



# Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

## **Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm**

### **Lời cảm ơn :**

Xã hội ngày càng phát triển. Mức sống con người được nâng cao. Việc sử dụng các phần mềm tin học quản lý tự động đã không còn xa lạ trong các tổ chức, cơ quan, đoàn thể. Trong lĩnh vực công nghệ thông tin, phân tích thiết kế là một khâu rất quan trọng. Để tìm hiểu về lĩnh vực này, chúng em đã thực hiện đề án “Phân tích thiết kế hệ thống Quản lí an toàn thực phẩm”. Dưới sự hướng dẫn của thầy Nguyễn Gia Tuấn Anh chúng em đã hoàn thành được đề án và có được tầm nhìn tổng quát về lĩnh vực này. Tuy nhiên, do nghiệp vụ còn non trẻ, đề án của chúng em còn nhiều sai sót. Chúng em rất mong thầy thông cảm và đánh giá để chúng em có thể hoàn thiện hơn.

Chúng em xin cảm ơn thầy vì sự hướng dẫn tận tình của thầy và kính chúc thầy và gia đình thật dồi dào sức khỏe.

Nhóm thực hiện đề án.

## MỤC LỤC

<b>1. MỤC TIÊU VÀ PHẠM VI ĐỀ TÀI.....</b>	<b>3</b>
<b>1.1 Mục tiêu .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2 Phạm vi.....</b>	<b>3</b>
<b>1.3 Khảo sát .....</b>	<b>3</b>
<b>2. PHÂN TÍCH.....</b>	<b>4</b>
<b>2.1 Phát hiện thực thể .....</b>	<b>4</b>
<b>2.2 Mô hình ERD .....</b>	<b>6</b>
<b>2.3 Mô tả chi tiết thực thể:.....</b>	<b>7</b>
<b>2.4 Chuyển mô hình ERD sang mô hình quan hệ: .....</b>	<b>9</b>
<b>2.5 Mô tả chi tiết các quan hệ : .....</b>	<b>9</b>
<b>3. THIẾT KẾ GIAO DIỆN.....</b>	<b>12</b>
<b>3.1 Thiết kế các menu .....</b>	<b>12</b>
<b>3.2 Thiết kế các form .....</b>	<b>14</b>
<b>4. THIẾT KẾ Ô XỬ LÝ .....</b>	<b>25</b>
<b>5. ĐÁNH GIÁ .....</b>	<b>32</b>
<b>5.1 Ưu điểm: .....</b>	<b>32</b>
<b>5.2 Khuyết điểm : .....</b>	<b>32</b>
<b>6. PHÂN CÔNG .....</b>	<b>32</b>

## **Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm**

### **Lời nói đầu :**

Vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm đang là một vấn đề rất nóng bỏng hiện nay. Trước tình trạng hàng loạt những căn bệnh do ăn uống thiếu vệ sinh an toàn thực phẩm Những căn bệnh này có thể dẫn tới tử vong nếu chúng ta không điều trị kịp thời và những căn bệnh này có thể trở thành dịch nếu chúng ta không có biện pháp khắc phục tình trạng vệ sinh an toàn thực phẩm. Chính vì vậy, chính phủ đã tổ chức nhiều chương trình phát động về an toàn thực phẩm trên các phương tiện truyền thông nhằm phổ biến cho mọi công dân về tầm quan trọng này.

Cũng theo tiêu chí trên, chúng em xây dựng một hệ thống nhằm quản lí vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm. Cụ thể là quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm cho nhà hàng Mã Nhật Tân. Hệ thống này giúp cho người quản lí có thể quản lí được vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm một cách tương đối chặt chẽ và góp phần tin học hóa việc quản lí an toàn thực phẩm cho nhà hàng.

## **1. MỤC TIÊU VÀ PHẠM VI ĐỀ BÀI**

### **1.1 Mục tiêu:**

Phân tích thiết kế hệ thống quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm nhằm tin học hóa để quản lí nhà hàng được chặt chẽ, các thông tin quan trọng phải được lưu trữ cẩn thận như: các thông tin về nhà cung cấp, phiếu nhập hàng, nhân viên, món ăn, ... Chính vì vậy nhà hàng cần có một hệ thống để giúp quản lí tốt hơn, tránh được nhiều sai sót.

### **1.2 Phạm vi:**

Mục tiêu giới hạn nằm trong môn học phân tích thiết kế hệ thống thông tin và các mục tiêu trên.

### **1.3 Khảo sát hiện trạng và tìm hiểu nhu cầu :**

#### **1.3.1) Hiện trạng:**

Nhà hàng Mã Nhật Tân là một nhà hàng rất phát triển. Khách hàng có thể đặt các buổi tiệc liên hoan, sinh nhật, hay cưới hỏi...v.v. Lượng khách đến đây ngày càng nhiều bởi nhà hàng có rất nhiều món ăn ngon nhưng giá cả phải chăng, và đặc biệt là rất an tâm về vấn đề vệ sinh của thực phẩm.

