|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **会议记录** | | | |
| 会议名称 | 唐山学院国创老师说的都队第一次需求分析峰会 | 时间 | 2019年4月17日 15:30-17:30 |
| 地点 | 唐山学院南校区实验楼302 | 主持人 | 解捞比 |
| 出席人员 | 全球首富：胡金玮 | | |
| 列席人员 | 河南井盖王：尤金铭 重庆辣妹：张小淑 | | |
| 会议主题 | 我跟你讲这谁顶得住餐厅管理系统需求分析 | | |
| 会议内容 | 1.两种客户端，一种用于用户操作，一种用于员工操作，在打开两种客户端时就会发送两种信息给服务器端，服务器再按照接收的信息分别执行操作  2.客户有客户号,客户姓名和会员类型的属性。  3.客户有订餐功能，输入菜品号及数量，结果显示到小票上。并对客户上余额进行对应的操作。  4.在客户信息创建时就输入余额，如果第一次余额大于200就升级为普通会员，大于500升级为超级会员，其他情况非会员；普通会员折扣为9折，超级会员7.5折。  5.在调用增加余额的方法中，系统检测凡每月的28日充值时，充100以上的再加0.25倍的余额。  6.经理可以看为特殊的员工，员工有登录功能，登录时通过检查两个表验证帐号密码来判断是普通员工还是经理，在弹出相对应的界面。  7.经理没有录入功能只能修改，在数据库表中应提前设立好。  8.建立订单表，在菜单表上的增删改查操作应该存入到订单表，并且可以实时查看订单上的菜品，选择的菜品数量作为订单中的一个属性，删除对应点全部菜品和删除对应点一部分菜品应分为两种删除语句，每种菜品之后有一个行总价，行总价加起来是菜单总价，订单号可以随着订单的数量自动增加从1000开始，但是每次提交后订单表清空。  9.订单上在消费信息填入之后再由员工录入收钱多少，在自动计算找钱的数目并填入订单表中，订单表中的收钱数目列和找钱数目列应在结账时再录入，客户的消费记录表并不能存入相应的列；  10.客户消费的订单表应该保存在客户共用的一个属性表中，客户通过该表查询消费记录，消费日期和金额。  11.结账时先查询客户的会员类型，再选择客户的结算方式如果现金则打印给客户订单；如果是刷卡消费则卡内余额是否够本次消费，够则客户端中余额扣除，若不够则提示并跳转至选择至充值界面或现金支付界面  12.经理属性只有经理id和密码。  13.只有经理可以修改自身的属性并保存在经理表中。  14.经理可以对员工或者客户进行增删改查操作，冻结客户则是新建一个冻结表以便恢复，补卡则是修改客户id一个随机值。  15.给肉，菜，汤，主食表的增删改查，菜单表记录每种菜品的月销量。  16.修改所有客户表中的优惠额度。 | | |
| 会议决议 | 胡金玮牛逼 | | |
| 记录人 | 解捞比 | 领导签字 | 胡老五 |