

Đồ án Quản Lý Nhà hàng

I. Mô tả website nhà hàng

- **Người dùng**

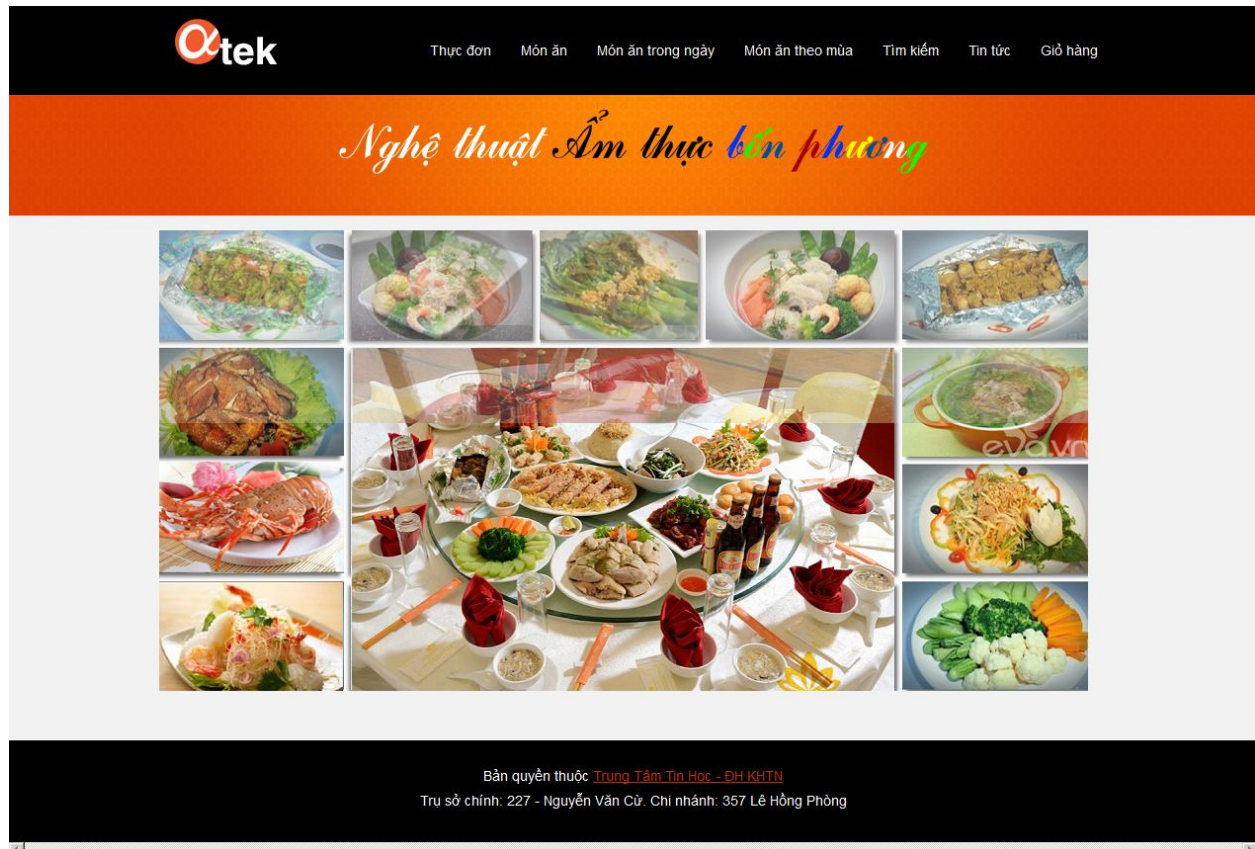
- ✓ Website hiển thị danh sách các món ăn mới
- ✓ Người dùng chọn món ăn theo ngày, mùa
- ✓ Người dùng tìm kiếm món ăn theo sở thích
- ✓ Người dùng đặt món ăn theo thực đơn, món ăn

- **Quản trị**

- ✓ Quản lý món ăn, thực đơn, món ăn trong ngày, theo mùa, cập nhật tin tức món ăn, đơn hàng

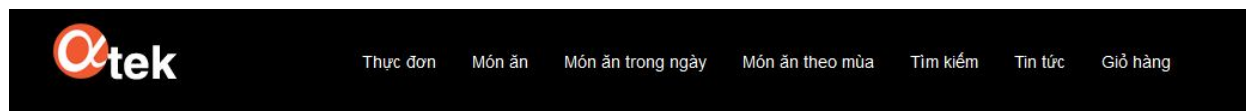
II. Giao diện người dùng

1. Giao diện trang khởi động index.php



- **Mô tả chức năng:**

- ✓ Menu & Logo



Thể hiện Menu top (khi nhấn vào logo liên kết đến trang index.php)

