DiningDash

Verze dokumentu: 13.4

Datum odevzdání: 01.05.2023

<u>DiningDash - rezervační a podpůrný systém</u> <u>restaurace</u>

Email projektu: diningdashsmp@gmail.com

Odkaz na stránky projektu:

https://gitlab.fel.cvut.cz/kovaldmy/po_1330-jurica-diningdash/-/wikis/home

Seznam řešitelů projektu:

- Dmytro Kovalov kovaldmy
- Illia Zozuliak zozulill
- Valeriia Timonina timonval
- Alina Voropaeva voropali

Termín cvičení: 2. semestr, pondělí 13:30

Jméno cvičícího: Jan Jurica



Business analýza	3
Popis projektu	3
Business cíle	4
Odůvodnění ekonomické smysluplnosti projektu (náklady, přínosy)	5
Business požadavky	8
Business domain model	11
Business process model	12
Softwarová analýza	15
Funkční požadavky	15
Kvalitativní požadavky	18
Diagramy případů použití	20
Use Case Context Diagram	26
1. Přihlásit se	26
2. Registrovat se	27
3. Odhlásit se	28
4. Aktualizovat heslo	29
5. Upravit údaje o účtu	30
6. Smazat účet	31
7. Zobrazit menu	32
8. Zobrazit informací o restauraci	33
9. Vytvořit rezervace	34
10. Vytvořit objednávku	35
11. Zobrazit všechny rezervace	
12. Zobrazit hodnocení	37
13. Upravit hodnocení	38
14. Odstranit hodnocení	39
15. Zrušit rezervace	40
16. Upravit objednávku	41
17. Uzavřít objednávku	42
18. Přidat platební prostředky	43
19. Přejít k platbě	44
20. Potvrdit platbu	45
Wireframes	46
Získat správu o hodnocení zaměstnanců a statistiky prodeje	47
Vytvoření rezervace	48
Vytvoření objednávky	49
Změna popisu restaurace	50
Osobní profil uživatelů	51
Stavové diagramy	52
Rezervace	52
Diagram komponent	53
Sekvenční diagramy	56



59
59
60
61
62
62
62
63
63
64
65
66

Business analýza Popis projektu

SOUČASNÝ STAV

V současné době hosté restaurace čekají na otevírací dobu, aby zavolat a zarezervovat stůl. To zdaleka ne každému vyhovuje. Aby si hosté mohli vybrat, do které restaurace



mají jít, musí se zeptat známých, podívat se na karty a náhodně si vybrat, je to dlouhý proces. Pokud jde o práci zaměstnanců restaurací, nemají žádný motivační systém pro obsluhu, kromě spropitného. Hosté nemohou Hodnotit číšníky, natož si vybrat někoho konkrétního, číšníkům není připsán žádný bonus. Aby restaurace integrovala systém interních objednávek, musí si koupit speciální vybavení, protože jejich systémy nelze používat na běžných operačních systémech.

BUDOUCÍ STAV

Cílem projektu bude vytvoření softwaru a k němu připojené webové stránky. Tento systém zrychlí a zjednoduší rezervaci stolů a umožní vám objednat si jídlo předem. Aplikace bude nainstalována na Windows a její používání a údržba bude jednoduchá, optimalizovaná a rychlá. Stránka webu bude přístupná z libovolného prohlížeče a zařízení a její funkcionalitou bude rezervace míst, předběžné prohlížení a objednání jídla, výběr požadovaného číšníka, prohlížení interiéru a exteriéru.

Přínosy projektu

- · zjednodušení instalace zařízení
- zvýšení bonusového systému pro číšníky
- zvýšení návštěvnosti restaurace díky aplikaci
- zjednodušení rezervačního systému, Možnost předčasného objednání jídel a výběru číšníka

Výstupy projektu

Výsledkem projektu bude aplikace pro hosty, kde si budou moci on-line rezervovat stůl a konkrétního číšníka, předem si prohlédnout a vybrat pokrmy. K dispozici bude také systém zavedený přímo v restauraci pro personál, díky kterému nebude nutné kupovat speciální vybavení, což zvýší rychlost obsluhy hostů.

Zadavatel projektu

Zadavatelem projektu budou střední a velké luxusní restaurace, protože takový systém služeb je pro menší podniky irelevantní.

Business cíle

BG1 Vytvoření ekosystému

 Vytvoření webové aplikace s potřebnou funkčností restaurace, které budou návštěvníci používat.



- Vytvoření softwaru pro Windows, který budou používat zaměstnanci restaurace.
- Připojení webu k softwaru a jejich testování. Zajištění bezpečnosti dat a soukromí zákazníků. Vývoj a testování webu a programů by mělo být dokončeno po 6 měsících po zahájení projektu.

BG2 Budování zákaznické základny

Přilákat minimálně 50 klientů v prvním roce provozu

BG3 Zvýšení efektivity ekosystému

Integrace s peněžními systémy a kuchyňskými tiskárnami

BG4 Zvýšení efektivity aplikace

 Spočítá, jak moc náš systém zvýší návštěvnost restaurace, rychlost vyřízení jednoho klienta a zároveň sníží zátěž personálu provozovny

Odůvodnění ekonomické smysluplnosti projektu (náklady, přínosy)

Finanční stránka projektu se skládá z několika částí. V první řadě jsou to náklady na vývoj a náklady na údržbu a provoz systému. Pro každý z nich jsou níže uvedeny tabulky se třemi scénáři - optimistickým, realistickým a pesimistickým.



Finanční náklady na vývoj

Pozice	Plat (kč)	Počet	Scénář	Doba práce (měsíce)	Cena (kč)
C++ vývojář	75 000	1	Optimistický	3	225 000
			Realistický	4	300 000
			Pesimistický	5	375 000
Full-stack web vývojář			Optimistický	2	120 000
	60 000	1	Realistický	3	180 000
			Pesimistický	4	225 000 300 000 375 000 120 000
Tester			Optimistický	1	35 000
	35 000	1	Realistický	2	
			Pesimistický	3	105 000
		-	Optimistický	3	380 000
Celkem		Realistický	4	550 000	
		Pesimistický	5	720 000	

Je zřejmé, že jediná vyvinutá aplikace nebude stačit, je zapotřebí mít stálých zaměstnanců, kteří budou spravovat tento projekt.



Finanční náklady na provoz

Pozice	Plat (kč)	Scénář	Počet	Cena (kč)
Manažer	45 000	Optimistický	1	45 000
		Realistický	2	90 000
		Pesimistický	3	135 000
Technik		Optimistický	1	50 000
	50 000	Realistický	ealistický 2	100 000
		Pesimistický	3	135 000 50 000 100 000 150 000 95 000 190 000
Celkem		Optimistický		95 000
		Realistický		190 000
		Pesimistický		285 000

Přínosy:

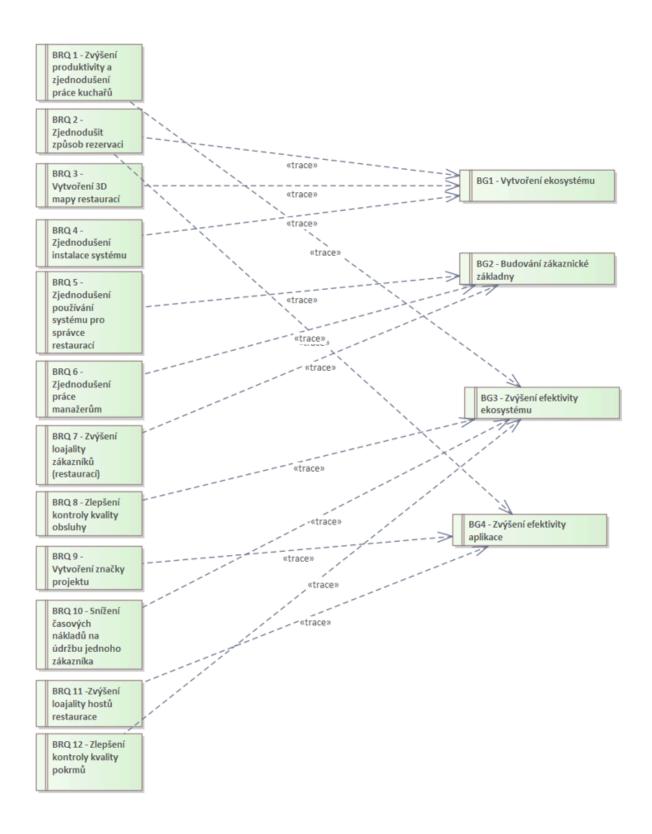
Náš projekt bude generovat příjmy v poměru k výdělkům konkrétních restaurací. Plánujeme účtovat 0.25 % z hrubého přínosu restaurace za den. Vzhledem k tomu, že naprosto všechny objednávky budou procházet naším systémem, budeme mít přesné informace o tom, kolik naši zákazníci vydělávají. Z tohoto důvodu je však obtížné přesně předpovědět příjmy z projektu, protože závisí na počtu restaurací využívajících náš systém, počtu návštěvníků za den a dalších faktorech. Bez ohledu na to jsou v následující tabulce uvedeny přibližné očekávané příjmy v různých scénářích. Předpokládáme, že našimi hlavními zákazníky budou luxusní restaurace s velkou kapacitou a vysokým obratem. Všechny výpočty byly provedeny za předpokladu, že průměrný hrubý příjem na restauraci v den je přibližně 350 000 korun.

Hrubé přínosy (bez započtení nákladů):

Scénář	Počet klientů	Měsíčně	Výhled na 1 rok	Výhled na 5 let
Optimistický	150	3 900 000	46 800 000	234 000 000
Realistický	50	1 300 000	15 600 000	78 000 000
Pesimistický	20	525 000	6 300 000	31 500 000



Business požadavky





BRQ 1 - Zvýšení produktivity a zjednodušení práce kuchařů(BG3)

Jako kuchař restaurace potřebují jednoduchou práci, protože to zvyšuje motivací pracovat.

BRQ 2 - Zjednodušit způsob rezervaci (BG1, BG4)

Jako host musím být schopen rezervovat stůl online, protože díky tomu nemusím s nikým telefonovat a být závislý na pracovní době restaurace.

BRQ 3 - Vytvoření 3D mapy restaurací (BG1)

Jako host potřebuji zjednodušený a moderní systém vizualizace restaurace, protože tímto způsobem si mohu vybrat restauraci, která mi vyhovuje, zůstanu spokojený a budu vždy používat aplikaci.

BRQ 4 - Zjednodušení instalace systému(BG1)

Jako manažer restaurace potřebuji jednoduchou instalaci programu, protože to urychlí proces, zvýší kvalitu služeb a zvýší počet hostů.

BRQ 5 - Zjednodušení používání systému pro správce restaurací (BG2)

Jako manažer nebo číšník v restauraci potřebuji jednoduchou aplikaci, protože to nevytváří stres v práci, zvyšuje motivaci pracovat.

BRQ 6 - Zjednodušení práce manažerům (BG2)

Jako manažer restaurace potřebuji odborníka, který nastaví program rychle, protože rychlá administrativní práce zvyšuje motivaci zlepšit kvalitu restaurace.

BRQ 7 - Zvýšení loajality zákazníků (restaurací)(BG2)

Jako manažer restaurace musím být zapojen do akcí a slev, protože to snižuje plýtvání.

BRQ 8 - Zlepšení kontroly kvality obsluhy (BG3)

Jako číšník potřebuji finanční motivaci, protože díky tomu se zvyšuje motivace dobře pracovat, aby byli hosté spokojeni.



Jako manažer restaurace potřebuji vědět, jak dobře číšníci pracují, protože to zvýší příjmy restaurace.

BRQ 9 - Vytvoření značky projektu (BG4)

Jako manažer restaurace musím zvýšit důvěryhodnost restaurace, protože to zvýší návštěvnost restaurace a podle toho příjmy.

Jako host restaurace potřebuji vysokou autoritu místa, protože tímto způsobem budu s návštěvou spokojen a vrátím se tam znovu.

BRQ 10 - Snížení časových nákladů na údržbu jednoho zákazníka(BG3)

Jako host restaurace potřebují rychlý a kvalitní servis, protože chci mít perfektní večer.

BRQ 11 -Zvýšení loajality hostů restaurace(BG4)

Jako host restaurace potřebují slevy a akce, protože to snižuje náklady a poskytuje příjemný bonus.

