TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI

Viện Công nghệ thông tin và Truyền thông



**PHÁT TRIỂN PHẦN MỀM   
CHUYÊN NGHIỆP**

**ĐỀ XUẤT ĐỀ TÀI: WEBSITE QUẢN LÝ NHÀ HÀNG**

Giáo viên hướng dẫn: ThS. Vũ Đức Vượng

Mã lớp: 111592

Sinh viên thực hiện – Nhóm 02

|  |  |
| --- | --- |
| **Họ tên** | **MSSV** |
| Bùi Phan Thanh Cường | 20160527 |
| Phạm Quang Hòa | 20161743 |
| Nguyễn Thị Hồng | 20161757 |
| Nguyễn Việt Tiến | 20164077 |
| Trần Thị Thu Uyên | 20164598 |

*Hà Nội, ngày 01 tháng 10 năm 2019*

Mục lục

[1. Lý do chọn đề tài 3](#_Toc20990751)

[2. Mô tả ứng dụng 3](#_Toc20990752)

[2.1. Tác nhân ứng dụng 3](#_Toc20990753)

[2.2. Các chức năng 3](#_Toc20990754)

[2.2.1. Nghiệp vụ bán hàng 3](#_Toc20990755)

[2.2.2. Nghiệp vụ quản lý 3](#_Toc20990756)

[3. Lựa chọn công nghệ 4](#_Toc20990757)

[3.1. Nền tảng 4](#_Toc20990758)

[3.2. Công nghệ sử dụng 4](#_Toc20990759)

# Lý do chọn đề tài

Hầu hết, các cửa hàng hiện nay đều cần đến một phần mềm quản lý, giúp tăng hiệu quả của việc làm việc và quản lý. Một nhà hàng cũng không phải ngoại lệ. Việc có phần mềm để quản lý nhà hàng sẽ giúp chủ nhà hàng có thể quản lý tốt hơn được các công việc của nhà hàng như:

* Các giao dịch, đặt hàng của thực khách.
* Việc xuất/nhập thực phẩm.
* Công việc của các nhân viên.
* Công việc của quản lý.
* Thực đơn các món ăn và cơ sở vật chất của nhà hàng.

# Mô tả ứng dụng

## Tác nhân ứng dụng

Những người sẽ sử dụng ứng dụng là:

* Nhân viên thu ngân.
* Nhân viên phục vụ, ghi order (có thể kết hợp là nhân viên thu ngân).
* Nhân viên bếp.
* Nhân viên chạy bàn.
* Quản lý/chủ quán.

## Các chức năng

### Nghiệp vụ bán hàng

* Ghi nhận đặt chỗ (có thể đặt cọc, đặt món trước) cho khách hàng.
* Ghi order, ghi chú nhanh cho từng món và cả order.
* Ghi order bằng máy tính bảng.
* Ghi order bằng điện thoại.
* Ghi order bằng máy tính/PC/POS.
* Gửi yêu cầu chế biến xuống bếp/bar qua máy in/máy tính bảng.
* Xem danh sách các món đã chế biến xong để trả món.
* Kiểm đồ cho khách hàng nếu quán có phục vụ các loại đồ uống đóng chai/đồ đóng gói như: nước ngọt, bia, lạc rang, nem chua, ...
* Tính ti­ền áp dụng nhiều chương trình khuyến mại.
* Thu tiền bằng nhiều hình thức thanh toán.

### Nghiệp vụ quản lý

* Thiết lập thực đơn theo từng mâm, nhóm và thứ tự món: món khai vị, món chính, món tráng miệng.
* Thống kê số lượng các món bán chạy giúp chủ nhà hàng điều chỉnh thực đơn phù hợp với thị hiếu khách hàng.
* Báo cáo doanh thu theo thời gian giúp chủ nhà hàng bố trí nhân sự phù hợp từng thời điểm.
* Quản lý tình trạng xuất - nhập tồn kho nguyên vật liệu để có kế hoạch mua hàng phù hợp.
* Theo dõi tình trạng công nợ của khách hàng để biết các khoản nợ đã thu, còn phải thu của khách hàng và nhà cung cấp.

# Lựa chọn công nghệ

## Nền tảng

Ứng dụng sẽ được phát triển trên nền tảng website.

## Công nghệ sử dụng

* Sử dụng framework Laravel.
* Sử dụng framework AngularJS.
* Sử dụng Bootstrap 3.
* Sử dụng Semantic UI.