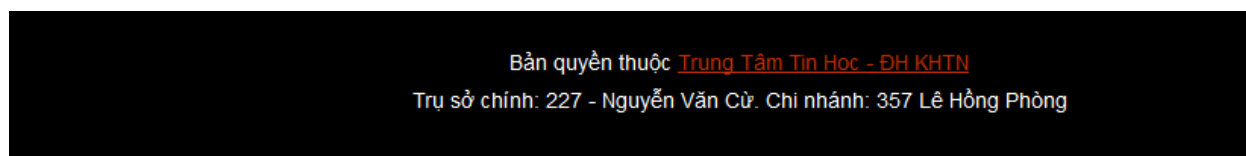
- ✓ Slogan:



- ✓ Silder bar: hiệu ứng các hình ảnh quảng cáo về các món ăn đặc sản của nhà hàng

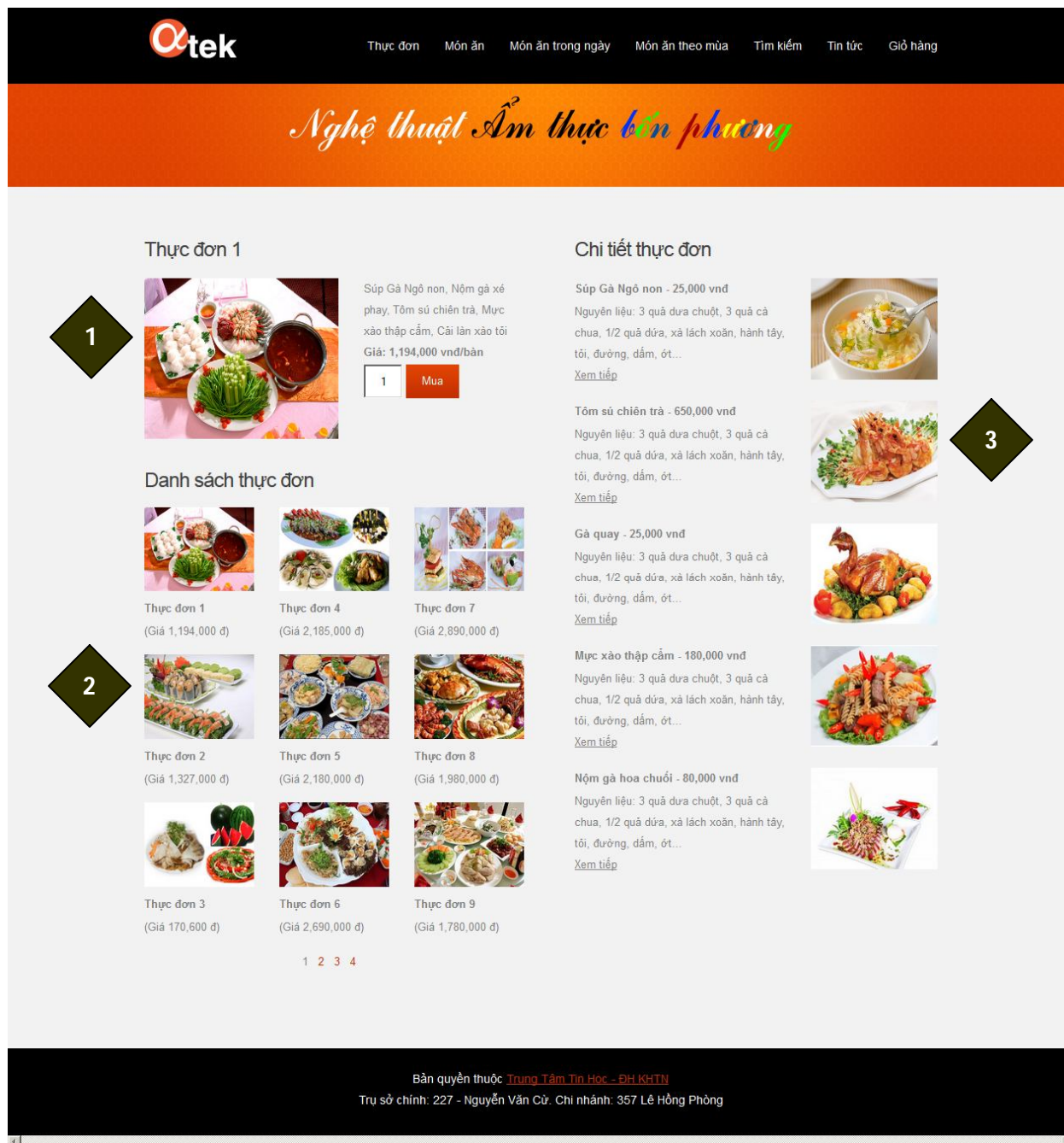


- ✓ Footer: Thông tin bản quyền



- **Yêu cầu xử lý các chức năng trong thanh menu**
 - ✓ Thể hiện Thực đơn: liên kết đến trang `thuc_don.php`
 - ✓ Thể hiện Món ăn: liên kết đến trang `mon_an.php`
 - ✓ Thể hiện Món ăn trong ngày: liên kết đến trang `mon_an_trong_ngay.php`
 - ✓ Thể hiện Món ăn theo mùa: liên kết đến trang `mon_an_theo_mua.php`
 - ✓ Thể hiện Tìm kiếm: liên kết đến trang `tim_kiem.php`
 - ✓ Thể hiện Tin tức: liên kết đến trang `tin_tuc.php`
 - ✓ Thể hiện Giỏ hàng: liên kết đến trang `gio_hang.php`

