

訂餐成功！

登出

第一桌

訂單
資訊

next

第二桌

訂單
資訊

next

第三桌

訂單
資訊

next

第四桌

訂單
資訊

next

登出

第一桌

備註

訂單資訊

完成

第二桌

備註

訂單資訊

完成

湯品：番茄海鮮濃湯

酥皮玉米濃湯

主菜：香蒜蛤蜊意大利麵

第三桌

備註

訂單資訊

完成

第四桌

備註

訂單資訊

完成

前菜：燻櫻桃鴨沙拉

凱薩沙拉

湯品：番茄海鮮濃湯

想說如果是廚房應該是看哪道菜需要，哪道菜先做，所以只要有客人的桌次的按鈕都能按，不區分誰(哪個廚師)能按哪個。

因為如果所有的菜都直接顯示在最開始，感覺會比較擁擠，所以希望顯示料理的部分可以是滾動的(不行就算了)，並且按下完成之後，最上面那個品項就會去除，但如果點訂單資訊按鈕就會全部都顯示在裡面。

可上下一道料理！

登出

第一桌

備註

訂單資訊

完成

第二桌

備註

訂單資訊

完成

湯品：番茄海鮮濃湯

酥皮玉米濃湯

主菜：香蒜蛤蜊意大利麵

第三桌

備註

訂單資訊

完成

第四桌

備註

訂單資訊

完成

前菜：燻櫻桃鴨沙拉

凱薩沙拉

湯品：番茄海鮮濃湯

如果該桌的服務生按下了「next」，header的部分就會變成深色的。
為了避免因為桌次太下面連header都看不到，在最上面也要提醒一下有桌次可上菜、且尚未完成。

備註的部分，如果服務生有輸入，[顯示的點點](#)會一直亮著，即使點開過還是顯示在那裡，直到那桌的客人結帳離開、結束這筆訂單。

登出

沙拉都不要放番茄
麵不要加胡椒

第一桌

備註

訂單資訊

完成

第二桌

備註

訂單資訊

完成

第三桌

備註

訂單資訊

完成

主菜：香蒜蛤蜊意大利麵

蝦蘆筍意大利

不要香菜

第四桌

備註

訂單資訊

完成

前菜：燻櫻桃鴨沙拉

凱薩沙拉

湯品：番茄海鮮濃湯

點擊完成該桌的header就會變為淺色、移除一個餐點品項，且沒有任何一桌需要下一道料理時，最上方的提示條就會不見。

備註的部分，如果點擊會是以彈出提示框的方式顯示內容。每次點擊備註加上的內容就像這樣換行顯示，可能很多行就用滾動的方式，縮減框框的大小。

登出

訂單資訊



前菜：燻櫻桃鴨沙拉

凱薩沙拉

湯品：番茄海鮮濃湯

酥皮玉米濃湯

主菜：香蒜蛤蜊意大利麵

奶油鮮蝦蘆筍意大利麵

甜點：古典巧克力蛋糕

伯爵紅茶奶凍

點開訂單是以modal的方式，就直接放全部的菜單就行。

如果菜單太長會偏向是用該個小視窗自己滾動的方式，而不是整個畫面跟著動。

備註的部分，如果點擊會是以彈出提示框的方式顯示內容。

移除一個餐點品項，且沒有最上方的提示條就會不見。

[登出](#)

第一桌

clear

第二桌

John

第三桌

done

第四桌

Mary

只有dirty是這顏色，
其餘狀態都是這顏色；
dirty下方的按鈕可回
報完成清潔，on-
seat和clear下方的按
鈕是不能按的
(disabled)

