|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  ДЕПАРТМАН ЗА МАТЕМАТИКУ И ИНФОРМАТИКУ |  |

**Modeliranje informacionog sistema za poslovanje restorana**

Projekat iz predmeta Modeliranje informacionih sistema

**Ime i prezime: Stevan Milić 673/20**

**Ime i prezime: Ivan Nedić xxxx/20**

**Ime i prezime: Luka Stanojević 662/20**

**Sadržaj**

1. Uvod 3
2. Dijagram aktivnosti
3. Dijagram slučajeva korišćenja
4. Dijagram klasa
5. Dinamički modeli
6. Dijagram paketa
7. Prikaz implementiranog sistema
8. Zaključak

**Uvod**

Informacioni sistem za poslovanje restorana ”XXXXXX” je android aplikacija namenjana gostima, konobarima, sankerima, menadžerima i kuvarima restorana. Glavna uloga ovog sistema je povećanje efikasnosti obavljanja svakodnevnih aktivnosti i komunikacije u restoranu.

Gost restorana preko aplikacije može da vidi dnevni menu, iz kojeg može da odabere šta želi da poruči, unosi broj stola za kojim sedi ili bira opciju dostave na svoju kućnu adresu unošenjem svoje adrese.

Konobar može da napravi poruđbinu za određeni sto, a vidi i sve trenutno aktivne nenaplaćene porudzbine u restoranu. Nakon potvrde, porudzbina se prosleđuje šankerima ukoliko je u pitanju porudzbina pića, i kuvarima ukoliko postoji porudzbina hrane. Šankeri, odnosno kuvari, obaveštavaju naručioca porudzbine o uspešnoj odnosno neuspešnoj porudzbini (procenjuju vreme realizavije porudzbine), obaveštavaju konobara kad je porudzbina spremna i dodaju na spisak, utrošene namirnice i artikle neophodne za nesmetan rad. Kada je porudzina gotova, konobar donosi porudzbinu ukoliko nije u pitnanju kućna dostava i naplaćuje porudzbinu poručiocu za određeni sto, a ukoliko je u pitnaju poruđbina za dostavu onda se ona plaćuja dostavljaču.

Kada kuvar pripremi obrok, putem aplkacije naznačava da je porudžina spremna za isporuku, nakon čega konobar isporučuje porudzbinu poručiocu ili dostavljaču u zavisnosti od zahteva iz porudžbine.

Menadžer restorana kreira raspored rada, za zaposlene, za naredni mesec. Ima mogućnost da kreira naloge za zaposlene.Takođe ima uvid u spisak svih zapolenih ali i mogućnost da vrši naknadne izmene nad njihovim podacima. Menadžer restorana vrši kreiranje i po potrebi ažuriranje spiska za nabavku, kako bi omogućio nesmetan rad zaposlenih. Nakon što pregleda i odobri trenutni spisak, kroz samu aplikaciju obavlja poručivanje artikala potrebnih restoranu.

Koristeći bazu podataka, postižemo konzistentnost podataka, lakšu administraciju, ali i povećavamo brzinu izvršavanja poslova. Radnici se po dolasku na radno mesto registruju na sistem preko id-a i na taj način otpočinju svoju smenu.

Kuvar je u mogućnosti da podnese zahtev za nabavku utrošenih artikala. Menadžer na osnovu id zaposlenog, ima mogucnost da pravi raspored radnika po smenama, ali i da obradi zahteve za nabavku. Sistem takođe beleži satnice svih zaposlenih, na osnovu vremena logovanja na sistem.

* Gost: dostava ili u porudzbina u restoranu
* Dve odvojene aplikacije za menadzera restorana I za goste restorana (mogucnost dostave ili direktne poridzbine)
* Samo konobar ima app za porucivanje
* Imacemo menadzera nabavke I sefa kuhinje
* Menadzer navake I sef kuhinje mogu da rade neke iste stvari ali ne sve!