2. Giao diện trang thực đơn

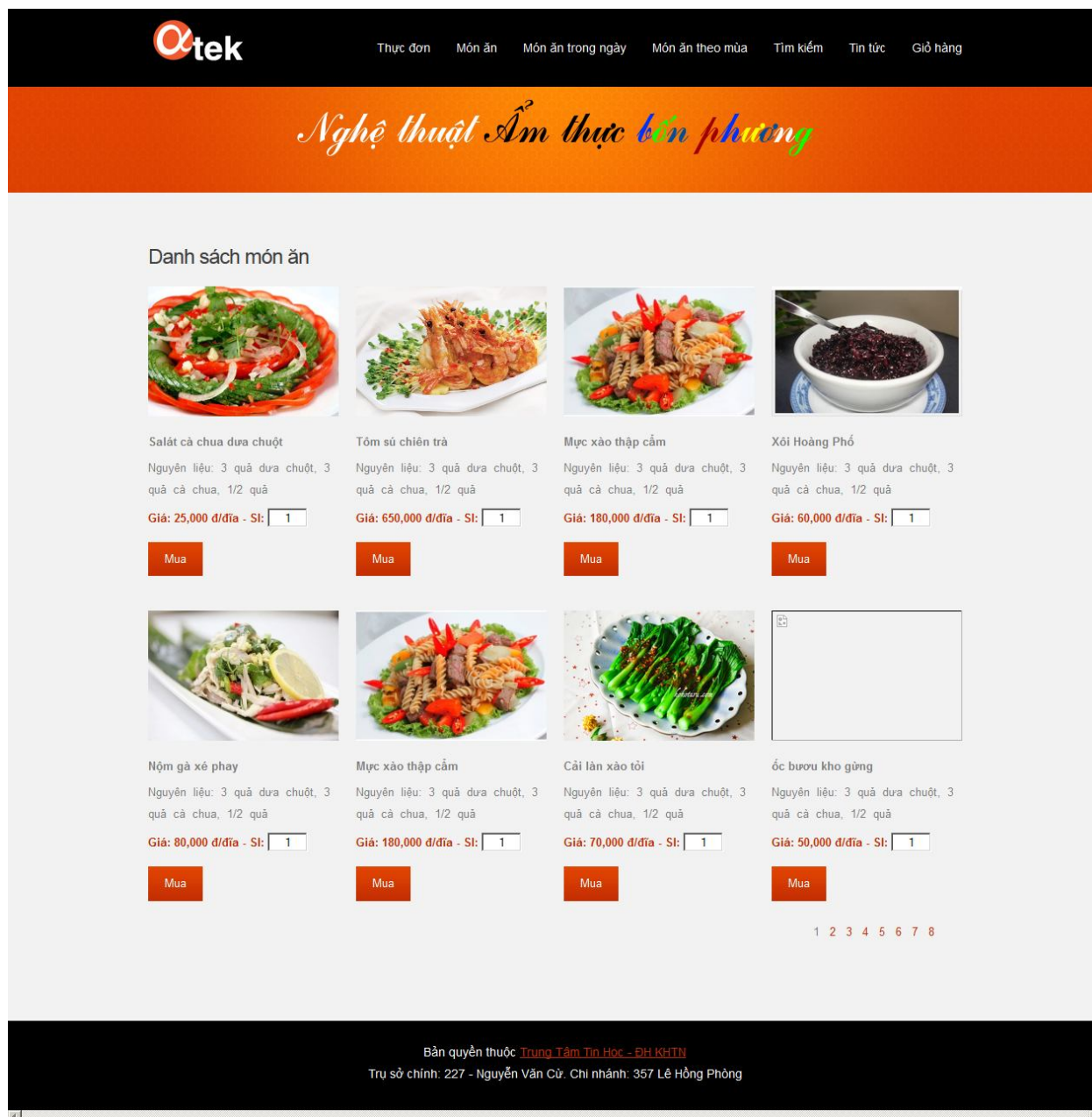


• Mô tả chức năng

- ✓ Cho phép khách hàng xem và đặt hàng theo thực đơn
- ✓ Giao diện chia làm 3 thể hiện (1, 2, 3):
 - Left Top (1) : hiển thị một thực đơn: cho phép chọn mua thực đơn