呼叫服務生

這項功能在列表裡沒有，但印象中
文章有提到，要不要加都可以

重置

就是為了修改訂單之後可以查看更
新的狀況的，不加也沒關係
主要是因為別的頁面都有登出按鍵，
就這裡沒有(不能讓客人按一按就登
出吧)，所以想說還是放個

訂單

修改訂單

備註

前菜：燻櫻桃鴨沙拉

凱薩沙拉

湯品：番茄海鮮濃湯

酥皮玉米濃湯

主菜：香蒜蛤蜊意大利麵

奶油鮮蝦蘆筍意大利麵

甜點：古典巧克力蛋糕

伯爵紅茶奶凍

結帳

呼叫服務生

重置

訂單

修改訂單

前菜：燻櫻桃鴨沙拉

凱薩沙拉

湯品：番茄海鮮濃湯

酥皮玉米濃湯

主菜：香蒜蛤蜊意大利麵

奶油鮮蝦蘆筍意大利麵

甜點：古典巧克力蛋糕

伯爵紅茶奶凍

備註

備註的呈現方式用[Collapse](#)的部分，顧客是不能自己更動備註的，只能查看

不要香菜

結帳

John

服務生被呼叫！

登出

第一桌

訂單
資訊

next

第二桌

訂單
資訊

next

第三桌

訂單
資訊

next

第四桌

訂單
資訊

next

如果有加呼叫服務生的按鈕，服務生就要在被呼叫的時候有反應

登出

員工
檔案

管理
餐桌

庫存追蹤
紀錄

銷售
分析

每個都是可點擊的按鈕，
按下後會跳轉到所選的不同的頁面

按下員工檔案按鈕後

回上一頁

綠色是指正在工作(有登入系統)，
紅色是休假中

manage-staff

登出

我不知道還有甚麼可顯示的資料，所以只有寫這樣

X是當員工離職時刪除資料用的

John

編輯

X

性別：男

職位：服務生

工作時數：平均每日八小時

備註：

Mary

編輯

X

性別：女

職位：服務生

工作時數：周末每日八小時

備註：

Oliver

編輯

X

性別：男

職位：雜工

工作時數：平均每日八小時

備註：

Bernie

編輯

X

性別：男

職位：服務生

工作時數：平日每日八小時



[回上一頁](#)

綠色是指正在工作(有登入系統)，
紅色是休假中

[登出](#)

我不知道還有甚麼可顯示的資料，所以只有寫這樣

X是當員工離職時刪除資料用的

John

編輯

X

性別：男

職位：服務生

工作時數：平均每日八小時

備註：

Mary

編輯

X

性別：女

職位：服務生

工作時數：周末每日八小時

備註：

Oliver

編輯

X

性別：男

職位：雜工

工作時數：平均每日八小時

備註：

Bernie

編輯

X

性別：男

職位：服務生

工作時數：平日每日八小時



回上一頁

綠色是指正在工作(有登入系統)，
紅色是休假中

我不知道還有甚麼可顯示的資料，所以只有寫這樣

John

編輯

性別：男

職位：服務生

工作時數：平均每日八小時

備註：

Mary

性別：女

職位：服務生

工作時數：周
時

備註：

Bernie

編輯

性別：男

職位：服務生

工作時數：平日每日八小時

+

點擊編輯後就會進到這個頁面



姓名：John

性別：男

職位：服務生

工作時數：平均每日八小時

備註：工作紀錄是服務生才有的，可追蹤這個
服務過哪幾桌客人，那些桌次的帳單又
(老師的文檔說要有這個頁)

工作時數

工作紀錄

工作時數是為了追蹤這個
員工事實上工作了多久

\$

27000

/每月

確認

用value顯示原來的資料，用浮動標籤
顯示「每月」(但我不知道能不能置右)

回上一頁

綠色是

工作時數



2022/01/01

10:00 -

就是用來看紀錄的
也許是用登入系統的時間
記錄上下班的時間(?)