Chính vì vậy vấn đề quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm rất được chú trọng. Trước hết là khâu nguyên vật liệu, nhà hàng chỉ lấy các nguyên vật liệu có nguồn gốc rõ ràng đáng tin cậy và có nhân viên kiểm tra độ sạch cũng như an toàn của vật liệu trước khi cho vào kho. Và trước khi đem ra chế biến thì các nguyên vật liệu lại được kiểm tra một lần nữa để tránh trường hợp thực phẩm bị hư do bảo quản. Tiếp theo là khâu chế biến, các dụng cụ chế biến phải đảm bảo vệ sinh, khu vực chế biến không được ẩm thấp, phải thoáng và sạch sẽ. Các nhân viên của nhà hàng phải đảm bảo sức khỏe tốt để tránh trường hợp có thể lây lan nguồn bệnh, các nhân viên được nhà hàng cho khám sức khỏe định kỳ hai tháng một lần.

Để quản lí nhà hàng được chặt chẽ, các thông tin quan trọng phải được lưu trữ cẩn thận như: các thông tin về nhà cung cấp, phiếu nhập hàng, nhân viên, món ăn, ... Chính vì vậy chúng ta cần có một hệ thống để giúp nhà hàng quản lí tốt hơn, tránh được nhiều sai sót.

#### **1.3.2) Nhu cầu:**

##### **a) Nhu cầu về giao diện:**

- Chương trình hoàn toàn bằng tiếng việt
- Giao diện dễ hiểu thân thiện với người dung.
- Dễ sử dụng, những người không biết tin học cũng có thể sử dụng được.
- Ít thao tác

##### **b) Nhu cầu về chức năng:**

- Quản lí:
  - Quản lí nhà cung cấp

## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

- Quản lí phiếu nhập
- quản lí kho hàng
- Quản trị:
  - Quản trị nhân viên
    - Thêm nhân viên
    - Xóa nhân viên
    - Sửa thông tin nhân viên
  - Quản trị món ăn
    - Thêm món ăn
    - Xóa món ăn
    - Sửa thông tin món ăn
- Tìm kiếm
  - Tìm nhân viên
  - Tìm nhà cung cấp
  - Tìm phiếu nhập
  - Tìm mặt hàng
  - Tìm món ăn
- Trợ giúp:
  - Hướng dẫn sử dụng
  - Thoát

## 2. PHÂN TÍCH

Từ việc phân tích các nhu cầu trên nhóm em sẽ xây dựng một hệ thống để đáp ứng những nhu cầu trên. Qua khảo sát và xem xét có chọn lọc, nhóm em nhận thấy có những thực thể quan trọng sau:

### 2.1 Phát hiện thực thể

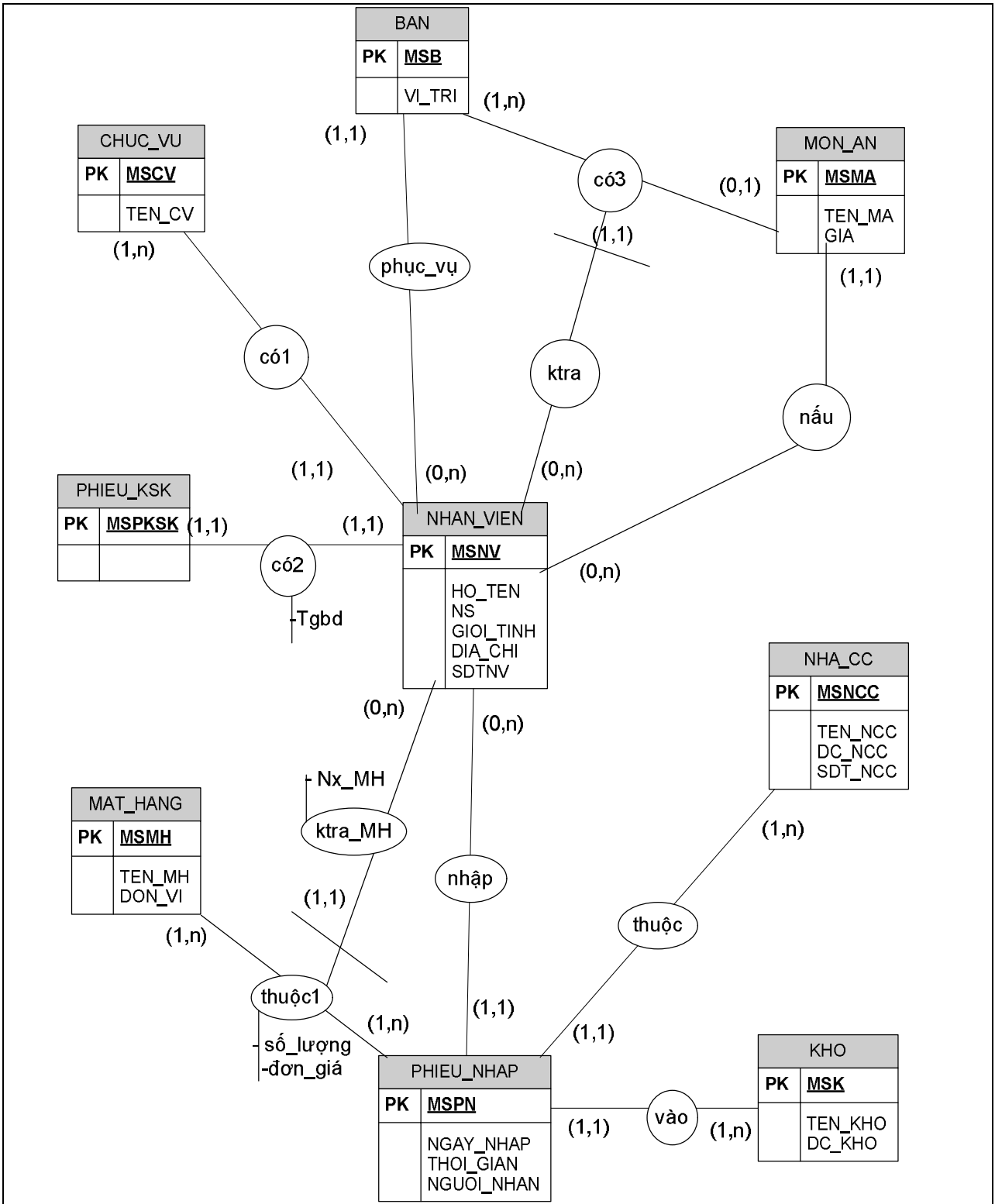
- 1) Thực thể : NHA\_CC
  - Mỗi thực thể tượng trưng cho một nhà cung cấp cho nhà hàng.
  - Các thuộc tính : MSNCC, TEN\_NCC, SDT\_NCC, DC\_NCC
- 2) Thực thể : MAT\_HANG
  - Mỗi thực thể tượng trưng cho một mặt hàng cung cấp cho nhà hàng.
  - Các thuộc tính : MSMH, TEN\_MH, DON\_VI, SO\_LUONG, DON\_GIA
- 3) Thực thể : PHIEU\_NHAP
  - Mỗi thực thể tượng trưng cho một phiếu nhập các loại mặt hàng cho nhà hàng.
  - Các thuộc tính : MSPN, NGAY\_NHAP, THOI\_GIAN, NGUOI\_NHAN.
- 4) Thực thể : KHO
  - Mỗi thực thể tượng trưng cho một kho chứa các nguyên vật liệu của nhà hàng.
  - Các thuộc tính : MSK, TEN\_KHO, DC\_KHO
- 5) Thực thể : NHAN\_VIEN
  - Mỗi thực thể tượng trưng cho một nhân viên của nhà hàng.
  - Các thuộc tính : MSNV, TEN\_NV, NS, DIA\_CHI, SDTNV
- 6) Thực thể : PHIEU\_KSK
  - Mỗi thực thể tượng trưng cho một phiếu khám sức khỏe cho mỗi nhân viên của nhà hàng..
  - Các thuộc tính : MSPKSK, TGBD
- 7) Thực thể : BAN
  - Mỗi thực thể tượng trưng cho một bàn ăn của nhà hàng.
  - Các thuộc tính : MSB, VI\_TRI