- Left Bottom (2): hiển thị danh sách các thực đơn (Có phân trang)
- Righth (3): danh sách các món ăn của thực đơn hiện hành
- **Xử lý trang thực đơn:**
 - ✓ Đọc dữ liệu bảng thực đơn -> hiển thị một thực đơn tại Left Top (1) và danh sách thực đơn tại Left Bottom (2)
 - ✓ Đọc món ăn theo thực đơn theo thực đơn hiện hành -> hiển thị các món ăn tại vị trí Righth (3)
 - ✓ Phân trang cho thực đơn
 - ✓ Khi chọn một thực đơn trong danh sách (2) -> hiển thị thông tin thực đơn tại Left Top (1), hiển thị chi tiết thực đơn tại Righth (3)
 - ✓ Khi nhấn chọn thể hiện xem tiếp mở trang chi_tiet_mon_an.php với tham số là id của món ăn được xem
 - ✓ Xử lý giỏ hàng khi khách hàng chọn mua

3. Giao diện trang Món ăn



- **Mô tả chức năng**

- ✓ Cho phép khách hàng xem thông tin và đặt hàng theo món ăn
- ✓ Hiển thị danh sách các món ăn thông tin gồm
 - Hình, tiêu đề, tóm tắt, giá, mua hàng, số lượng
- ✓ Có chức năng phân trang cho danh sách món ăn (8 món/trang)


- **Xử lý trang món ăn**

- ✓ Khi nhấn vào tiêu đề món liên kết trang chi tiết món: `chi_tiet_mon_an.php`
- ✓ Khi nhấn vào ảnh: sử dụng JQuery phóng to ảnh
- ✓ Khi nhấn vào nút mua: lưu thông tin món ăn vào giỏ hàng



Hình thể hiện ảnh món ăn được phóng to khi nhấn vào món ăn bạn chọn


4. Giao diện trang Chi tiết món ăn



Thực đơnMón ănMón ăn trong ngàyMón ăn theo mùaTìm kiếmTin tứcGiỏ hàng

Nghệ thuật Ẩm thực bốn phương

Súp Gà Ngò non



Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả dừa, xà lách xoăn, hành tây, tỏi, đường, dấm, ớt...


Cách làm: Đun nước dùng sôi, cho thịt gà vào, nêm muối tiêu, đun sôi nhỏ lửa 10 phút. Nếu bạn sợ gà quá nhừ thì có thể vớt thịt gà ra.

Khuyến mãi: nước ngọt, khăn lạnh

Giá: 25,000 đ/ đĩa - Số:

Mua

Món ăn cùng danh mục




Bánh canh

Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả

Giá: 25,000 đ/đĩa - Số:

Mua




Gà quay

Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả

Giá: 25,000 đ/đĩa - Số:

Mua




Khăn lạnh

Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả

Giá: 2,000 đ/đĩa - Số:

Mua



Nộm gà hoa chuối

Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả

Giá: 80,000 đ/đĩa - Số:

Mua

- **Mô tả chức năng**

- ✓ Hiển thị chi tiết món ăn và các món ăn cùng danh mục


- **Xử lý trang chi tiết món ăn**

- ✓ Đọc món ăn theo ma_mon, các món ăn cùng danh mục

- ✓ Phân trang cho các món ăn cùng danh mục

- ✓ Xử lý chọn mua


5. Giao diện trang món ăn trong ngày



Thực đơnMón ănMón ăn trong ngàyMón ăn theo mùaTìm kiếmTin tứcGiỏ hàng

Nghệ thuật Ẩm thực bốn phương

Danh sách món ăn phục vụ trong ngày




Tôm sú rang muối tiêu

Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả

Giá: 650,000 đ/đĩa - Số:

Mua




Hoa lơ xanh xào tỏi

Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả

Giá: 70,000 đ/đĩa - Số:

Mua




Bào Ngư xào song nầm

Dùng nóng với cơm và chấm kèm nước tương.

Giá: 300,000 đ/đĩa - Số:

Mua




Bào Ngư om cải xanh

Nguyên liệu: 500g bào ngư Úc 300g rau cải xanh Nước xương

Giá: 180,000 đ/đĩa - Số:

Mua




Cua bầy chiên bơ

Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả

Giá: 70,000 đ/đĩa - Số:

Mua




Salat Tôm trái thơm

Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả

Giá: 150,000 đ/đĩa - Số:

Mua




Bào Ngư sốt dầu hào nguyên con

Dùng nóng với cơm và chấm kèm nước tương.

Giá: 250,000 đ/đĩa - Số:

Mua



Bào Ngư sốt nầm

Nguyên liệu: 500g bào ngư Úc 300g rau cải xanh Nước xương

Giá: 190,000 đ/đĩa - Số:

Mua


1 2

Bản quyền thuộc Trung Tâm Tin Học – ĐHQHTN

Trụ sở chính: 227 – Nguyễn Văn Cừ. Chi nhánh: 357 Lê Hồng Phong

- **Mô tả chức năng**
 - ✓ Hiển thị danh sách món ăn trong ngày
- **Xử lý trang món ăn trong ngày**
 - ✓ Lọc ra danh sách các món ăn trong ngày
 - ✓ Xử lý yêu cầu như trang món ăn


6. Giao diện trang Tin tức



Thực đơnMón ănMón ăn trong ngàyMón ăn theo mùaTìm kiếmTin tứcGiỏ hàng



Nghệ thuật Ẩm thực bốn phương

Nấm kim châm xào thịt bò





24/06/2011 - Nấm trắng, ớt đỏ, cần xanh, thịt bò nấu nhừ... đĩa nấm xào của bạn không chỉ ngon, bổ mà còn rất bắt mắt.