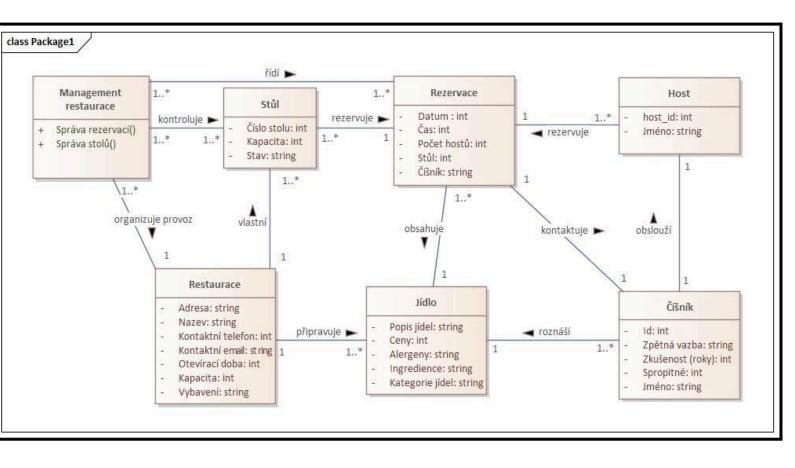
BRQ 12 - Zlepšení kontroly kvality pokrmů(BG3)

Jako host restaurace potřebují kvalitní jídla, protože je to důležité pro mé zdraví.

Jako manažer restaurace potřebuji, aby byli hosté spokojeni s jídlem, protože to vytváří základnu stálých hostů a doporučení, přináší to zisk.



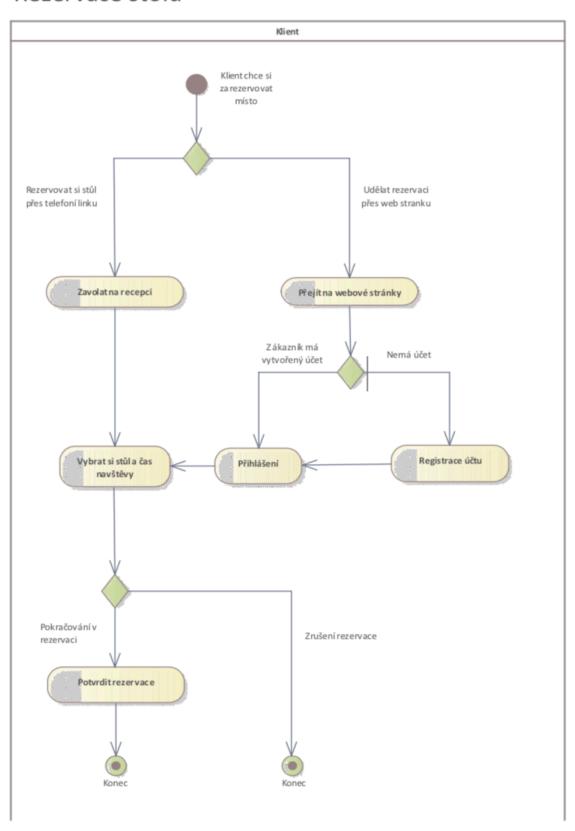
Business domain model





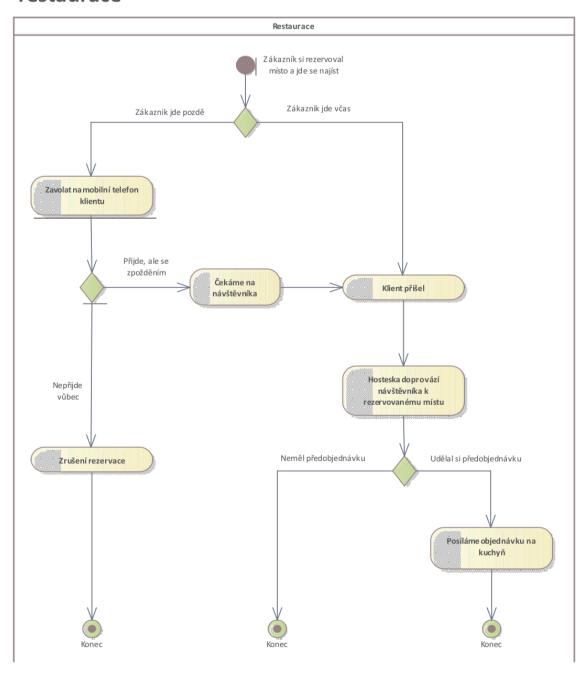
Business process model

Rezervace stolu



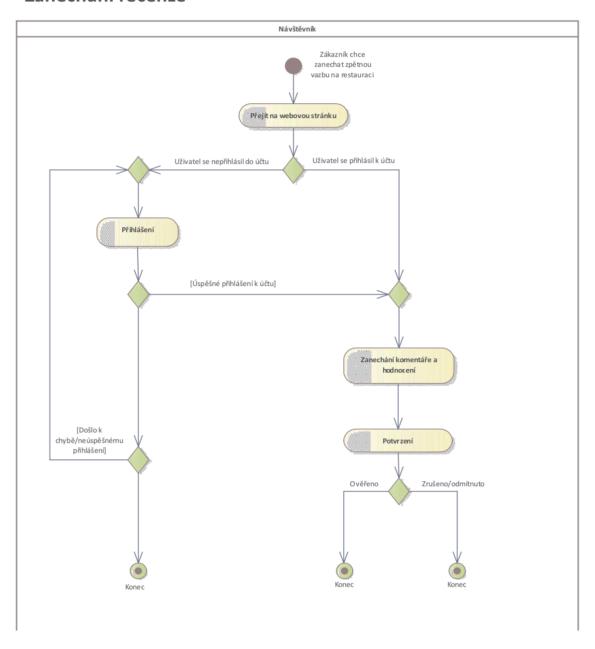


Vstup zákazníka do restaurace





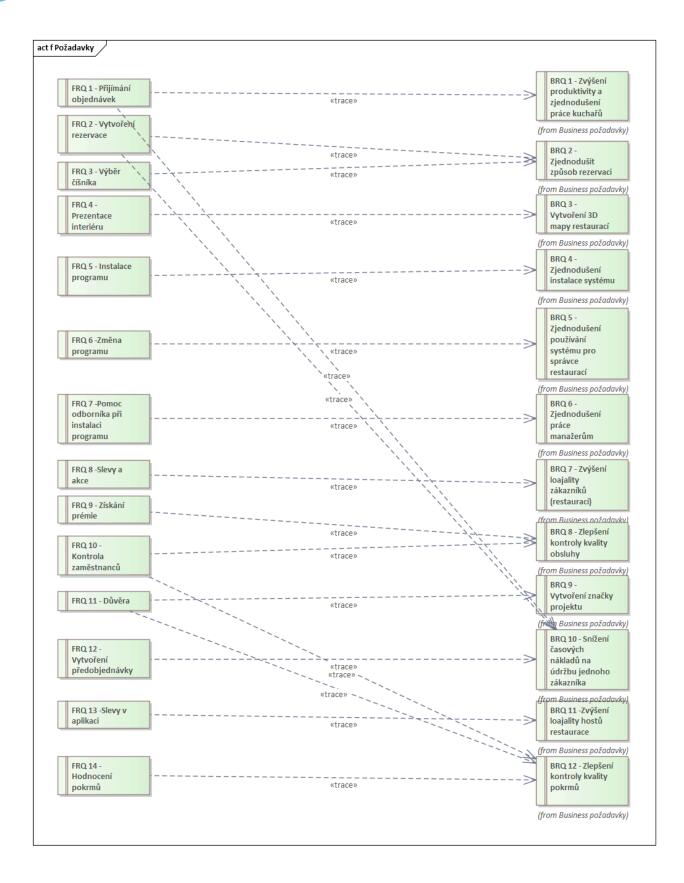
Zanechání recenze





Softwarová analýza Funkční požadavky





FRQ 1 - Přijímání objednávek

Systém umožňuje číšníkům přijímat objednávky elektronicky.



FRQ 2 - Vytvoření rezervace

Systém umožňuje hostům restaurace rezervovat stůl online.

FRQ 3 - Výběr číšníka

Systém umožňuje hostům restaurace vybrat si oblíbeného číšníka online.

FRQ 4 - Prezentace interiéru

Systém umožňuje hostům restaurace nahlédnout do celého interiéru místnosti.

FRQ 5 - Instalace programu

Systém umožňuje manažerům, pokud chtějí, nainstalovat program do svého pracovního notebooku sami.

FRQ 6 - Změna programu

Systém umožňuje číšníkům a manažerům měnit směny nebo je odstraňovat.

FRQ 7 - Pomoc odborníka při instalaci programu

Systém umožňuje manažerům restaurace pozvat odborníka, aby nainstalovali program.

FRQ 8 - Slevy a akce

Systém umožňuje manažerům restaurací získat slevy na stálého uživatele.

FRQ 9 - Získání prémie

Systém umožňuje číšníkům získat prémii za dobré hodnocení uživatelů.

FRO 10 - Kontrola zaměstnanců

Systém umožňuje manažerům kontrolovat práci číšníků a kuchařů.

FRO 11 - Důvěra

Systém umožňuje hostům restaurace rezervovat stůl v osvědčených restauracích.

FRQ 12 - Vytvoření předobjednávky

Systém umožňuje hostům restaurace objednat si jídlo při rezervaci.

FRQ 13 - Slevy v aplikaci

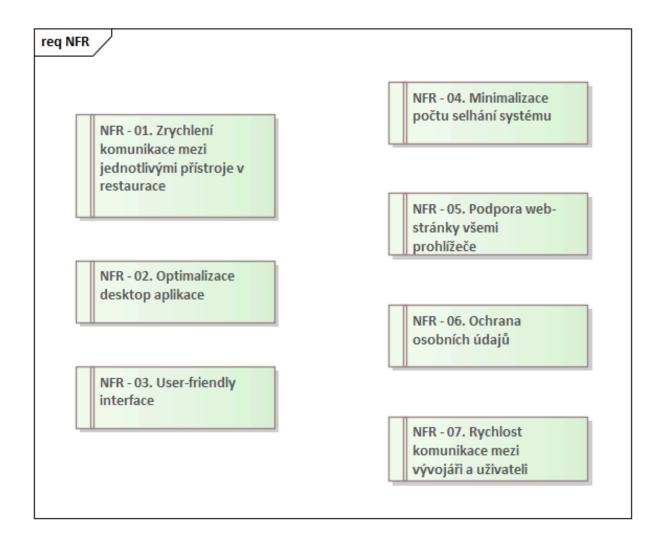
Systém umožňuje hostům restaurace získat slevy.

FRQ 14 - Hodnocení pokrmů

Systém umožňuje manažerům zlepšit kvalitu jídel v restauraci.



Kvalitativní požadavky



NFR - 01. Zrychlení komunikace mezi jednotlivými přístroje v restaurace

Pro každou jednotlivou restauraci musíme zvolit správný komunikační protokol mezi zařízeními, aby se urychlil provoz systému.

NFR - 02. Optimalizace desktop aplikace

Software musí běžet konzistentně a rychle na všech desktop zařízeních v restauraci.

NFR - 03. User-friendly interface

Aplikace a webové stránky by měly mít uživatelsky přívětivé rozhraní, ve kterém se lze snadno orientovat.



NFR - 04. Minimalizace počtu selhání systému

Je nutné zajistit, aby docházelo k co nejmenšímu počtu "crashů", aby program nepřestal pracovat v nejnevhodnější dobu.

NFR - 05. Podpora web-stránky všemi prohlížeče

Webová stránka pro vytvoření rezervací musí fungovat v nejčastěji používaných prohlížečích jako Google Chrome, Safari, Microsoft Edge, Firefox a Opera.

NFR - 06. Ochrana osobních údajů

Všechny údaje zadané uživatelem musí být zašifrovány, aby byla zajištěna jejich bezpečnost.

