DỀ TÀI BÀI TẬP LỚN \_ MÔN BẢO MẬT HỆ THỐNG THÔNG TIN \_ HỆ ĐÀO TẠO TỪ

XA \_ LỚP TX12MT1

NHÓM SINH VIÊN THỰC HIỆN:

- Nguyễn Quốc Dũng \_ 512X1006

- Nguyễn Hồng Hải \_ 512X1008

- Nguyễn Quốc Kiên \_ 512X1017

YÊU CẦU:

Một nhà hàng cần xây dựng chương trình quản lý việc đặt bàn và các món ăn của khách hàng.

Để đặt bàn ăn cho mình, khách hàng sẽ gọi điện hoặc đến nhà hàng đặt bàn ăn trước (tối thiểu 24g trước khi cần), hoặc đăng nhập vào chương trình với user name và password đã được cung cấp (đối với khách hàng cũ) hoặc thông qua tài khoản Guest (đối với khách hàng mới).

Khi tiếp nhận thông tin đặt bàn từ khách hàng, nhân viên trực nhà hàng sẽ lưu lại thông tin đặt bàn gồm :

Mã đặt bàn, Mã bàn ăn, Ngày giờ gọi, Ngày giờ đến, Tổng số lượng khách, Tên khách hàng, Tên nhân viên tiếp nhận thông tin đặt bàn, Tên nhân viên phụ trách,

Thông tin về một bàn ăn gồm có:

Mã bàn, Thông tin vị trí

Khi đặt bàn, khách hàng cũng gọi (đặt) món ăn trước cho mình từ thực đơn của nhà hàng, các thông tin về món ăn gồm:

Mã món ăn, Hình ảnh, Tên món ăn bằng tiếng Việt, Tên món ăn bằng tiếng Anh, Nhóm thức ăn, Giá, Ghi chú.

Nhà hàng cũng tiến hành lưu lại thông tin về khách hàng của mình cho tiện việc chăm sóc khách hàng về sau như: các hình thức khuyến mãi, chính sách giảm giá, chương trình bốc thăm trúng thưởng, .v.v…; Các thông tin về khách hàng bao gồm:

Mã khách hàng, Họ tên, Địa chỉ, Điện thoại, Nghề nghiệp, Giới tính, CMND, Ngày gia nhập.

Thông tin khuyến mãi gồm:

Mã khuyến mãi, Giá trị khuyến mãi, Đơn vị, Thời gian bắt đầu, Thời gian kết thúc, Điều kiện áp dụng.

Khi ăn xong, nhà hàng sẽ lập một hóa đơn cho việc thanh toán của khách hàng, thông tin về hóa đơn gồm :

Mã hóa đơn, Mã khách hàng, Tổng tiền, Giá giảm, Thành tiền, Mã khuyến mãi, Mã đặt bàn.

Thông tin chi tiết hóa đơn như sau:

Mã hóa đơn, Mã món ăn,, Số Lượng, Giá, Tổng Tiền, Ghi Chú

Chương trình cũng có chức năng quản lý nhân viên của nhà hàng để tiện việc chấm công, khen thưởng, đề bạt, khích lệ và kỷ luật nhân viên đang làm việc, tuyển dụng mới, sa thải nhân viên.

Nhà hàng có nhiều nhân viên, các thông tin về nhân viên :

Mã nhân viên, Họ, Tên, Địa chỉ, Điện thoại, Giới tính, CMND, Ngày vào làm, Chức vụ, Loại nhân viên.

Chương trình phải tạo được các phân quyền truy cập, quản lý như sau:

Chủ nhà hàng (or admin): có toàn quyền truy cập tất cả các chức năng của chương trình. Nhân viên:

- NV kế toán: chỉ được lập hóa đơn, nhận thông tin đặt bàn, món ăn.

- NV quản lý:: nhận thông tin đặt bàn, món ăn , có quyền thay đổi hệ số khuyến mãi, thay đổi vị trí bàn, bố trí nhân viên phục vụ.

- NV phục vụ: nhận thông tin đặt bàn, món ăn

- Khách hàng chỉ được vào chọn vị trí bàn, đặt món ăn