## **Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm**

- 8) Thực thể : MON\_AN
  - Mỗi thực thể tượng trưng cho một món ăn của nhà hàng.
  - Các thuộc tính :MSMA, TEN\_MA
- 9) Thực thể : CHUC\_VU
  - Mỗi thực thể tượng trưng cho một chức vụ trong nhà hàng.
  - Các thuộc tính : MSCV, TEN\_CV

# Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

## 2.2 Mô hình ERD



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

### 2.3 Mô tả chi tiết thực thể:

#### 1) Thực thể NHA\_CC

Tên thực thể: NHA_CC					
Tên thuộc tính	Diễn giải	Kiểu DL	Loại DL	MST	Số byte
MSNCC	Mã số của nhà cung cấp	C	B	8 kí tự	8 byte
TEN_NCC	Tên nhà cung cấp(NCC)	C	B	35 kí tự	35 byte
SDT_NCC	Số điện thoại NCC	S	K	10	10
DC_NCC	Địa chỉ của NCC	C	B	80 kí tự	80
				Tổng	133

#### 2) Thực thể MAT\_HANG

Tên thực thể: MAT_HANG					
Tên thuộc tính	Diễn giải	Kiểu DL	Loại DL	MST	Số byte
MSMH	Mã số của mặt hàng	C	B	8 kí tự	8 byte
TEN_MH	Tên mặt hàng	C	B	35 kí tự	35 byte
DON_VI	Đơn vị	C	B	10 kí tự	10
SO_LUONG	Số lượng	S	B	40 kí tự	40
DON_GIA	Đơn giá	S	B	40 kí tự	40
				Tổng	133

#### 3) Thực thể PHIEU\_NHAP

Tên thực thể: : PHIEU_NHAP					
Tên thuộc tính	Diễn giải	Kiểu DL	Loại DL	MST	Số byte
MSPN	Mã số của phiếu nhập	C	B	8 kí tự	8 byte
NGAY_NHAP	Ngày nhập	N	B	12 kí tự	12byte
THOI_GIAN	Thời gian	T	B	20 kí tự	20
NGUOI_NHAN	Người nhận hàng	C	B	80 kí tự	80
				Tổng	120

#### 4)Thực thể : KHO

Tên thực thể: KHO					
Tên thuộc tính	Diễn giải	Kiểu DL	Loại DL	MST	Số byte
MSK	Mã số của từng kho	C	B	8 kí tự	8 byte
TEN_KHO	Tên kho	C	B	35 kí tự	35 byte
DC_KHO	Địa chỉ cụ thể của kho	C	B	80 kí tự	80
				Tổng	123



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

### 5) Thực thể: NHAN\_VIEN

Tên thực thể: : NHAN_VIEN					
Tên thuộc tính	Diễn giải	Kiểu DL	Loại DL	MST	Số byte
MSNV	Mã số của nhân viên	C	B	8 kí tự	8 byte
TEN_NV	Họ và tên của nhân viên	C	B	35 kí tự	35 byte
NS	Năm sinh	S	B	8 kí tự	8 byte
DIA_CHI	Địa chỉ nơi ở của nhân viên	C	B	80 kí tự	80
SDTNV	Số điện thoại của nhân viên	S	K	12 kí tự	12
				Tổng	143