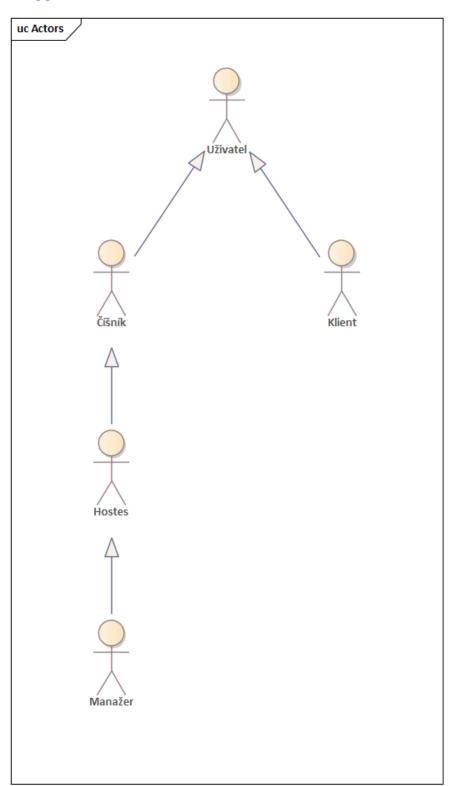
NFR - 07. Rychlost komunikace mezi vývojáři a uživateli

Je třeba zřídit kanál pro komunikaci uživatelů systému (restaurací) s týmem podpory prostřednictvím manažera, aby bylo možné rychle vyřešit případné problémy se systémem nebo zodpovědět dotazy týkající se používání.

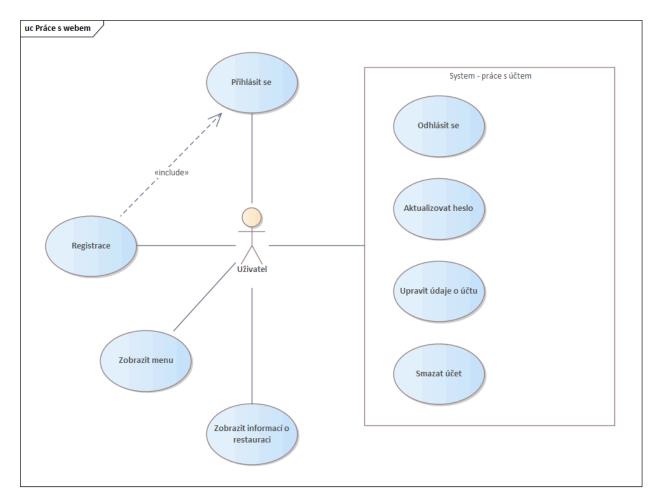


Diagramy případů použití

Akteří







Uživatel:

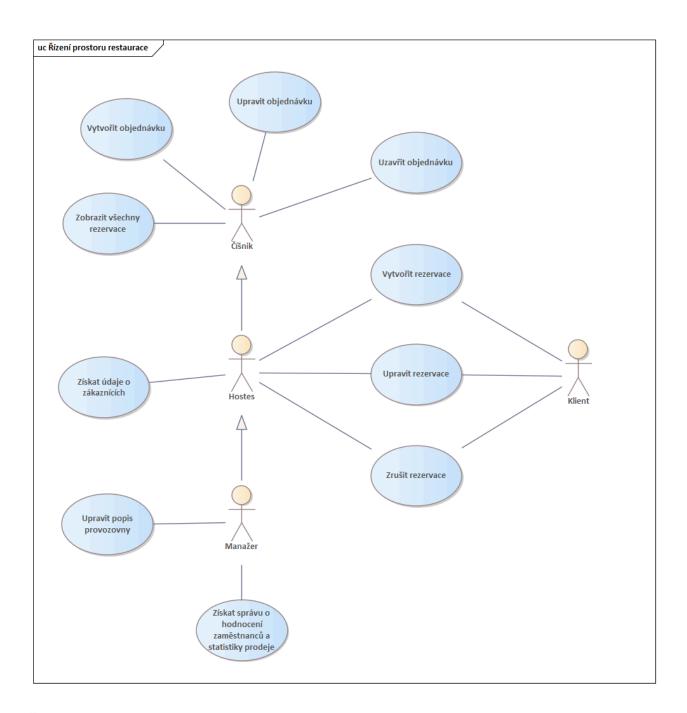
- 1. <u>Registrace:</u> Umožňuje uživatelům vytvořit si účet v systému rezervace stolů v restauraci. Proces registrace by měl zahrnovat minimálně následující údaje: jméno, příjmení, e-mailovou adresu, heslo a potvrzení hesla.
- 2. <u>Přihlášení:</u> Umožňuje uživatelům přihlásit se do systému pomocí e-mailové adresy a hesla.
- 3. <u>Zobrazení menu:</u> Umožňuje uživatelům prohlédnout si menu restaurace. Zobrazení by mělo obsahovat informace o jednotlivých jídlech a jejich cenách.
- 4. <u>Zobrazení informací o restauraci:</u> Umožňuje uživatelům prohlédnout si informace o restauraci, jako jsou například otevírací doba, adresa, telefonní číslo a fotografie.

Práce s účtem:

- Úprava údajů o účtu: Umožňuje uživatelům změnit své osobní údaje v systému. To by mělo zahrnovat možnost změny jména, příjmení, e-mailové adresy, telefonního čísla a adresy.
- 6. <u>Aktualizace hesla:</u> Umožňuje uživatelům změnit své heslo v systému. Uživatel by měl být schopen zadat své staré heslo a nové heslo pro potvrzení.



- 7. <u>Vymazání účtu:</u> Umožňuje uživatelům smazat svůj účet v systému. Tato funkce by měla být k dispozici pouze po potvrzení uživatelského hesla.
- 8. Odhlášení: Umožňuje uživatelům odhlásit se z aktuálního účtu v systému.



Číšník:

- 1. Zobrazení všech rezervací: Umožňuje uživatelům zobrazit všechny své aktivní a minulé rezervace v systému rezervace stolů v restauraci.
- 2. Vytvoření objednávky: Umožňuje uživatelům vytvořit objednávku jídel a nápojů při návštěvě restaurace. Uživatel by měl být schopen vybrat požadované jídlo a nápoje a zadat poznámky k objednávce.



- 3. Úprava objednávky: Umožňuje uživatelům upravit svou objednávku jídel a nápojů před odesláním.
- 4. Uzavření objednávky: Umožňuje uživatelům uzavřít svou objednávku a platit za ni přímo v systému rezervace stolů v restauraci. Po uzavření objednávky by měla být tato informace automaticky předána obsluze v restauraci pro zajištění co nejrychlejšího a nejpřesnějšího vyřízení objednávky.

Hostes:

- 1. <u>Získání údajů o zákaznících:</u> Umožňuje provozovateli systému rezervace stolů v restauraci získat informace o svých zákaznících, jako jsou jméno, adresa, telefonní číslo a další údaje. Tyto informace by měly být získávány pouze s povolením zákazníka a měly by být chráněny před neoprávněným přístupem.
- 2. <u>Vytvoření rezervace:</u> Umožňuje uživatelům vytvořit rezervaci stolu v restauraci pomocí několika kroků. Uživatel by měl být schopen vybrat požadovaný den, čas, počet osob a případně poznámky k rezervaci.
- 3. <u>Úprava rezervace:</u> Umožňuje uživatelům upravit svou rezervaci stolu v restauraci, včetně počtu osob a poznámek k rezervaci.
- 4. <u>Zrušení rezervace:</u> Umožňuje uživatelům zrušit svou rezervaci stolu v restauraci, pokud již nemohou navštívit restauraci v daný den a čas.

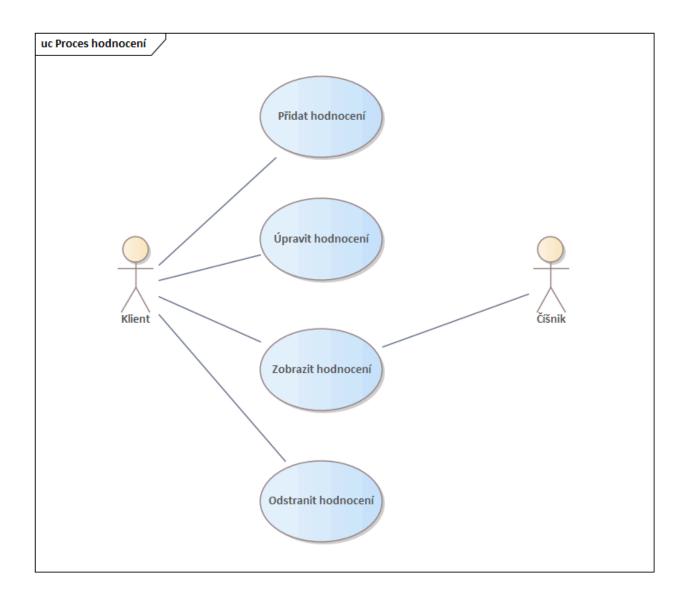
Klient:

- 1. <u>Vytvoření rezervace:</u> Umožňuje uživatelům vytvořit rezervaci stolu v restauraci pomocí několika kroků. Uživatel by měl být schopen vybrat požadovaný den, čas, počet osob a případně poznámky k rezervaci.
- 2. <u>Úprava rezervace</u>: Umožňuje uživatelům upravit svou rezervaci stolu v restauraci, včetně počtu osob a poznámek k rezervaci.
- 3. <u>Zrušení rezervace:</u> Umožňuje uživatelům zrušit svou rezervaci stolu v restauraci, pokud již nemohou navštívit restauraci v daný den a čas.

Manažer:

- 1. <u>Úprava popisu provozu:</u> Umožňuje provozovateli systému rezervace stolů v restauraci aktualizovat popis provozu restaurace, včetně otevírací doby, nabízených jídel a nápojů, umístění a dalších důležitých informací.
- 2. <u>Získání správy o hodnocení zaměstnanců a statistiky prodeje:</u> Umožňuje provozovateli systému rezervace stolů v restauraci získat přehled o hodnocení zaměstnanců, které pracují v restauraci, a také statistiku prodeje jídel a nápojů.





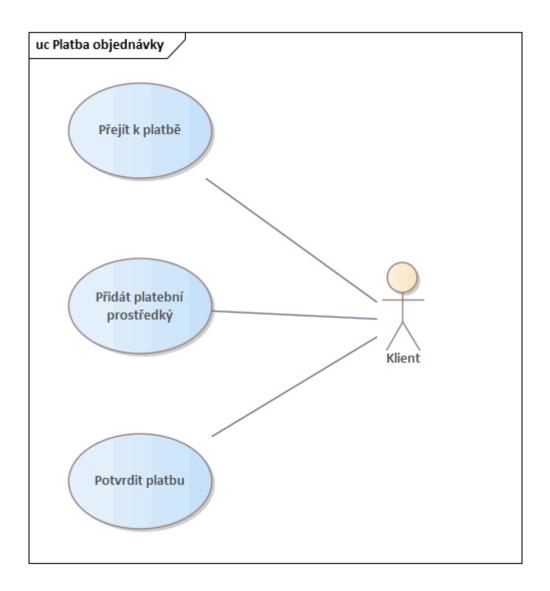
Klient:

- 1. <u>Přidání hodnocení kvality služeb:</u> Tato funkce umožňuje uživatelům ohodnotit kvalitu služeb v restauraci a poskytnout zpětnou vazbu pro budoucí zlepšení. Uživatelé by měli mít možnost vyplnit krátký dotazník nebo napsat recenzi a ohodnotit různé aspekty, jako je kvalita jídla, rychlost obsluhy a atmosféra restaurace.
- 2. <u>Úprava hodnocení:</u> Pokud uživatel zjistí, že jeho hodnocení bylo chybné nebo nevyjadřuje jeho názor správně, měl by mít možnost ho upravit.
- 3. Zobrazení hodnocení: Klient by měl být schopný znovu zobrazit svoje hodnocení.
- 4. <u>Odstranění hodnocení:</u> Pokud uživatel zjistí, že jeho hodnocení bylo chybné nebo neodpovídá jeho názoru, měl by mít možnost ho odstranit.

Číšník:

1. <u>Zobrazení hodnocení:</u> Restaurace by měla být schopna zobrazit všechna hodnocení od uživatelů a měla by umožnit i filtrování podle různých kritérií, jako je například datum, počet hvězdiček nebo typ jídla.