Nấm trắng, ớt đỏ, cần xanh, thịt bò nấu nhừ... đĩa nấm xào của bạn không chỉ ngon, bổ mà còn rất bắt mắt. Ngoài thành phần chủ yếu là protid như mọi loại nấm khác, nấm kim chi còn có các vitamin B1, B2, C, BB... chứa nhiều kẽm, kali, tốt cho những người mắc bệnh huyết áp, đồng thời có tác dụng phòng chống các bệnh gan mật, tiêu hóa. Nấm kim chi chế biến rất đơn giản, lại có thể phối hợp với nhiều loại thực phẩm như xào với mực tươi, với tôm - thịt, thịt gà, thịt bò... Bạn có thể thử chế biến món thịt bò xào với nấm kim chi, một món ăn rất dễ làm, lại không tốn thời gian. Khẩu phần 2 người ăn chỉ cần 200g thịt bò (thịt bò phi lê càng ngon) và khoảng 200g nấm. Thịt bò ướp gia vị, xào chín tái, trút ra đĩa. Nấm cắt bỏ gốc, rửa với nước có pha chút muối, để ráo. Phi thơm dầu ăn với tỏi, cho nấm vào xào nhanh tay. Lưu ý: nấm rất mau chín, phải làm nhanh, nấm chín quá sẽ bị nhũn, ăn mất ngon và mất nhiều vitamin. Cho thịt bò vào nấm đảo lại một lần nữa rồi cho ra đĩa. Trang trí thêm cần tây cắt ngắn và vài lát ớt tươi. Dọn dùng nóng. Có thể chấm kèm với nước tương cho thêm đậm đà. (Theo Phụ Nữ TP HCM)





Nấm kim châm xào thịt bò

No mắt ở Ngày hội cây trái ngon



Gà hấp lá sen

Thịt ngâm nước mắm



No mắt ở Ngày hội cây trái ngon

Mèo vật với hành tây

1 2

Bản quyền thuộc [Trung Tâm Tin Học - ĐHQGHN](#)
Trụ sở chính: 227 - Nguyễn Văn Cừ. Chi nhánh: 357 Lê Hồng Phong

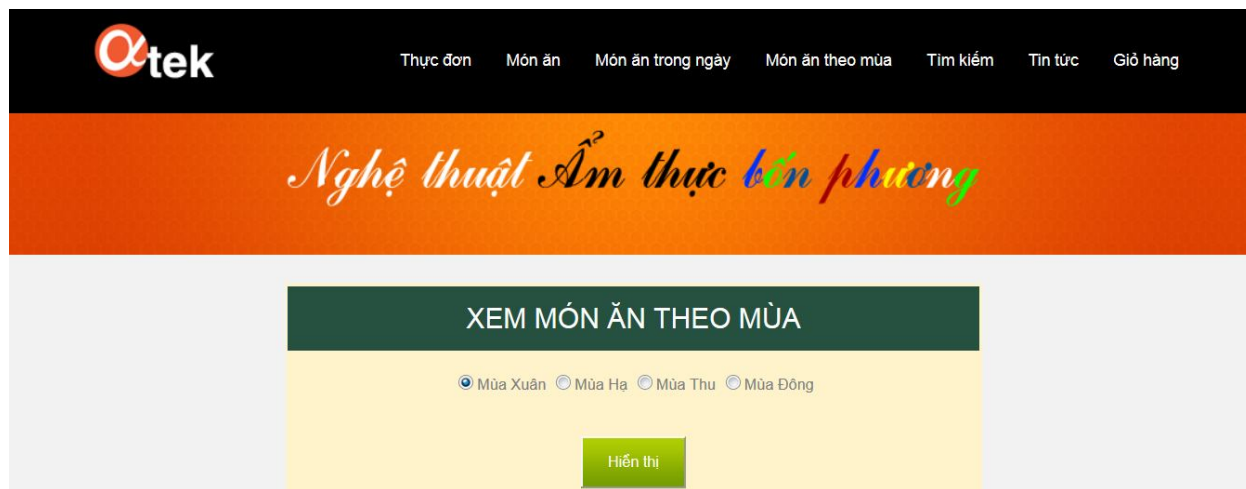
- **Mô tả chức năng**

- ✓ Hiển thị các bài viết về công thức nấu ăn, pha chế ...và công dụng của món
- ✓ Giao diện trang tin tức chia làm hai phần
 - Trái: Hiển thị nội dung hình ảnh một bài viết
 - Phải: Hiển thị tất cả các bài viết: gồm hình và tiêu đề bài viết