### 6) Thực thể: : PHIEU\_KSK

Tên thực thể: PHIEU_KSK					
Tên thuộc tính	Diễn giải	Kiểu DL	Loại DL	MST	Số byte
MSPKSK	Mã số của phiếu khám sức khỏe	C	B	8 kí tự	8 byte
TGBD	Thời gian bắt đầu khám	N	B	10 kí tự	10
				Tổng	18

### 7) Thực thể: : BAN

Tên thực thể: BAN					
Tên thuộc tính	Diễn giải	Kiểu DL	Loại DL	MST	Số byte
MSB	Mã số bàn	C	B	8 kí tự	8 byte
VI_TRI	Vị trí của bàn trong nhà hàng	C	B	35 kí tự	35 byte
				Tổng	43

### 8) Thực thể : MON\_AN

Tên thực thể: MON_AN					
Tên thuộc tính	Diễn giải	Kiểu DL	Loại DL	MST	Số byte
MSMA	Mã số của món ăn	C	B	8 kí tự	8 byte
TEN_MA	Tên của món ăn	C	B	35 kí tự	35 byte
				Tổng	43

## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

### 9) Thực thể : CHUC\_VU

Tên thực thể: CHUC_VU					
Tên thuộc tính	Diễn giải	Kiểu DL	Loại DL	MST	Số byte
MSCV	Mã số của chức vụ	C	B	8 kí tự	8 byte
TEN_CV	Tên của chức vụ	C	B	35 kí tự	35 byte
				Tổng	43

### 2.4) Chuyển mô hình ERD sang mô hình quan hệ:

NHAN\_VIEN ( MSNV, TEN\_NV, NS, DIA\_CHI, SDTNV, MSCV, MSPKSK )  
 NHA\_CC ( MSNCC, TEN\_NCC, SDT\_NCC, DC\_NCC )  
 MAT\_HANG ( MSMH, TEN\_MH, DON\_VI, SO\_LUONG, DON\_GIA )  
 PHIEU\_NHAP ( MSPN, NGÀY\_NHAP, THOI\_GIAN, NGUOI\_NHAN, MSNV, MSNCC, MSK, Nx\_MH )  
 MH\_PN ( MSMH, MSPN, MSNV )  
 KHO ( MSK, TEN\_KHO, DC\_KHO )  
 PHIEU\_KSK ( MSPKSK, TGBD, MSNV )  
 BAN ( MSB, VI\_TRI, MSNV )  
 MON\_AN ( MSMA, TEN\_MA, MSB, MSNV, Nx\_MA )  
 CHUC\_VU ( MSCV, TEN\_CV )

### 2.5) Mô tả chi tiết các quan hệ :

#### 2.5.1) Quan hệ NHAN\_VIEN ( MSNV, TEN\_NV, NS, DIA\_CHI, SDTNV, MSCV, MSPKSK )

Tên quan hệ: NHAN_VIEN							
Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc
1	MSNV	Mã số nhân viên	C	10		B	PK
2	TEN_NV	Tên nhân viên	C	30		B	
3	NS	Năm sinh	C	10		B	
4	DIA_CHI	Địa chỉ	S	100		B	
5	SDTNV	Số điện thoại của nhân viên	C	12		K	
6	MSCV	Mã số chức vụ	C	10		B	FK
7	MSPKSK	Mã số phiếu khám sức khỏe	S	10		B	FK
Tổng số				182			

#### 2.5.1) Quan hệ NHA\_CC( MSNCC, TEN\_NCC, SDT\_NCC, DC\_NCC )

Tên quan hệ: NHA_CC							
Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc

## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

1	<u>MSNCC</u>	Mã số nhà cung cấp	C	10		B	PK
2	TEN_NCC	Tên nhà cung cấp	C	50		B	
3	SDT_NCC	Số điện thoại NCC	C	10		B	
4	DC_NCC	Địa chỉ	S	100		B	
				Tổng số	170		

### 2.5.3) Quan hệ MAT\_HANG (MSMH, TEN\_MH, DON\_VI, SO\_LUONG, DON\_GIA )

Tên quan hệ: MAT_HANG Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc
1	MSMH	Mã số mặt hàng	C	10		B	PK
2	TEN_MH	Tên mặt hàng	C	50		B	
3	DON_VI	Đơn vị	C	10		B	
4	SO_LUONG	Số lượng	S	50		B	
5	DON_GIA	Đơn giá	S	20		B	
				Tổng số	170		

### 2.5.4) Quan hệ PHIEU\_NHAP (MSPN, NGÀY\_NHAP, THOI\_GIAN, NGUOI\_NHAN, MSNV, MSNCC, MSK, Nx\_MH)

Tên quan hệ: PHIEU_NHAP Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc
1	MSPN	Mã số phiếu nhập	C	10		B	PK
2	NGAY_NHAP	Ngày nhập	N	10		B	
3	THOI_GIAN	Thời gian	T	10		B	
4	NGUOI_NHAN	Người nhận	C	30		B	
5	MSNV	Mã số nhân viên	C	10		B	FK
6	MSNCC	Mã số nhà cung cấp	C	10		B	FK
7	MSK	Mã số kho	C	10		B	FK
8	Nx_MH	Phiếu nhận xét khi kiểm tra mặt hàng	C	400		B	
				Tổng số	490		