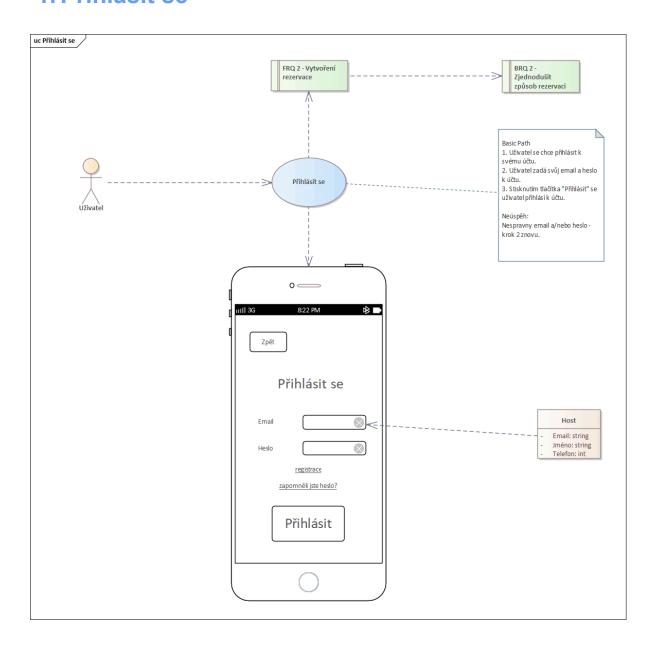
Klient:

- 1. <u>Přidání platebních prostředků:</u> Tato funkce umožňuje uživatelům přidat své platební karty nebo jiné platby prostředky do systému a používat je pro placení objednávek. Uživatelé by měli být schopni přidat, upravit nebo odstranit své platební karty.
- 2. <u>Přejít k platbě:</u> Po dokončení objednávky by měla být tato funkce k dispozici pro uživatele, aby mohl přejít k platbě. Uživatel by měl mít možnost zvolit platební metodu a potvrdit svou objednávku.
- 3. <u>Potvrzení platby:</u> Po provedení platby by měl uživatel obdržet potvrzení o platbě a celkové částce. Restaurace by také měla obdržet potvrzení o platbě a měla by být schopna předat informace o zaplacení obsluze pro zpracování objednávky.