2022/12/31

10:02 – 14:03

17:01 – 21:00

2022/12/30

10:02 – 14:03

17:01 – 21:00

2022/12/29

10:05 – 13:59

16:58 – 21:05

2022/12/28

John

編輯

性別：男

職位：服務生

工作時數：平均每日八小時

備註：

Bernie

編輯

性別：男

職位：服務生

工作時數：平日每日八小時

這個頁面



顯示原來的資料，如果有更動，
確認之後，新的資料會覆蓋舊的

日八小時

務生才有的，可追蹤這個員工
客人，那些桌次的帳單又如何
(老師的文檔說要有這個資訊)

工作紀錄

這個
多久

確認

回上一頁

綠色是

工作紀錄



2022/01/01

第一桌

第四桌

點擊桌次就會展開
[Collapse](#)，就會知道該
服務生負責過的桌次都
點了什麼

2022/12/31

第二桌

第四桌

燻櫻桃鴨沙拉、番茄海鮮濃湯、香蒜蛤
蜊意大利麵、古典巧克力蛋糕

第三桌

第二桌

2022/12/30

John

編輯

性別：男

職位：服務生

工作時數：平均每日八
時

備註：

Bernie

編輯

性別：男

職位：服務生

工作時數：平日每日八小
時

這個頁面



顯示原來的資料，如果有更動，
確認之後，新的資料會覆蓋舊的

日八小時

服務生才有的，可追蹤這個員工
客人，那些桌次的帳單又如何
(老師的文檔說要有這個資訊)

工作紀錄

這個
多久

確認

回上一頁

綠色是指正在工作(有登入系統)，
紅色是休假中

我不知道還有甚麼可顯示的資料，所以只有寫這樣

John

編輯

性別：男

職位：服務生

工作時數：平均每日八小時

備註：

Mary

性別：女

職位：服務生

工作時數：每周
時

備註：

Bernie

編輯

性別：男

職位：服務生

工作時數：平日每日八小時



點擊加號後就會進到這個頁面



姓名：

性別：

職位：

工作時數：

備註：

基本上都是一樣的，但因為是
新加入的人員，所以還沒有初
始資料

確認

回上一頁

登出

第一桌

clear ▼

on-seat

dirty

第四桌

on-seat ▼

第二桌

on-seat ▼

第三桌

dirty ▼



想說經理就是管理餐桌狀態嘛，所以可以選該餐桌目前的狀態，
 例如若該餐桌理論上來說是clear但是經理發現上面有髒汙，不適合安排給客人，
 就可以改成dirty讓雜工去清理(但沒有這功能也沒關係)
 (要不要顯示服務生名字都可以，只是我放的是沒有顯示的)

[回上一頁](#)[登出](#)

第一桌

clear



第二桌

on-seat



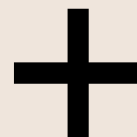
第三桌

dirty



第四桌

on-seat



增加桌次的按鈕也能被點擊

回上一頁

manage-dining-table

登出

第一桌

clear

第四桌

on-seat

新增：

桌次名稱

點擊後是用modal呈現
格子內的文字用[placeholder](#)呈現

確定



真的能點擊的只有增加桌次的按鈕

想說經理也不需要真的幹嘛，只需要查看狀態的話，只有顯示狀態就好，都是不能按的按鈕
(要不要顯示服務生名字也都可以，只是我放的是沒有顯示的)

[回上一頁](#)[登出](#)

第一桌

clear ▼

第二桌

on-seat ▼

第三桌

dirty ▼

第四桌

on-seat ▼

第五桌

clear ▼

+

新加入的桌次狀態默認為clear

按下庫存追蹤紀錄按鈕後

inventory-record

回上一頁

登出

當然庫存量是會隨著該餐點的被選擇而減少，但
還是有需要手動更動數字的時候，像是補貨後

燻櫻桃鴨沙拉

100

修改

番茄海鮮濃湯

150

修改

香蒜蛤蜊意大利麵

120

修改

古典巧克力蛋糕

50

修改

+

按下庫存追蹤紀錄按鈕後

回上一頁

當然庫
還是

燻櫻桃鴨沙拉

香蒜蛤蜊意大利麵

+

點擊燻櫻桃鴨沙拉的修改後，
用的是modal呈現



格子內的文字用placeholder呈現原有的數字

燻櫻桃鴨沙拉：

100

刪除

確定

inventory-record

登出

修改

修改

按下庫存追蹤紀錄按鈕後

回上一頁

當然庫
還是

燻櫻桃鴨沙拉

香蒜蛤蜊意大利麵

點擊最下面的加號後



名稱:

數量:

確定

inventory-record

登出

150

修改

50

修改

回上一頁

登出

每個菜單項目的收入
和收入百分比

菜單項目受歡迎程度

人員效率

平均周轉時間

平均準備時間

按下銷售分析按鈕後

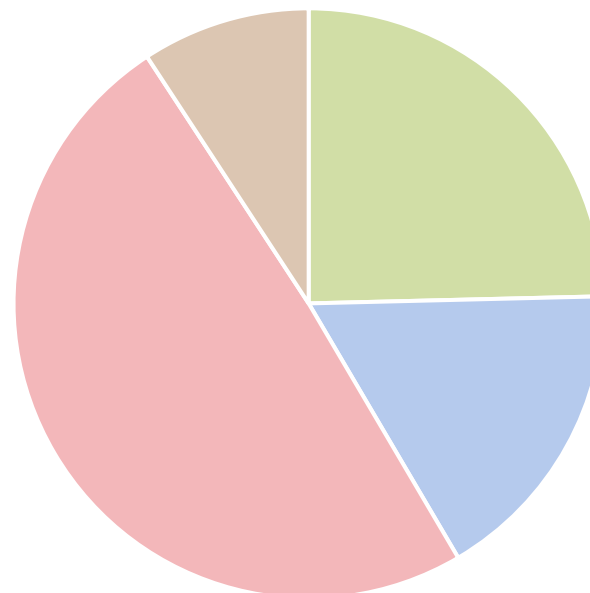
回上一頁

sale-analyze

登出

各收入百分比

按下每個菜單項目的收入
和收入百分比按鈕後



- 燻櫻桃鴨沙拉
- 番茄海鮮濃湯
- 香蒜蛤蜊意大利麵
- 古典巧克力蛋糕

各菜品收入

菜品收入順序
用數額高到低去做排列

香蒜蛤蜊意大利麵

64

萬/月

燻櫻桃鴨沙拉

32

萬/月

按下銷售分析按鈕後

回上一頁

sale-analyze

登出

各菜品受歡迎程度

按下菜單項目受歡迎程度
按鈕後，由高到低陳列



香蒜蛤蜊意大利麵	4000	份/月
燻櫻桃鴨沙拉	4000	份/月
凱薩沙拉	2000	份/月
燻櫻桃鴨沙拉	1800	份/月
番茄海鮮濃湯	500	份/月
古典巧克力蛋糕	480	份/月

每件

人員效率

平均周轉時間

平均準備時間

按下銷售分析按鈕後

回上一頁

sale-analyze

登出

人員效率

按下人員效率按鈕後



John	平均	120	分鐘/桌	4000	元/桌
Mary	平均	114	分鐘/桌	1500	元/桌
Bernie	平均	120	分鐘/桌	2500	元/桌
Gary	平均	80	分鐘/桌	1200	元/桌
Eva	平均	150	分鐘/桌	4500	元/桌
Sherry	平均	170	分鐘/桌	4800	元/桌

人員效率

平均周轉時間

平均準備時間

按下銷售分析按鈕後

回上一頁

按下平均周轉時間按鈕後

平均周轉時間



125.5 分鐘

紀錄

2022/01/01

第一桌

130分鐘

第四桌

120分鐘

2022/12/31

第二桌

125分鐘

sale-analyze

登出

每個菜單
和收

歡迎程度

人員效率

平均周轉時間

平均準備時間

按下銷售分析按鈕後

回上一頁

按下平均準備時間按鈕後

平均準備時間



65.5 分鐘

紀錄

2022/01/01

第一桌

60分鐘

第四桌

55分鐘

2022/12/31

第二桌

80分鐘

sale-analyze

登出

每個菜單
和收入

歡迎程度

人員效率

平均周轉時間

平均準備時間