### 2.5.5) Quan hệ MH\_PN (MSMH, MSPN, MSNV )

Tên quan hệ: MH_PN Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc
1	MSMH	Mã số mặt hàng	C	10		B	PK
2	MSPN	Mã số phiếu nhập	C	10		B	PK
3	MSNV	Mã số nhân viên	C	10		B	
				Tổng số	30		

## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

### 2.5.6) Quan hệ KHO (MSK, TEN\_KHO, DC\_KHO )

Tên quan hệ: KHO Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc
1	MSK	Mã số kho	C	10		B	PK
2	TEN_KHO	Tên kho	C	10		B	
3	DC_KHO	Địa chỉ kho	C	30		B	
Tổng số				50			

### 2.5.7) Quan hệ PHIEU\_KSK (MSPKSK, TGBD, MSNV )

Tên quan hệ: PHIEU_KSK Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc
1	MSPKSK	Mã số phiếu khám sức khỏe	C	10		B	PK
2	TGBD	Thời gian bắt đầu	N	10		B	
3	MSNV	Mã số nhân viên	C	10		B	FK
Tổng số				30			

### 2.5.8) Quan hệ BAN (MSB, VI\_TRI, MSNV )

Tên quan hệ: BAN Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc
1	MSB	Mã số bàn	C	10		B	PK
2	VI_TRI	Vị trí	C	10		B	
3	MSNV	Mã số nhân viên	C	10		B	FK
Tổng số				30			

### 2.5.9) Quan hệ MON\_AN (MSMA, TEN\_MA, MSB, MSNV, Nx\_MA

Tên quan hệ: MAT_HANG Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc
1	MSMA	Mã số món ăn	C	10		B	PK
2	TEN_MA	Tên món ăn	C	50		B	
3	MSB	Mã số bàn	C	10		B	FK
4	MSNV	Mã số nhân viên	C	10		B	FK
5	Nx_MA	Nhận xét món ăn	C	450		B	
Tổng số				530			

## Quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm

### 2.5.10) Quan hệ CHUC\_VU (MSCV, TEN\_CV)

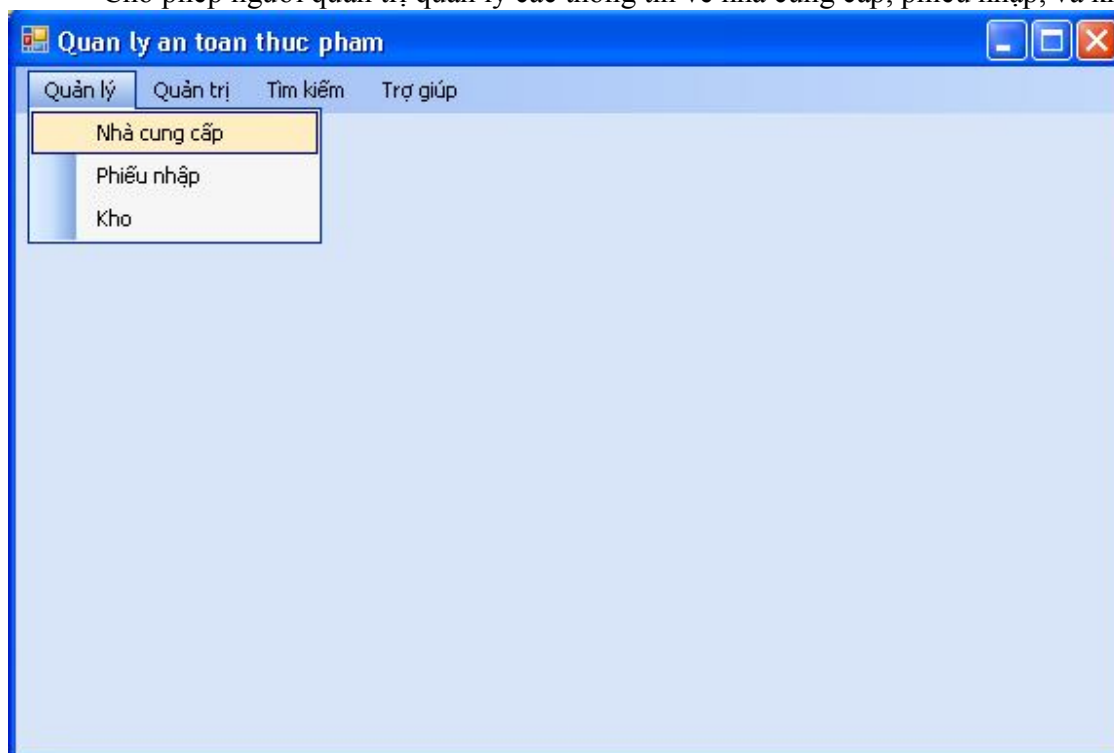
Tên quan hệ: BAN							
Ngày: 12-6-2008							
STT	Thuộc Tính	Diễn Giải	Kiểu DL	Số Byte	MGT	Loại DL	Ràng Buộc
1	MSCV	Mã số chức vụ	C	10		B	PK
2	TEN_CV	Tên chức vụ	C	20		B	
Tổng số				30			