- **Xử lý trên trang:**

- ✓ Khi nhấn chọn một tin bên phải trang -> hiển thị nội dung tin bên trái
- ✓ Xử lý hiển thị: ajax + jquery -> load dữ liệu


7. Giao diện trang Món ăn theo mùa



Thể hiện trang món ăn theo mùa khi khởi động

- **Mô tả chức năng**

- ✓ Hiển thị các mùa trong năm. Chọn món theo mùa (thể hiện xem món ăn theo mùa)
- ✓ Kết quả trang Món ăn theo mùa khi chọn mùa xuân-> nhấn nút hiển thị







Thực đơnMón ănMón ăn trong ngàyMón ăn theo mùaTìm kiếmTin tứcGiỏ hàng

Ngệ thuật Ẩm thực bốn phương

XEM MÓN ĂN THEO MÙA

☒ Mùa Xuân☐ Mùa Hạ☐ Mùa Thu☐ Mùa Đông

Hiện thị

Tên món	Mô tả	Hình	Giá
Canh củ cải trắng nấu với thịt nạc xay	<ul style="list-style-type: none">- 1 củ cải trắng vừa ăn- 200g thịt nạc xay hay thịt gà xay- Hành khô, í nhánh hành lá, rau mùi, hạt nêm, hạt tiêu		25,000 đ
Canh gà nấu đậu phụ và rau của	<ul style="list-style-type: none">- 1/2 hộp đậu phụ non- 1-2 cái đùi gà- 1 củ cà rốt- 200g hạ đậu Hà lan- Muối, hạt tiêu, đường, vài nhánh hành lá.		30,000 đ
Canh bắp cải nấu với thịt bò	<ul style="list-style-type: none">- 1/4 cây bắp cải- 200g thịt bò- Muối, nước mắm, hạt tiêu, vài nhánh hành lá, mùi tàu, hạt nêm, tỏi.		25,000 đ
Canh bò viên nấu khoai môn	<ul style="list-style-type: none">- 300g bò viên, bạn có thể mua sẵn tại siêu thị- 200g khoai môn- Vài nhánh mùi tàu, hành lá, muối, hạt nêm.		20,000 đ

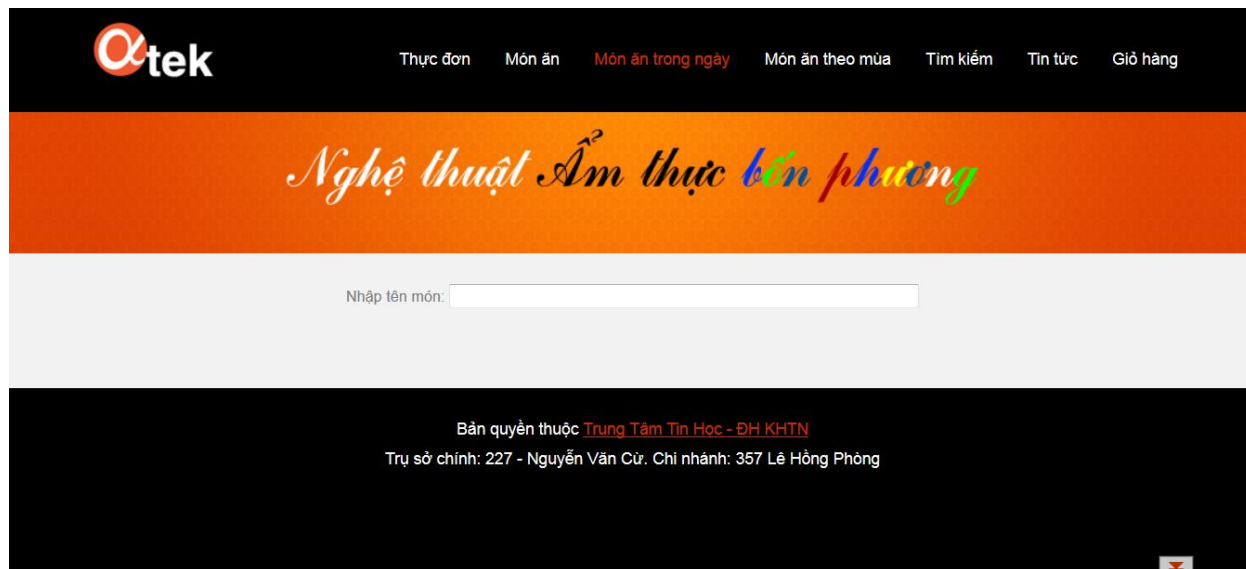
Bản quyền thuộc Trung Tâm Tin Học - ĐH KHTN

Trụ sở chính: 227 - Nguyễn Văn Cừ. Chi nhánh: 357 Lê Hồng Phong

Thể hiện trang món ăn theo mùa khi nhấn nút hiện thị

- **Xử lý trên trang:**
 - ✓ Đọc dữ liệu từ tập tin mon_an_theo_mua.txt
 - ✓ Xử lý hiển thị: ajax + jquery -> load dữ liệu

