Daniel Skriver Hansen

H6PD100120

Procesrapport

Indholdsfortegnelse

[Titelblad 2](#_Toc54771412)

[Forord 3](#_Toc54771413)

[Læsevejledning 3](#_Toc54771414)

[Case 3](#_Toc54771415)

[Problemformulering 3](#_Toc54771416)

|  |
| --- |
| **Elev:**  Daniel Skriver Hansen |
| **Firma:**  Bang & Olufsen A/S |
| **Projekt:**  Bestillings Organiserings System |
| **Uddannelse:**  Datatekniker m. Speciale i Programmering |
| **Projektperiode:**  26/10/2020 – 26/11/2020 |
| **Afleveringsdato:**  18/11/2020 |
| **Fremlæggelsesdato:**  N/A |
| **Vejledere:**  Lars Thise Pedersen &  Lærke Brandhøj Kristensen |
| **Censor:**  N/A |

# Titelblad

Tech College Aalborg,

Struervej 70,

9220 Aalborg Ø

# Forord

Denne procesrapport, som er en ud af to skrevet rapporter, udarbejdet i forbindelse med svendeprøveforløbet 2020, for datatekniker m. speciale i programmering.

Rapporten er skrevet og udarbejdet af Daniel Skriver Hansen.

# Læsevejledning

# Case

Du sidder på en restaurant, tjeneren kommer ned og spørger, hvad du gerne vil bestille. Tjeneren går tilbage til skranken for at sende din bestilling ind i systemet. Dette kan have 4 udfald.

* Din ordre kan være bestilt med nøjagtig det som du gerne ville have, og alt er fint.
* Din ordre kan være korrekt, men den tager rigtig lang tid om at blive færdig, så du vælger at gå op til skranken og afbestille din ordre og finde et andet sted at få dit måltid.
* Din ordre kan også være forkert sat ind i systemet, så du får noget som du ikke har bestilt.
* På vej tilbage til skranken kan tjeneren have taget en anden ordre på vejen, og så glemme at skrive din ordre ind i systemet, så du aldrig modtager dit måltid.

3 ud af disse 4 scenarier kan resultere i utilfredse kunder og tabt omsætning.

# Problemformulering

Hvordan får vi en mere struktureret måde, hvorpå man kan afgive sine ordrer på restauranter, minimere risikoen for at tjenere glemmer kunders ordrer og informere køkkenpersonalet om, når en ordre er gået over tid?