### 3) THIẾT KẾ GIAO DIỆN:

#### 3.1) Thiết kế các menu:

##### a) Menu quản lý:

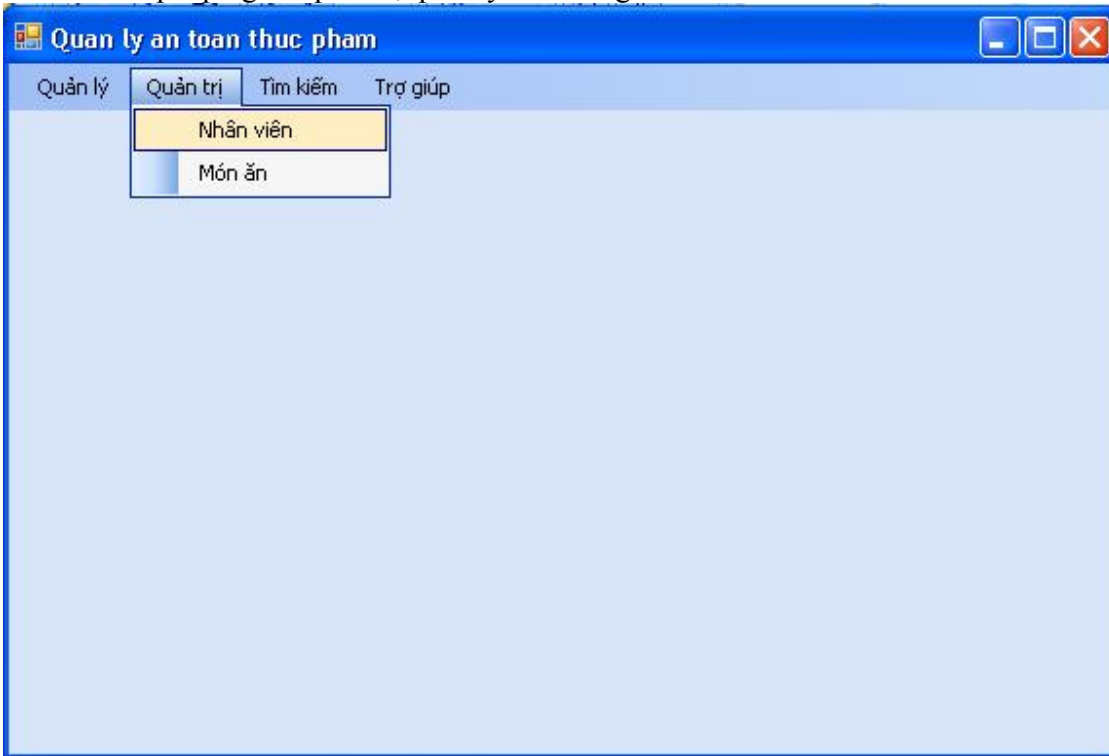
Cho phép người quản trị quản lý các thông tin về nhà cung cấp, phiếu nhập, và kho hàng.



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

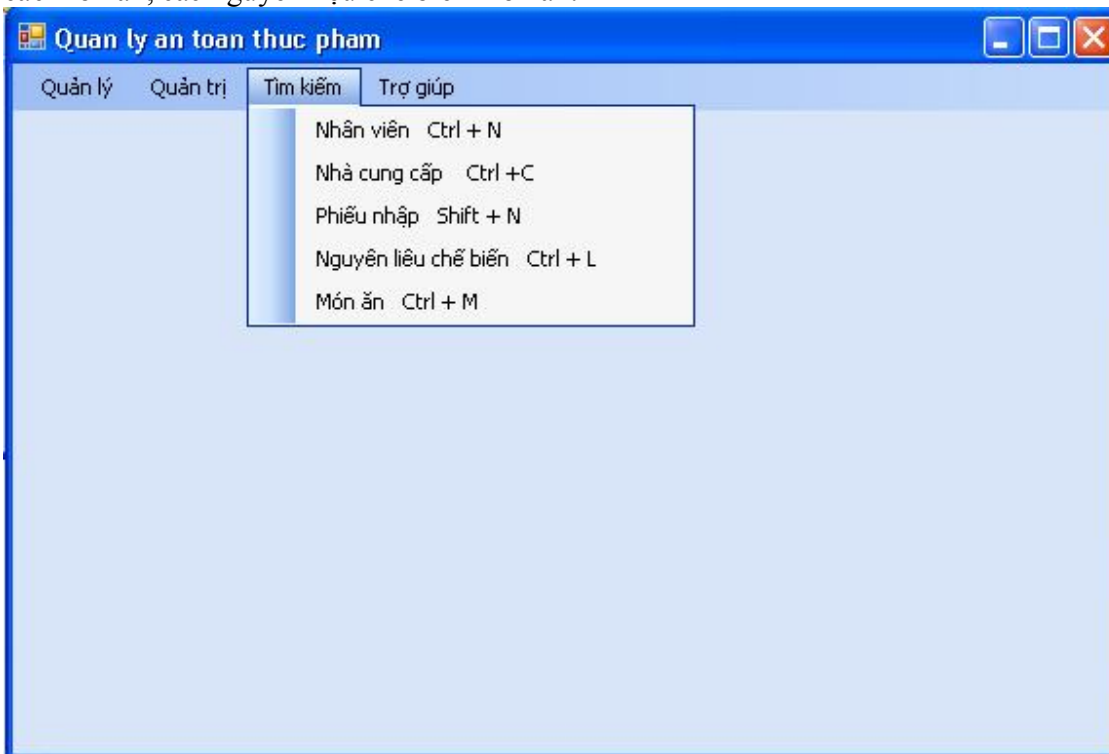
### b) Menu quản trị:

Cho phép người quản trị quản lý các thông tin về nhà nhân viên và các món ăn của nhà hàng.