8. Giao diện trang Tìm kiếm



Thể hiện trang tìm món ăn khi khởi động

- **Mô tả chức năng**

- ✓ Tìm kiếm món ăn theo tên món
- ✓ Kết quả trang tìm món



Thể hiện trang tìm món ăn khi nhập giá trị tìm

- **Xử lý trên trang:**

- ✓ Nhập giá trị tìm
- ✓ Xử lý hiển thị: ajax + jquery -> load dữ liệu

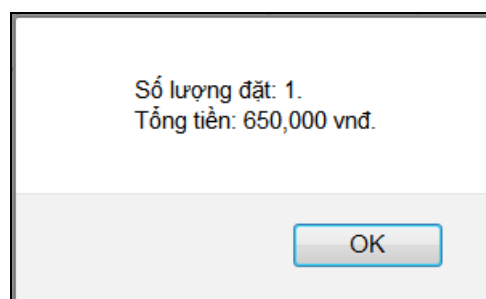
9. Giao diện trang Giỏ hàng



Thể hiện trang giỏ hàng khi có món ăn

- **Mô tả chức năng**

- ✓ Chọn mua món ăn trong các trang: hiển thị hộp thoại hiển thị thông tin: tổng số lượng, tổng tiền hàng



Thể hiện hộp thoại khi chọn mua món ăn

- **Xử lý các chức năng trên trang:**

- ✓ Cập nhật: [Cập nhật](#), [Xóa giỏ hàng](#)

- Cập nhật lại số lượng và thành tiền món ăn
- Cập nhật lại tổng tiền

✓ Đặt hàng

Đặt hàng

- Hiện thị form nhập thông tin khách hàng

The screenshot shows a web application interface for a restaurant. At the top, there is a navigation bar with the logo 'Qtek' and several menu items: 'Thực đơn', 'Món ăn', 'Món ăn trong ngày', 'Món ăn theo mùa', 'Tìm kiếm', 'Tin tức', and 'Giỏ hàng'. Below the navigation bar is a decorative banner with the text 'Nghệ thuật Ẩm thực bốn phương' in a stylized font. The main content area is titled 'Vui lòng nhập thông tin khách hàng' (Please enter customer information). It contains several input fields: 'Tên khách hàng' (Customer name), 'Email', 'Địa chỉ' (Address), 'Điện thoại' (Phone number), and 'Ghi chú' (Remarks). Below these fields is a section for 'Tiền đặt cọc' (Deposit) with a value of '0'. At the bottom of the form, there is a section for 'Hình thức thanh toán' (Payment method) with three radio buttons: 'Tiền mặt' (Cash), 'Chuyển khoản' (Bank transfer), and 'Tín dụng' (Credit). The 'Tiền mặt' option is selected. Below the radio buttons are two buttons: 'Lưu' (Save) and 'Quay về' (Go back). At the very bottom of the page, there is a footer with the text 'Bản quyền thuộc Trung Tâm Tin Học - ĐH KHTN' and 'Trụ sở chính: 227 - Nguyễn Văn Cừ. Chi nhánh: 357 Lê Hồng Phong'.

Qtek

Thực đơn Món ăn Món ăn trong ngày Món ăn theo mùa Tìm kiếm Tin tức Giỏ hàng

Nghệ thuật Ẩm thực bốn phương

Vui lòng nhập thông tin khách hàng

Tên khách hàng

Email

Địa chỉ

Điện thoại

Ghi chú

Tiền đặt cọc

0

Hình thức thanh toán

☒ Tiền mặt ☐ Chuyển khoản ☐ Tín dụng

Lưu Quay về

Bản quyền thuộc Trung Tâm Tin Học - ĐH KHTN
Trụ sở chính: 227 - Nguyễn Văn Cừ. Chi nhánh: 357 Lê Hồng Phong

Thể hiện nhập thông tin khách khi chọn mua món ăn

Lưu

✓ Chức năng Lưu

- Lưu thông tin khách mua hàng vào bảng khách hàng
- Lưu thông tin bảng Hoá đơn: mã hoá đơn, ngày hoá đơn, mã khách hàng, tổng tiền, tiền đặt cọc...
- Lưu thông tin bảng Chi tiết Hoá đơn: mã hoá đơn, mã món, số lượng, đơn giá
- Xoá thông tin giỏ hàng (session)