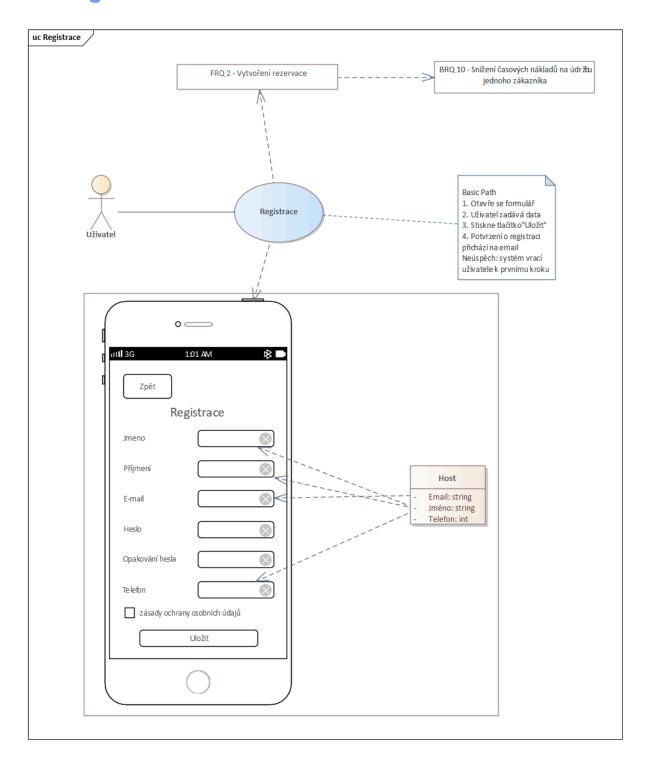
Use Case Context Diagram

1. Přihlásit se



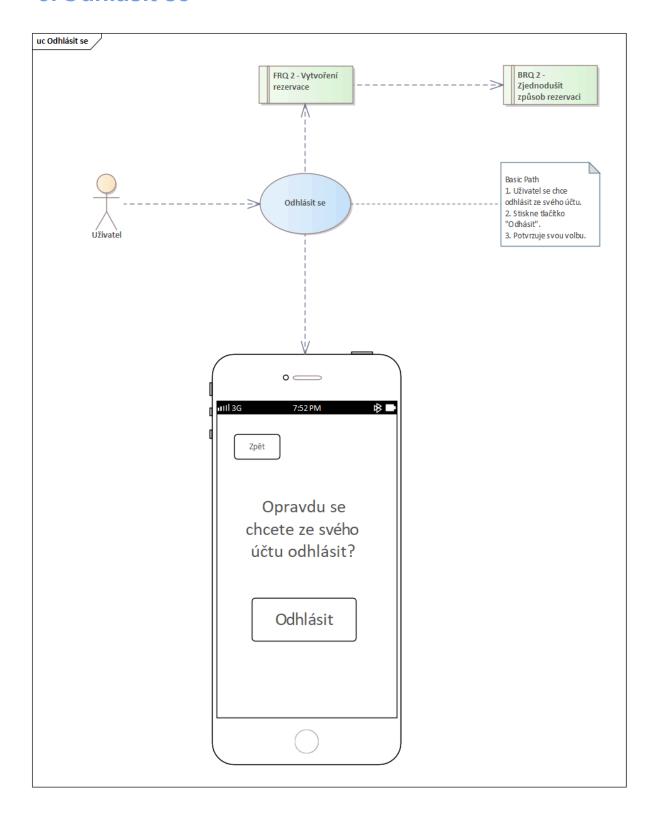


2. Registrovat se



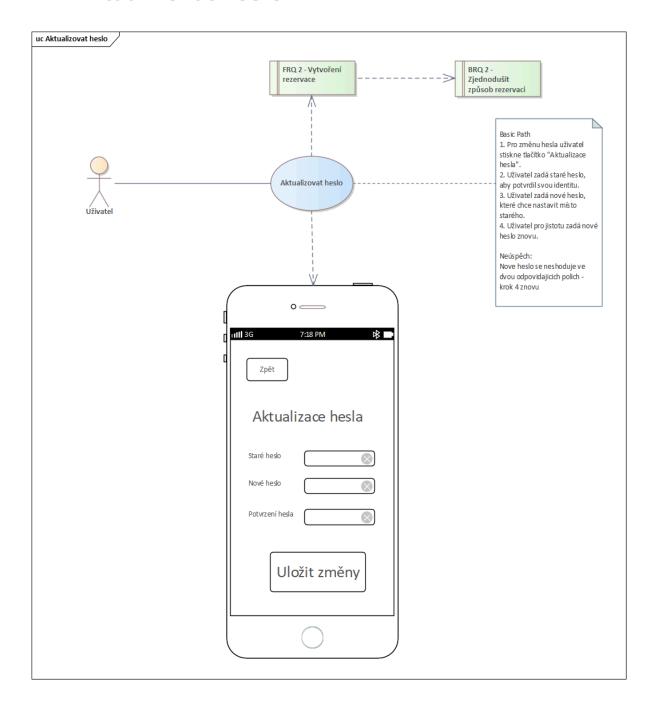


3. Odhlásit se



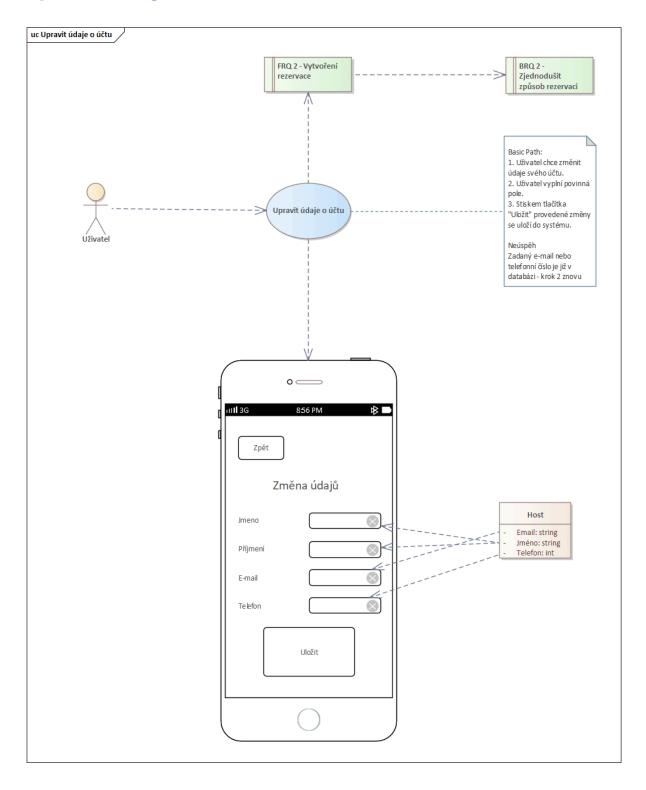


4. Aktualizovat heslo



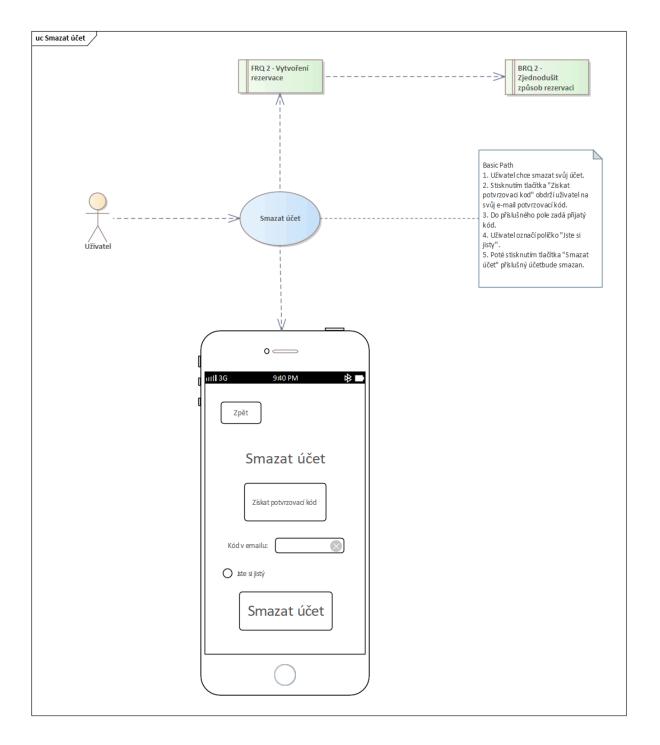


5. Upravit údaje o účtu



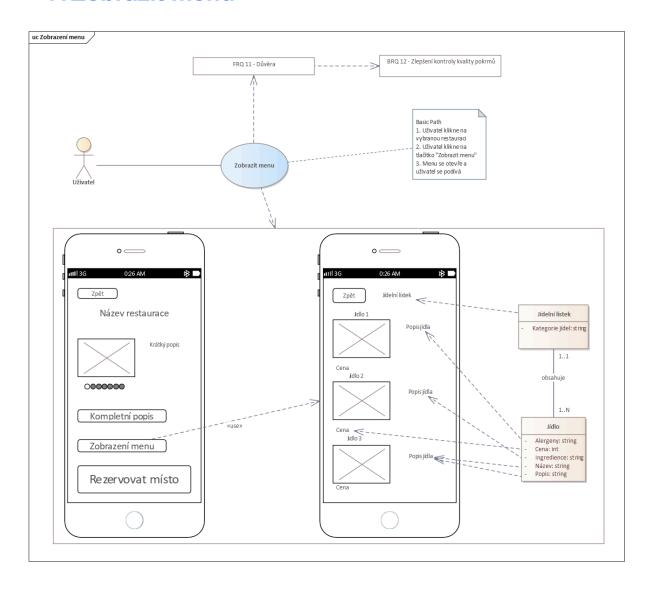


6. Smazat účet



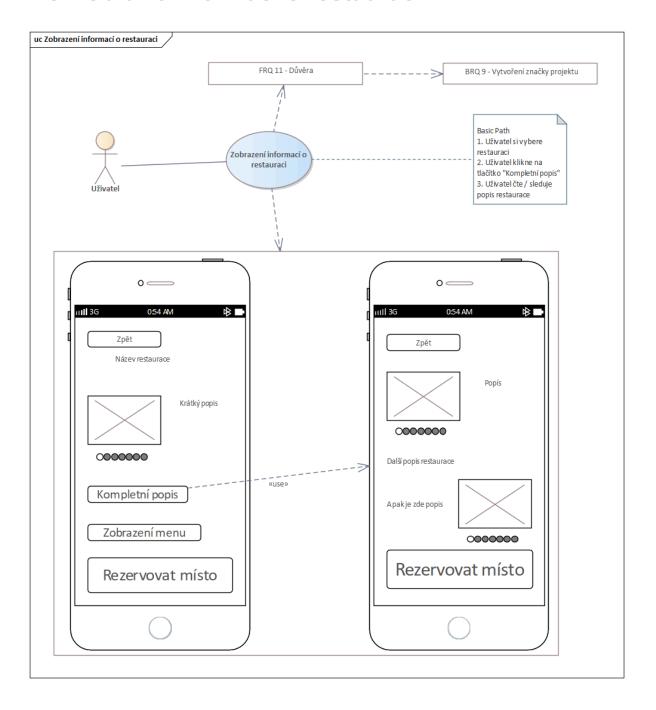


7. Zobrazit menu



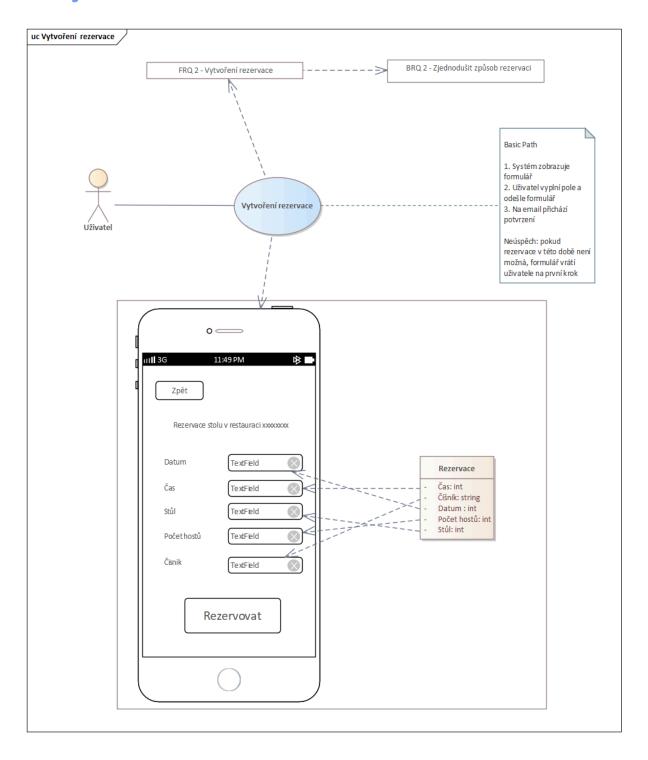


8. Zobrazit informací o restauraci



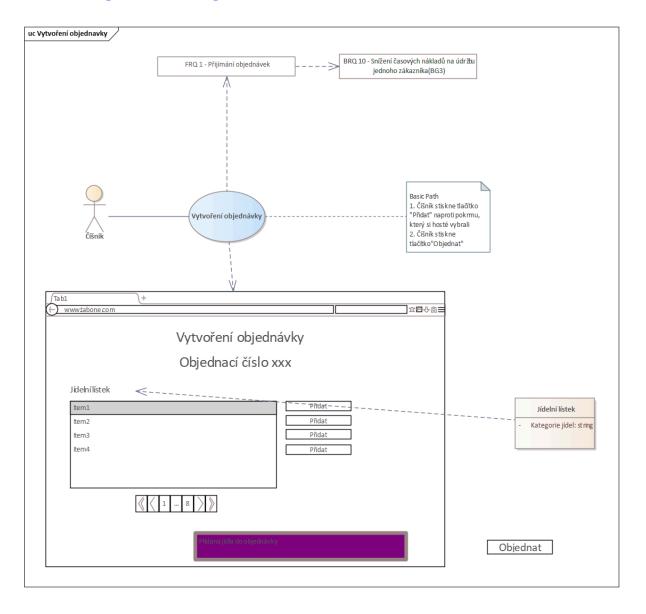


9. Vytvořit rezervace



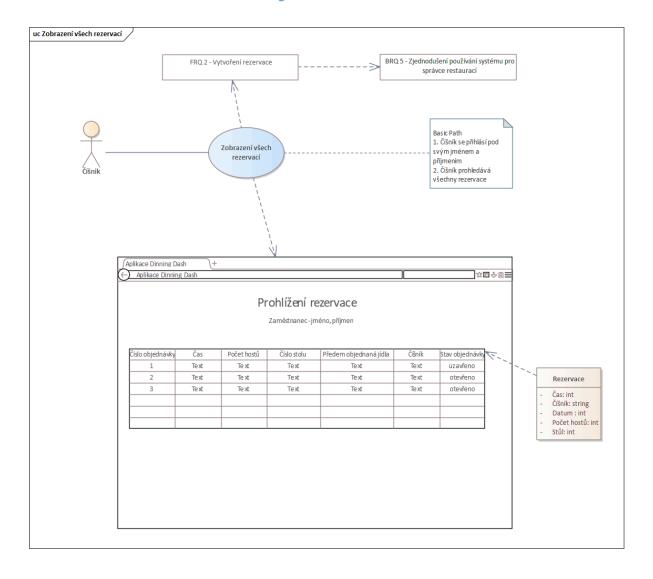


10. Vytvořit objednávku



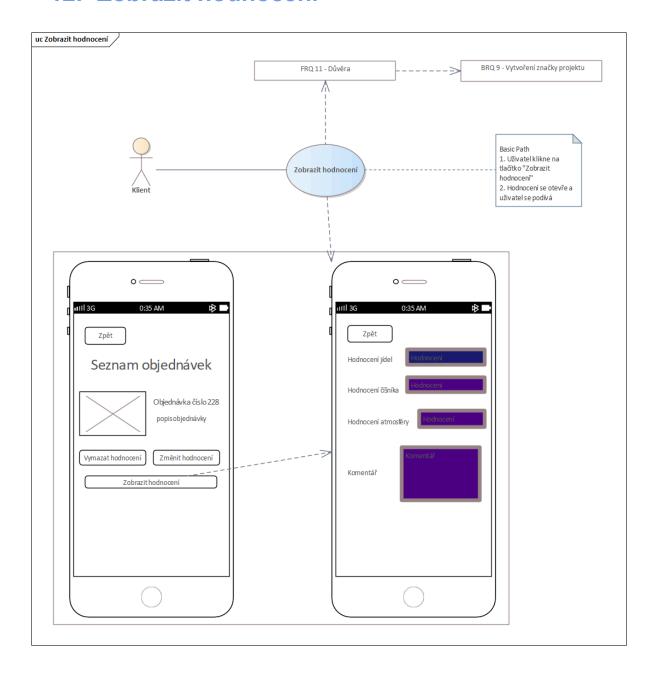


11. Zobrazit všechny rezervace



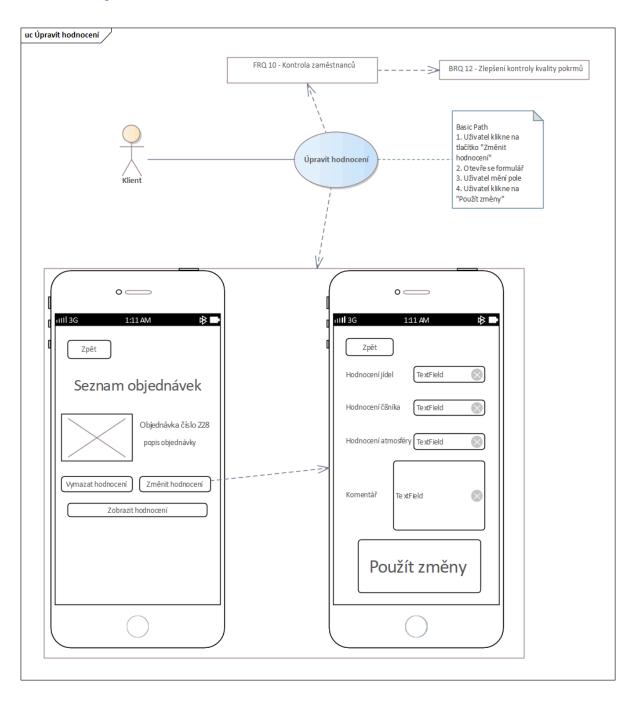


12. Zobrazit hodnocení