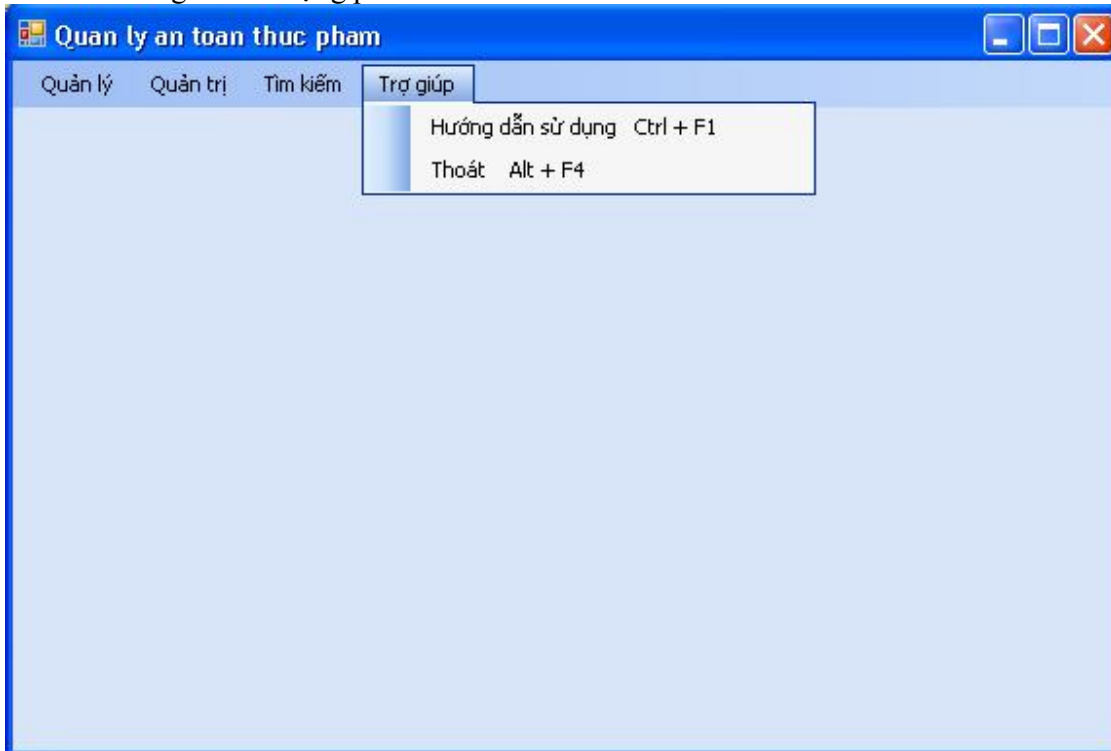
### c) Menu tìm kiếm:

Cho phép người quản trị tìm kiếm các thông tin về nhân viên, nhà cung cấp, phiếu nhập hàng, các món ăn, các nguyên liệu chế biến món ăn.



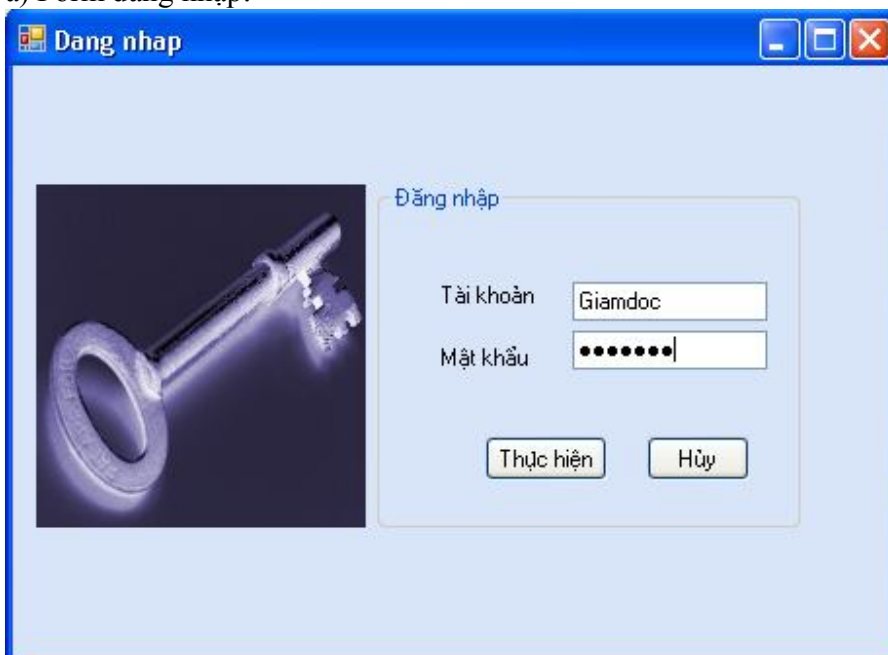
## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

- d) Menu trợ giúp:  
Hướng dẫn sử dụng phần mềm.