Thể hiện giỏ hàng khi lưu thành công

Quay về

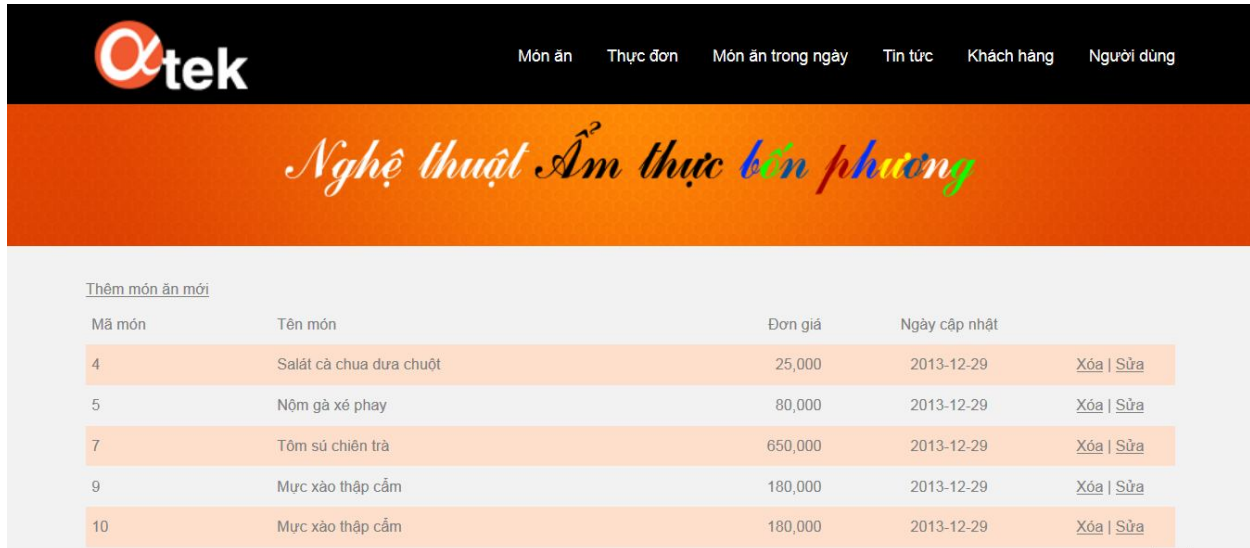
✓ Chức năng quay về

- Chuyển trang về trang giỏ hàng

III. Giao diện Quản trị

Yêu cầu xử lý: Cập nhật cho các bảng trong Cơ sở dữ liệu

Giao diện trang khởi động mon_an.php




Mã món	Tên món	Đơn giá	Ngày cập nhật	
4	Salát cà chua dưa chuột	25,000	2013-12-29	Xóa Sửa
5	Nộm gà xé phay	80,000	2013-12-29	Xóa Sửa
7	Tôm sú chiên trà	650,000	2013-12-29	Xóa Sửa
9	Mực xào thập cẩm	180,000	2013-12-29	Xóa Sửa
10	Mực xào thập cẩm	180,000	2013-12-29	Xóa Sửa

Thể hiện món ăn khi khởi động

- **Mô tả chức năng**
 - ✓ Cho phép thêm, sửa, xóa món ăn
- **Xử lý các chức năng trên trang món ăn**
 - ✓ Chức năng Thêm món ăn mới

- Chức năng Lưu: Kiểm tra thông tin món ăn hợp lệ. Lưu vào bảng món ăn
- Chức năng Bỏ qua: Không lưu và chuyển về trang món ăn
- ✓ Chức năng Sửa món ăn



Món ănThức đơnMón ăn trong ngàyTin tứcKhách hàngNgười dùng

Nghệ thuật Ẩm thực bốn phương

Tên món ăn

Loại món ăn

Nội dung tóm tắt

Nội dung chi tiết

Đơn giá

Hình


Ngày cập nhật

Khuyến mãi

Salát cà chua dưa chuột

Món Canh Bổ Dưỡng

Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả dứa, xà lách xoăn, hành tây, tỏi, đường, dấm, ớt...



Nguyên liệu: 3 quả dưa chuột, 3 quả cà chua, 1/2 quả dứa, xà lách xoăn, hành tây, tỏi, đường, dấm, ớt...Cách làm: dưa chuột cà chua, dưa, gọt vỏ, rửa sạch, thái lát mỏng. Bày xen kẽ các nguyên liệu trên theo hình tròn hoặc hình dẻ quạt.Tỏi, ớt đập dập, băm nhỏ, cho vào tô với một chút dấm đường và một chút muối. Quậy đều hỗn hợp trên, nếm thử thấy có vị chua, ngọt vừa ăn là được. Dội hỗn hợp trên vào đĩa nguyên liệu đã được trình bày.

body

Đơn giá khuyến mãi

Đơn vị tính

Trong ngày

Browse...

No file selected.

2013-12-29

nước ngọt, khăn lạnh

25000

0

đĩa


☐

Lưu

Bỏ qua

Bản quyền thuộc Trung Tâm Tin Học - ĐH KHTN

Trụ sở chính: 227 - Nguyễn Văn Cừ. Chi nhánh: 357 Lê Hồng Phong



Thể hiện món ăn khi nhấn vào nút sửa món ăn mới

- Chức năng Lưu: Kiểm tra thông tin món ăn hợp lệ. Lưu vào bảng món ăn
- Chức năng Bỏ qua: Không lưu và chuyển về trang món ăn
- ✓ Chức năng Xóa món ăn
 - Hồi xoá: Nếu đồng ý -> xoá món ăn hiện hành

Học viên xây dựng cho các bảng còn lại