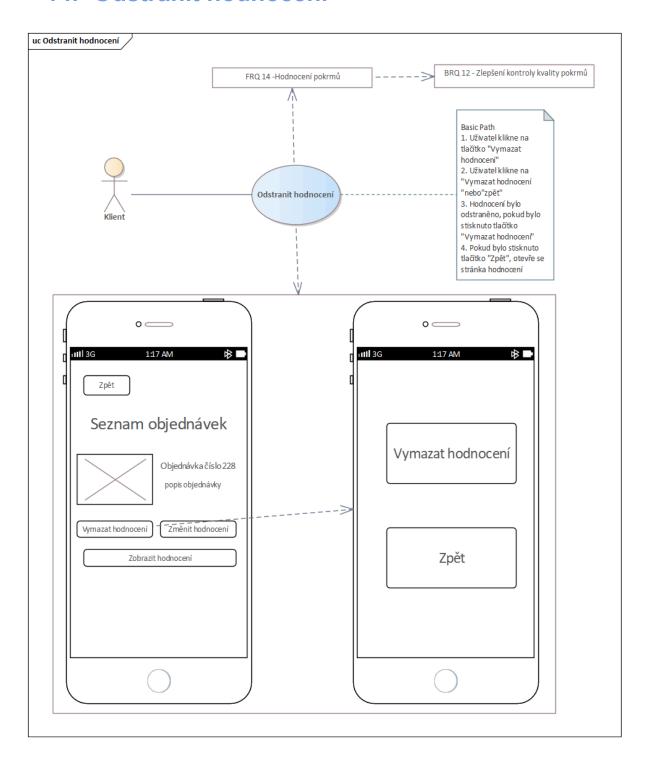


13. Upravit hodnocení



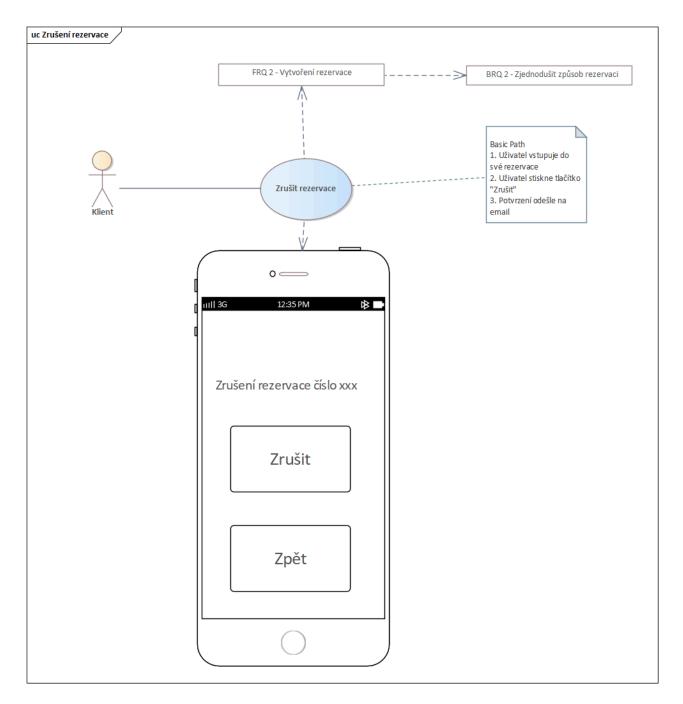


14. Odstranit hodnocení



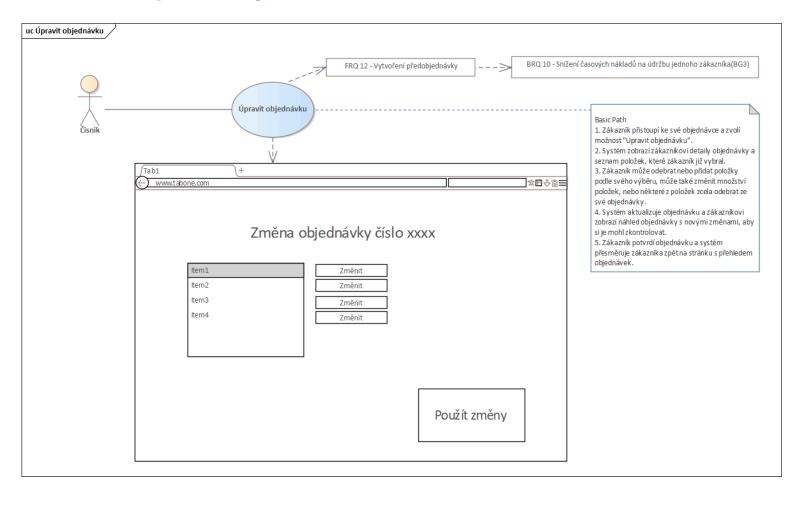


15. Zrušit rezervace





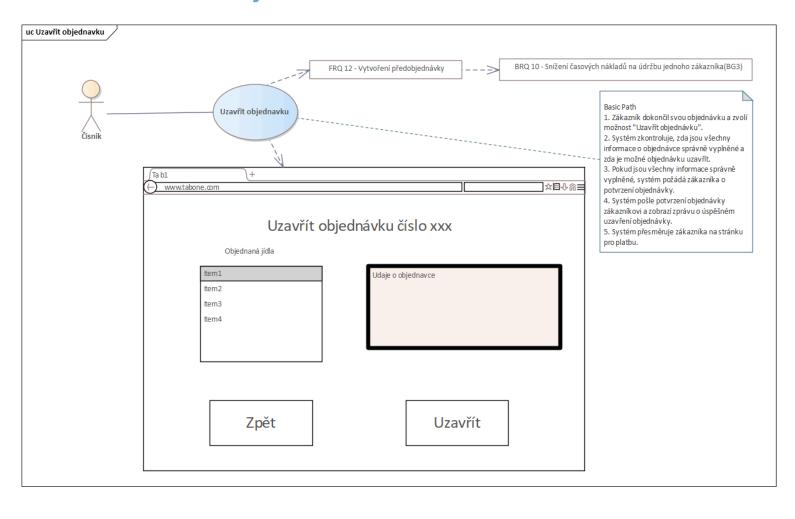
16. Upravit objednávku



40



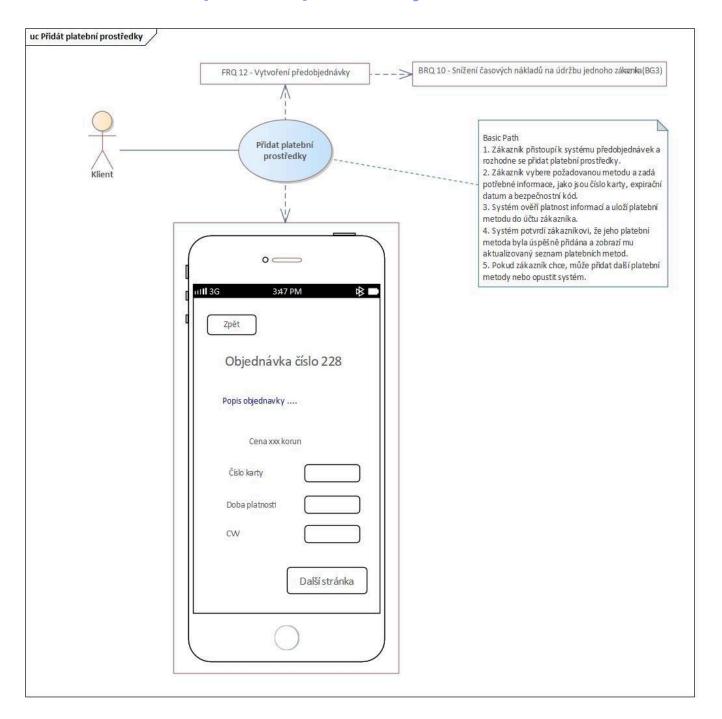
17. Uzavřít objednávku



41

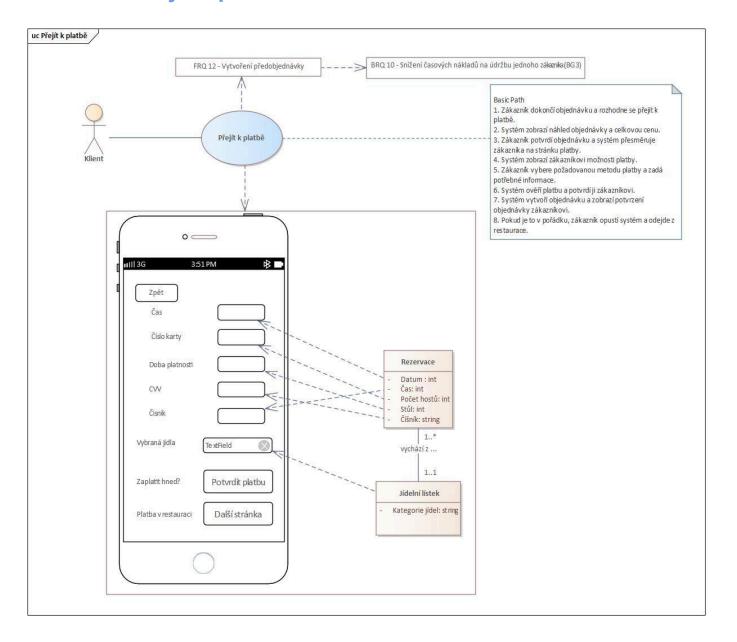


18. Přidat platební prostředky



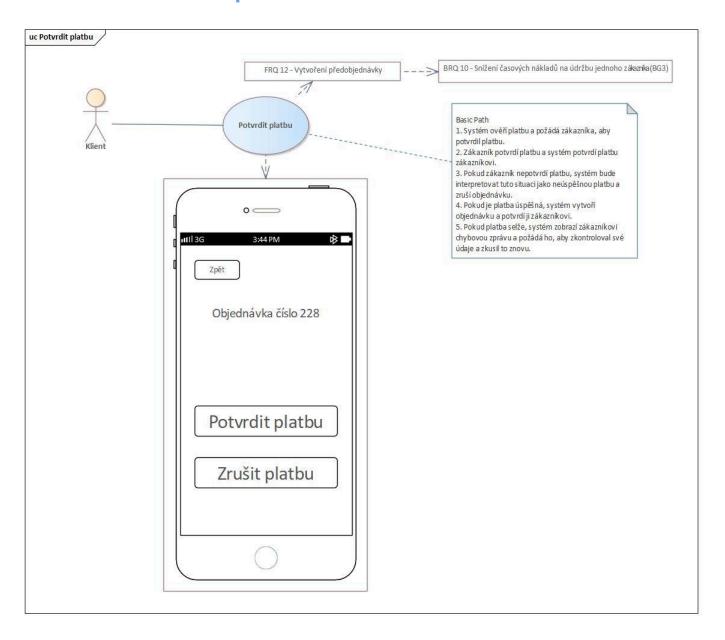


19. Přejít k platbě



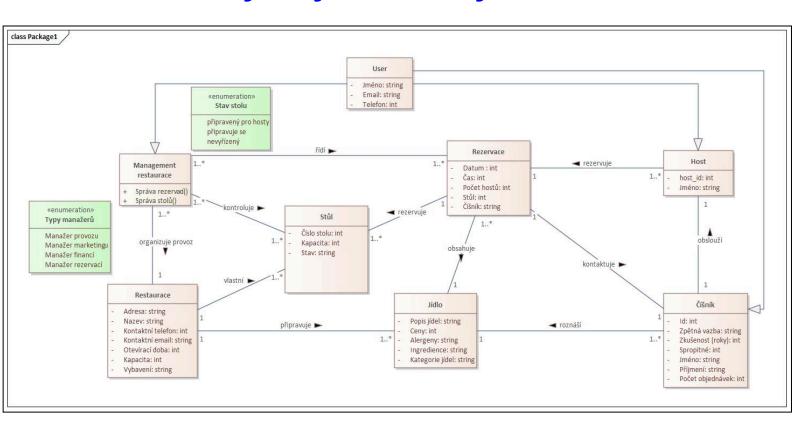


20. Potvrdit platbu





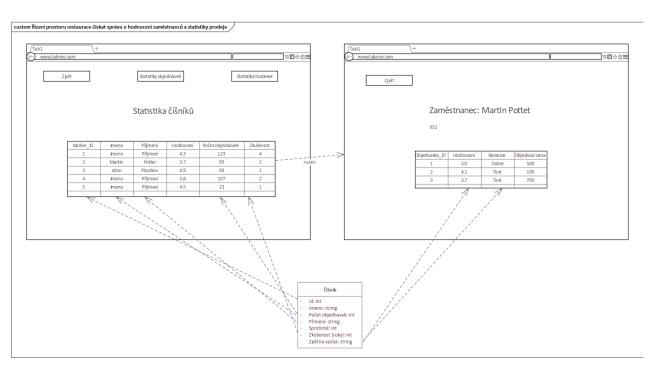
Analytický doménový model





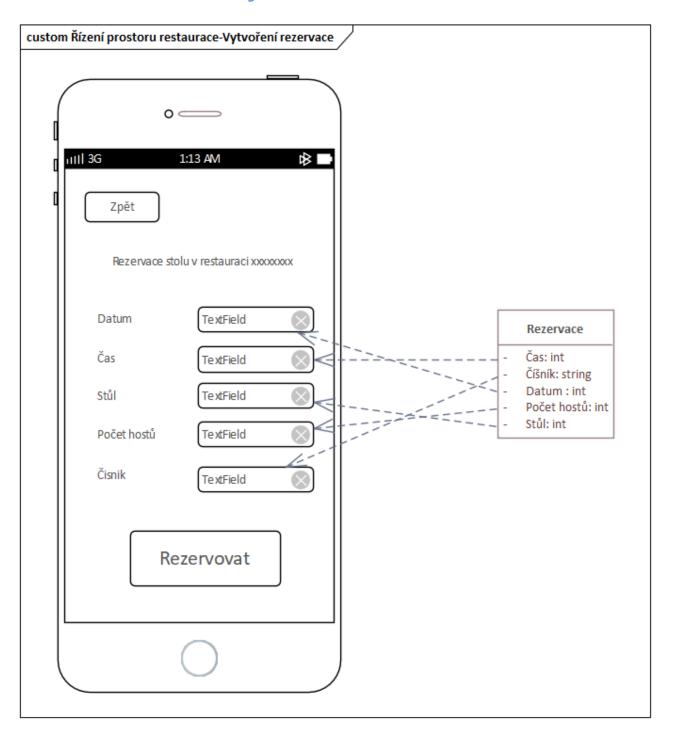
Wireframes

Získat správu o hodnocení zaměstnanců a statistiky prodeje



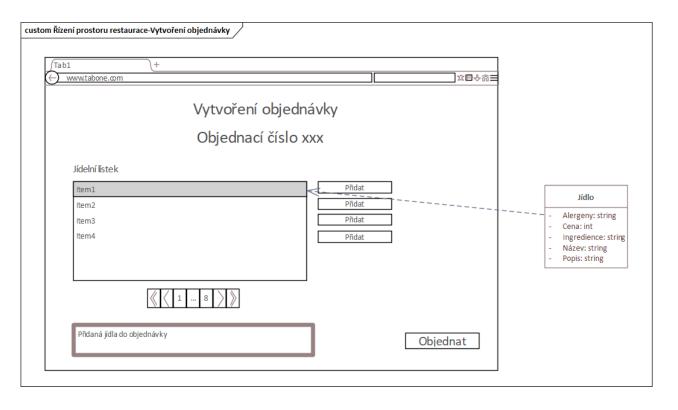


Vytvoření rezervace



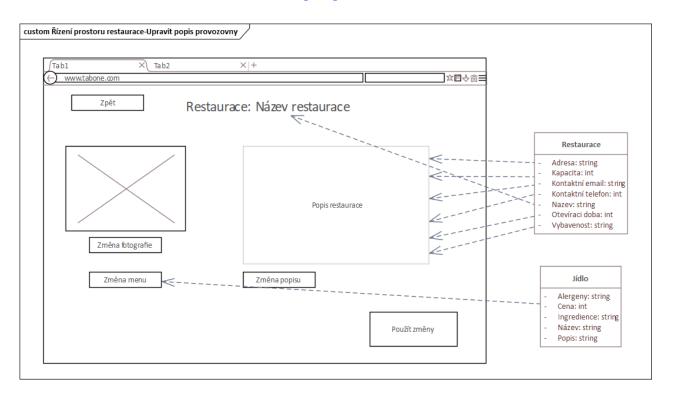


Vytvoření objednávky



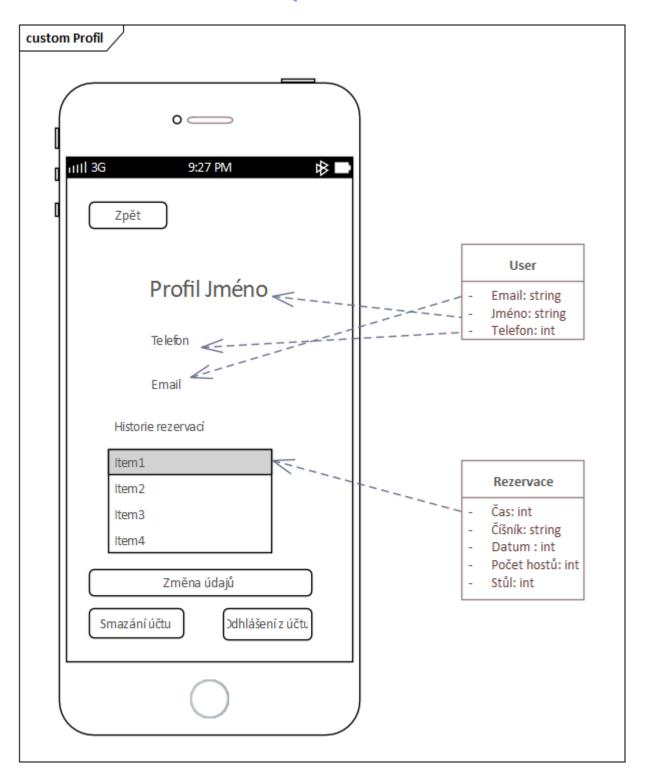


Změna popisu restaurace





Osobní profil uživatelů





Stavové diagramy

Rezervace

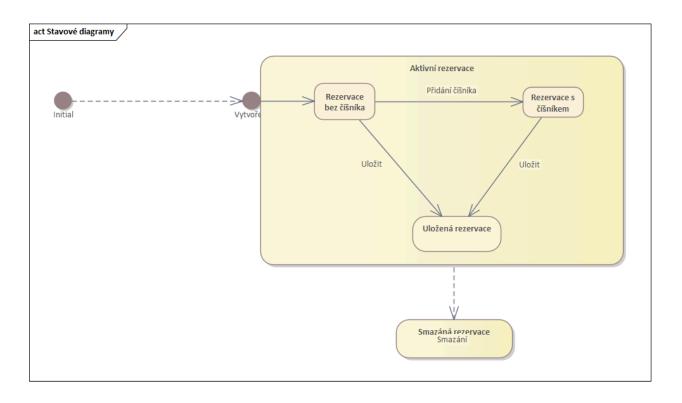
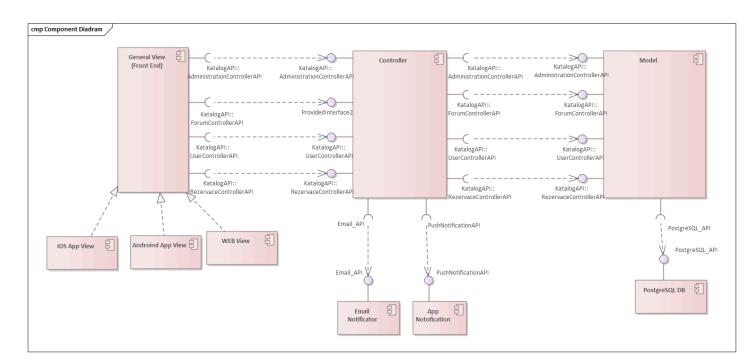
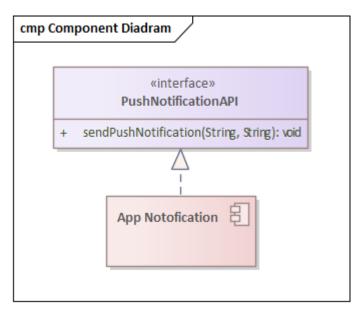




Diagram komponent

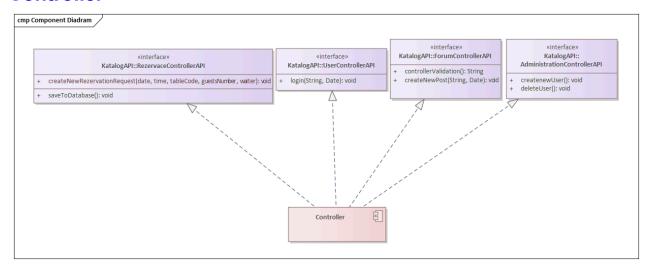


App Notification

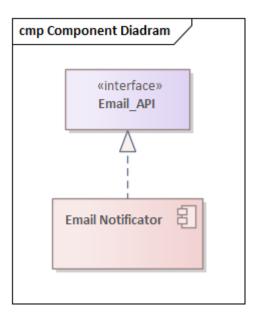




Controller

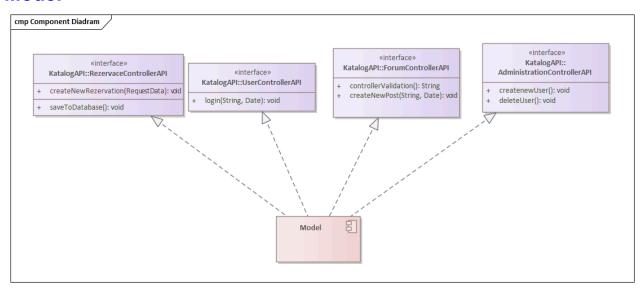


Email Notificator

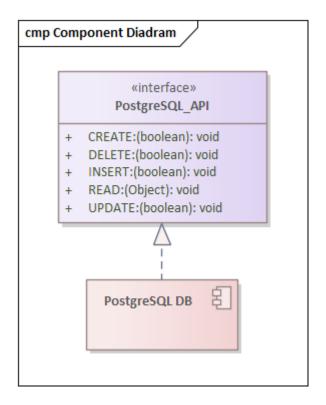




Model

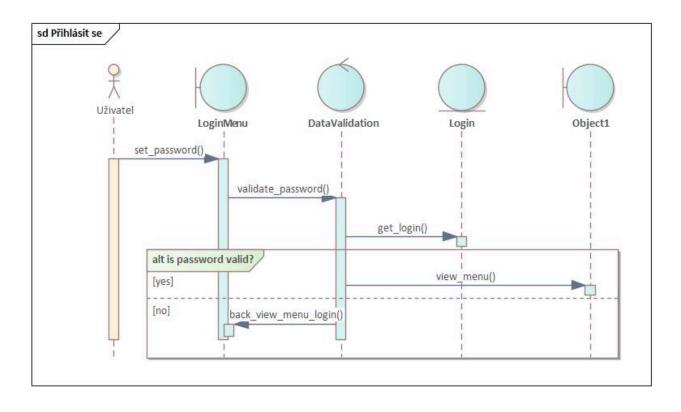


PostgreSQL DB

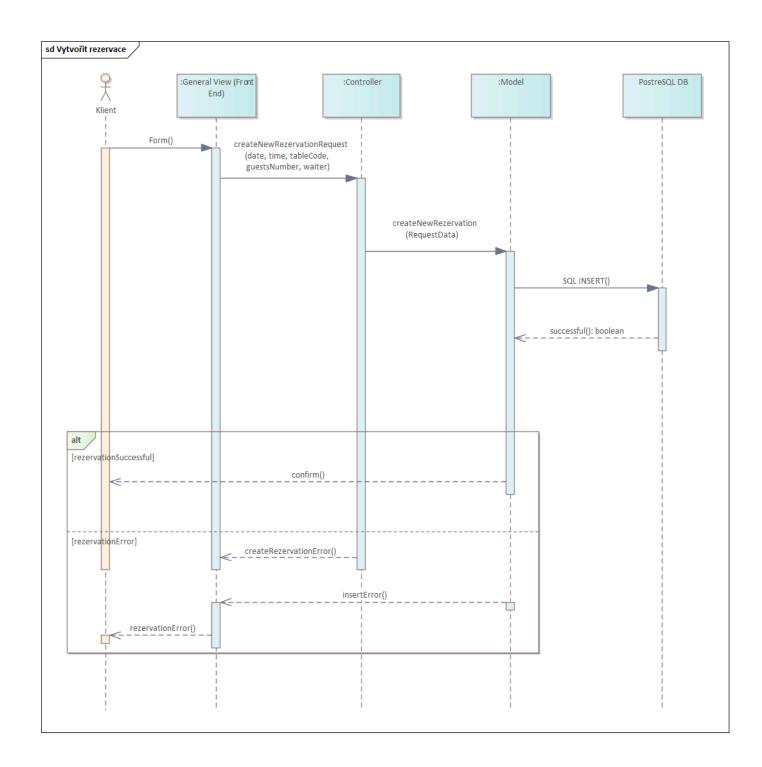




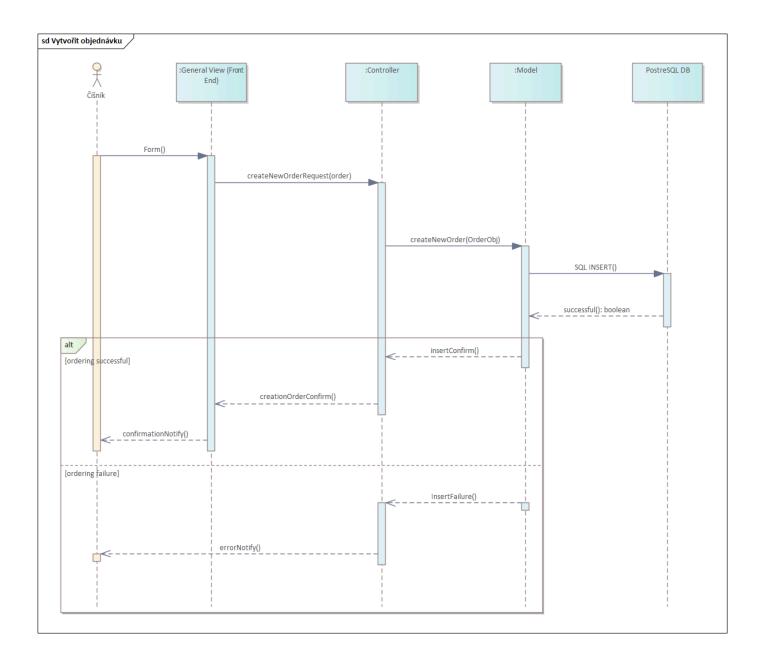
Sekvenční diagramy



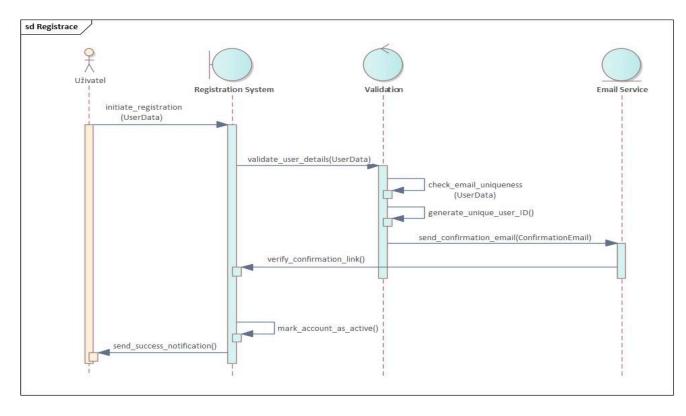






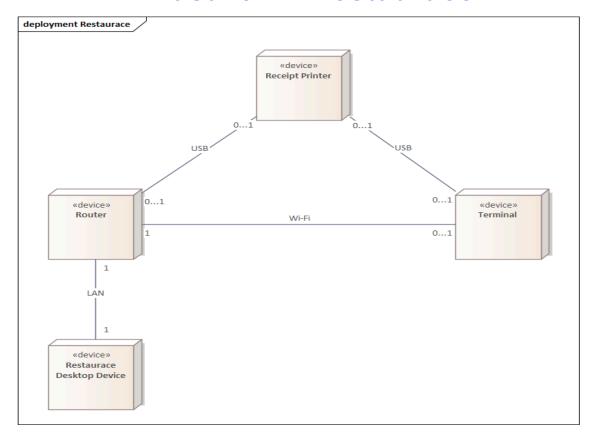






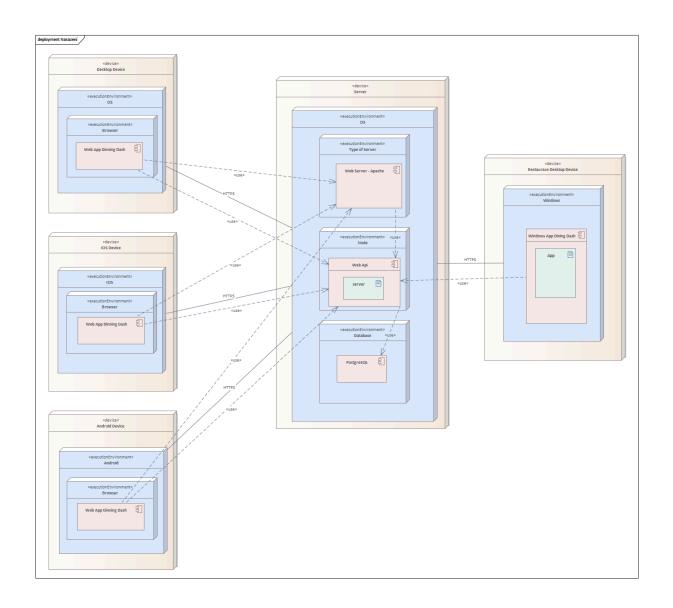
Diagramy nasazení:

Nasazení - Restaurace



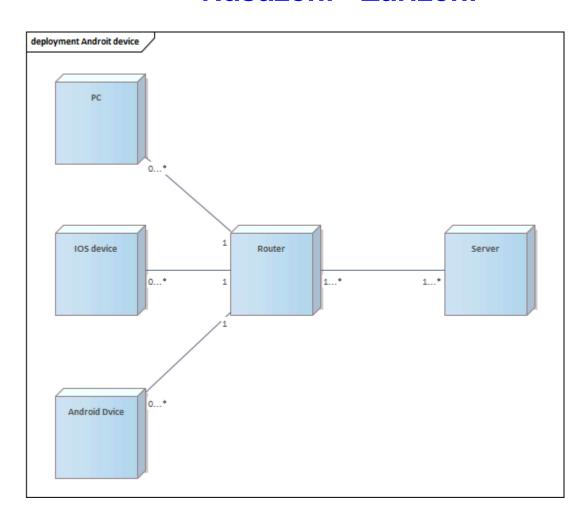


Nasazení - Technologie





Nasazení - Zařízení





Práce nad projektem Počet odpracovaných hodin

Jméno	hodiny strávené na projektu
Dmytro Kovalov	38h 40m
Illia Zozuliak	40h 10m
Valeriia Timonina	41h 10m
Alina Voropaeva	40h 30m
Celkově člověkohodin:	160h 30m

Hodnocení práce v týmu

Člen týmu	Celkem	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Dmytro	0	-3	2	-2	3	2	-2	3	-2	2	-3	2	-2
Illia	0	-1	2	-2	1	2	-2	1	-2	2	-1	2	-2
Valeriia	0	3	-3	1	-1	-2	2	-3	3	-1	1	-2	2
Alina	0	1	-1	3	-3	-2	2	-1	1	-3	3	-2	2



Feedback členů týmu

Dmytro Kovalov

Individuální sebehodnocení práce na celém projektu

Myslím, že jsem projekt zvládl docela dobře, ale ne dokonale. Někdy jsem se práce ujal dříve, než jsem se s tématem plně seznámil, což znamenalo, že jsem musel některé aspekty práce v budoucnu předělat. Jinak jsem měl nezapomenutelnou zkušenost s prací v týmu a na projektu. Během naší práce jsem si také vyzkoušel prezentovat něco v jazyce, který mi není vlastní, a jsem si jistý, že to byla velmi cenná zkušenost, která se mi bude v budoucnu hodit.

Zpětné hodnocení tvorby dokumentu z pohledu organizace práce

Z hlediska organizace a komunikace bylo vše skvělé. Všichni členové našeho týmu mluví stejným jazykem, od samého začátku jsme vytvořili komunikační platformu, která byla neustále monitorována. Díky tomu bylo možné si okamžitě pomáhat a spolupracovat na projektu nejen doma nebo na univerzitě, ale také v dopravních prostředcích a dokonce i v jiné zemi! Měli jsme také velmi příjemný formát konzultací s naším učitelem. Každý týden a každé pondělí půl hodiny kontroloval náš dokument, aby nám pomohl s projektem, upozorňoval na chyby a dával rady, což nakonec našemu týmu velmi pomohlo.

Co se osvědčilo/fungovalo?

Komunikace byla dobrá a hlavně si myslím, že téma, které jsme si vybrali, se nám všem líbilo a práce na projektu byla zajímavá.

Jaké byly problémy?

Hlavní nevýhodou našeho týmu bylo, že jsme často sedali k úkolům na poslední chvíli. Občas jsme také měli problémy s EA a nevěděli jsme, jak v něm nakreslit určitý diagram.

Co bychom dělali lépe/jinak, kdybychom předmět dělali znovu? Aneb minimálně 5 doporučení pro studenty v příštím roce.

Kdybych měl znovu začít pracovat na stejném projektu se stejným týmem, přemýšlel bych o projektu od začátku trochu podrobněji. Některé detaily mohly být lépe promyšleny, aby se to nemuselo v budoucnu při práci na projektu opakovat. Také bych si od začátku lépe nastudoval aplikaci EA, protože jsem s ní musel pracovat celý semestr a někdy jsem měl pocit, že mi chybí znalosti pro rychlou a dobrou práci v tomto programu. Navíc náš tým neměl odkládat práci na poslední chvíli, ale měl ji provést s předstihem.



Illia Zozuliak

Individuální sebehodnocení práce na celém projektu

Své práce si vážím. Obvykle jsem dělal práci, kterou dále využívali ostatní členové týmu (např. Business cíle nebo Wireframe), a díky tomu byla úroveň mé komunikace s týmem vysoká. Pracoval jsem také na návrhu kódu našeho dokumentu a myslím, že jsem odvedl dobrou práci. Všechny prvky jsem také seskupil do EA, což usnadnilo a urychlilo práci všem členům týmu.

Zpětné hodnocení tvorby dokumentu z pohledu organizace práce

Všechno bylo super. Od prvního dne, kdy byl náš tým ustaven, byla zřízena chatovací místnost, kde jsme komunikovali a diskutovali o semestrální práci. V něm jsme si posílali a diskutovali o svých nápadech a návrzích, sestavovali plán týdenní práce a rozdělovali si ji. Rád bych řekl pár slov o rozdělování práce. Měli jsme jasně rozdělenou práci a každý věděl, s kým a o jakých záležitostech má mluvit. Zvláštní poděkování patří *Dmytrovi Kovalovovi* za to, že sjednotil náš tým a byl jeho spojkou.

Co se osvědčilo/fungovalo?

Z mého pohledu jsou pro úspěch našeho týmu klíčové tři prvky.

- 1) Týmová práce všech členů týmu, což považuji za nejdůležitější věc.
- 2) Velmi důležitý byl výběr tématu. Máme restaurační podnik a dva členové mého týmu mu dobře rozumí, což nám hodně pomohlo.
- 3) Také si myslím, že velmi důležitou roli sehrál učitel. Týdenní sezení trvala pouze půl hodiny, během které náš tým stihl v individuálním rozhovoru projít všechny důležité body. A volné 2 hodiny jsme věnovali další práci na projektu, případně opravě chyb (po konzultaci to bylo velmi snadné, protože jsme si všechny chyby jen přečetli a ještě jsme je nezapomněli).Nemohu se také nezmínit o kompetentnosti našeho učitele. Pan Jan Jurica složité věci převedl do jednoduchých slov a bylo cítit jeho zapojení do našeho projektu a ochota pomoci.

Jaké byly problémy?

Myslím, že jediným problémem byla naše lenost. V polovině semestru jsme kvůli prázdninám přišli o jednu hodinu a po ní se nám zdálo, že jsme zlenivěli, ale na konci semestru jsme se dokázali dát dohromady.

Co bychom dělali lépe/jinak, kdybychom předmět dělali znovu? Aneb minimálně 5 doporučení pro studenty v příštím roce.

- 1) Vytvoření skupinových chatů pro diskusi o práci na projektu
- 2) Neodkládejte odevzdání dokumentace až do konečného termínu.
- 3) Pokud je to možné, je lepší pracovat na projektu ihned po konzultaci.
- 4) Konzultací se raději účastněte jako celý tým
- 5) Komunikace se členy týmu je nejdůležitějším aspektem



Valeriia Timonina

Individuální sebehodnocení práce na celém projektu:

Oceňuji hodnotu mé práce, která byla využita ostatními členy týmu, například při tvorbě wireframů. Hlavně jsem se zabývala vytvořením doménových modelů. Později jsem se také soustředila na začlenění všech prvků do EA, což zjednodušilo a zrychlilo práci pro všechny členy týmu.

Zpětné hodnocení tvorby dokumentu z pohledu organizace práce

Celkově hodnotím organizaci práce jako velmi dobrou. Od prvního dne jsme měli k dispozici chatovací místnost pro komunikaci a diskusi o projektu. Plánovali jsme si týdenní práci a rozdělovali úkoly mezi sebou.

Co se osvědčilo/fungovalo?

- Správný výběr tématu s podporou členů týmu, kteří měli znalosti v oblasti restaurací, byl důležitý.
- Kompetentní učitel sehrál důležitou roli a jeho zapojení a ochota pomoci byly cítit.

Jaké byly problémy?

Problémem, se kterým jsme se setkali při projektu, bylo nepochopení a obtížnost používání nástroje Enterprise Architect (EA). Museli jsme se naučit různé postupy a jejich správné použití, což bylo časově náročné a občas frustrující. Často jsme se ztráceli v rozsáhlém rozhraní a nebyli jsme si jisti, jak správně vytvořit určité diagramy nebo jak provést určité úpravy.

Doporučení pro studenty v příštím roce:

- Pokud vám předmět nabízí nějaké zdroje, jako jsou instruktážní materiály, tutoriály nebo konzultace, aktivně je využívejte.
- o Buďte otevření názorům a nápadům ostatních členů týmu.
- Pokud uděláte chybu nebo narazíte na problém, nezoufejte. Použijte to jako příležitost k učení.
- Přijměte odpovědnost za svou vlastní práci a dodržování termínů.



Alina Voropaeva

Individuální sebehodnocení práce na celém projektu

Věřím, že jsem odvedla dobrou kvalitní práci. Pracovala jsem spíš na praktických úkolech než na prezentacích. Všechny části projektu jsem dělala v EA, takže naše společná práce byla strukturovaná.

Zpětné hodnocení tvorby dokumentu z pohledu organizace práce

Měli jsme vše jasně naplánované podle času a rozdělené na každého člověka, takže dokument byl podle mého názoru kvalitní. V počátečních fázích projektu bylo trochu obtížné pochopit, jaký objem práce nás čeká, takže jsme se každý týden scházeli v NTK a hodiny jsme probírali, co a jak budeme dělat. V pátém týdnu jsme se již přizpůsobili rozdělení povinností a mohli jsme snadno řešit otázky online. To je skvělé, protože to výrazně zvýšilo efektivitu práce.

Co se osvědčilo/fungovalo?

Silné stránky našeho projektu bych nazvala:

- -mít v týmu dva typy lidí: milující prezentovat a milující pracovat
- -mít v týmu alespoň jednoho člověka, který zná sféru, na které náš projekt pracuje

Jaké byly problémy?

Snad jediným problémem v našem projektu byla no user-friendly EA

Co bychom dělali lépe/jinak, kdybychom předmět dělali znovu? Aneb minimálně 5 doporučení pro studenty v příštím roce.

- 1. Zajistit si sdílení týmové semestrálky přes EA.
- 2. Rovnoměrně rozložit práci v týmu.
- 3. Pozorně poslouchejte ty, kteří pro vás dělají oponenturu.
- 4. Udržovat pořádek v balíčcích projektu
- 5. Zaznamenávejte problémy na papír nebo telefon během konzultace