### 3.2) Thiết kế các form:

- a) Form đăng nhập:



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Tài khoản	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Mật khẩu	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Thực hiện	Button			Đăng nhập vào hệ thống	thuchien_Click()	
Hủy	Button			Thoát không đăng nhập vào hệ thống	huy_Click()	

### b) Form nhà cung cấp:

The screenshot shows a software window titled "Quan ly an toan thuc pham" with a menu bar containing "Quản lý", "Quản trị", "Tìm kiếm", and "Trợ giúp". Inside, a sub-window titled "Nha cung cap" is open. The sub-window has a title bar and standard window controls. The main content area is titled "NHÀ CUNG CẤP" and contains the following elements:

- Form fields for "Tên nhà cung cấp:", "Mã NCC:", "Địa chỉ:", and "Số điện thoại:", each followed by a text input box.
- Action buttons: "Lưu" (Save) next to the name field, "Xóa" (Delete) next to the code field, and "Sửa" (Edit) next to the address field.
- A section titled "Danh sách các mặt hàng:" followed by a table with the following structure:

STT	Tên mặt hàng	Số lượng	Đơn giá	Đơn vị
*				

Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Tên nhà cung cấp	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Mã NCC	TextBox		Nhập từ keyboard			
Địa chỉ	TextBox		Nhập từ			



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

			Keyboard			
Số điện thoại	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Sửa	Button			Sửa thông tin nhà cung cấp	sua_Click()	
Lưu	Button			Lưu thông tin nhà cung cấp xuống CSDL	luu_Click()	
Xóa	Button			Xóa nhà cung cấp	xoa_Click()	

### c) Form phiếu nhập:

The screenshot shows a Windows-style application window titled 'Quản lý an toàn thực phẩm'. Inside, there is a sub-window titled 'Phiếu nhập'. The sub-window contains the following elements:

- Fields for 'Ngày:' and 'Mã số PN:'.
- A large title 'PHIẾU NHẬP' in the center.
- Fields for 'Nhà cung cấp:', 'Mã nhà cung cấp:', 'Địa chỉ NCC:', 'Kho nhận hàng:', and 'Người nhận hàng'.
- Buttons for 'Lưu', 'Xóa', and 'Sửa' on the right side.
- A table at the bottom with columns: 'STT', 'Mặt hàng', 'Số lượng', and 'Đơn giá'. The first row contains an asterisk (\*).

Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Ngày	TextBox		Nhập từ keyboard			
Mã số phiếu nhập	TextBox		Nhập từ keyboard			
Nhà cung cấp	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Mã nhà cung cấp	TextBox		Nhập từ keyboard			
Địa chỉ NCC	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Kho nhận	TextBox		Nhập từ Keyboard			

## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

hàng						
Người nhận hàng	TextBox		Nhập từ keyboard			
Sửa	Button			Sửa thông tin phiếu nhập	sua_Click()	
Lưu	Button			Lưu thông tin phiếu nhập xuống CSDL	luu_Click()	
Xóa	Button			Xóa phiếu nhập	xoa_Click()	

d) Form kho hàng:



Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Tên kho	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Mã số kho	TextBox		Nhập từ keyboard			
Địa chỉ	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Sửa	Button			Sửa thông tin các mặt hàng trong kho	sua_Click()	

## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

Lưu	Button			Lưu các mật hàng mới xuống CSDL	luu_Click()	
Xóa	Button			Xóa các mật hàng	xoa_Click()	

e) Form nhân viên:

Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Tên nhân viên	TextBox		Nhập từ keyboard			
Địa chỉ	TextBox		Nhập từ keyboard			
MSNV	TextBox		Nhập từ keyboard			
Nam	RadioButton		Click chuột		radioButtonNam_Click()	true
Nữ	RadioButton		Click chuột		radioButtonNữ_Click()	
Năm sinh	ComboBox		Click chuột			
SĐT	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Chức vụ	ComboBox		Click chuột			

## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

Sửa	Button			Sửa thông tin nhân viên	sua_Click()	
Lưu	Button			Lưu thông tin nhân viên xuống CSDL	luu_Click()	
Xóa	Button			Xóa nhân viên	xoa_Click()	

f) Form món ăn:



Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Tên món ăn	TextBox		Nhập từ Keyboard			
MSMA	TextBox		Nhập từ keyboard			
Giá	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Sửa	Button			Sửa thông tin các món ăn	sua_Click()	
Lưu	Button			Lưu các món ăn mới xuống CSDL	luu_Click()	
Xóa	Button			Xóa món ăn	xoa_Click()	

## Quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm

g) Form tìm kiếm nhân viên:



Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Nhập MSNV	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Tìm kiếm	Button			Tìm nhân viên	thuchien_Click()	
Từ chối	Button			Không tìm	tuchoi_Click()	

## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

h) Form tìm nhà cung cấp:

Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Nhập MSNCC	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Tìm kiếm	Button			Tìm nhà cung cấp	thuchien_Click()	
Từ chối	Button			Không tìm	tuchoi_Click()	

## Quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm

k) Form tìm phiếu nhập:

Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Nhập MSPN	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Tìm kiếm	Button			Tìm phiếu nhập	thuchien_Click()	
Từ chối	Button			Không tìm	tuchoi_Click()	

## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

l) Form tìm món ăn:



Tên đối tượng	Kiểu đối tượng	Ràng buộc	Dữ liệu	Mục đích	Hàm liên quan	Giá trị Default
Từ	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Đến	TextBox		Nhập từ Keyboard			
Tìm kiếm	Button			Tìm món ăn có giá nằm trong khoảng trên	thuchien_Click()	
Từ chối	Button			Không tìm	tuchoi_Click()	



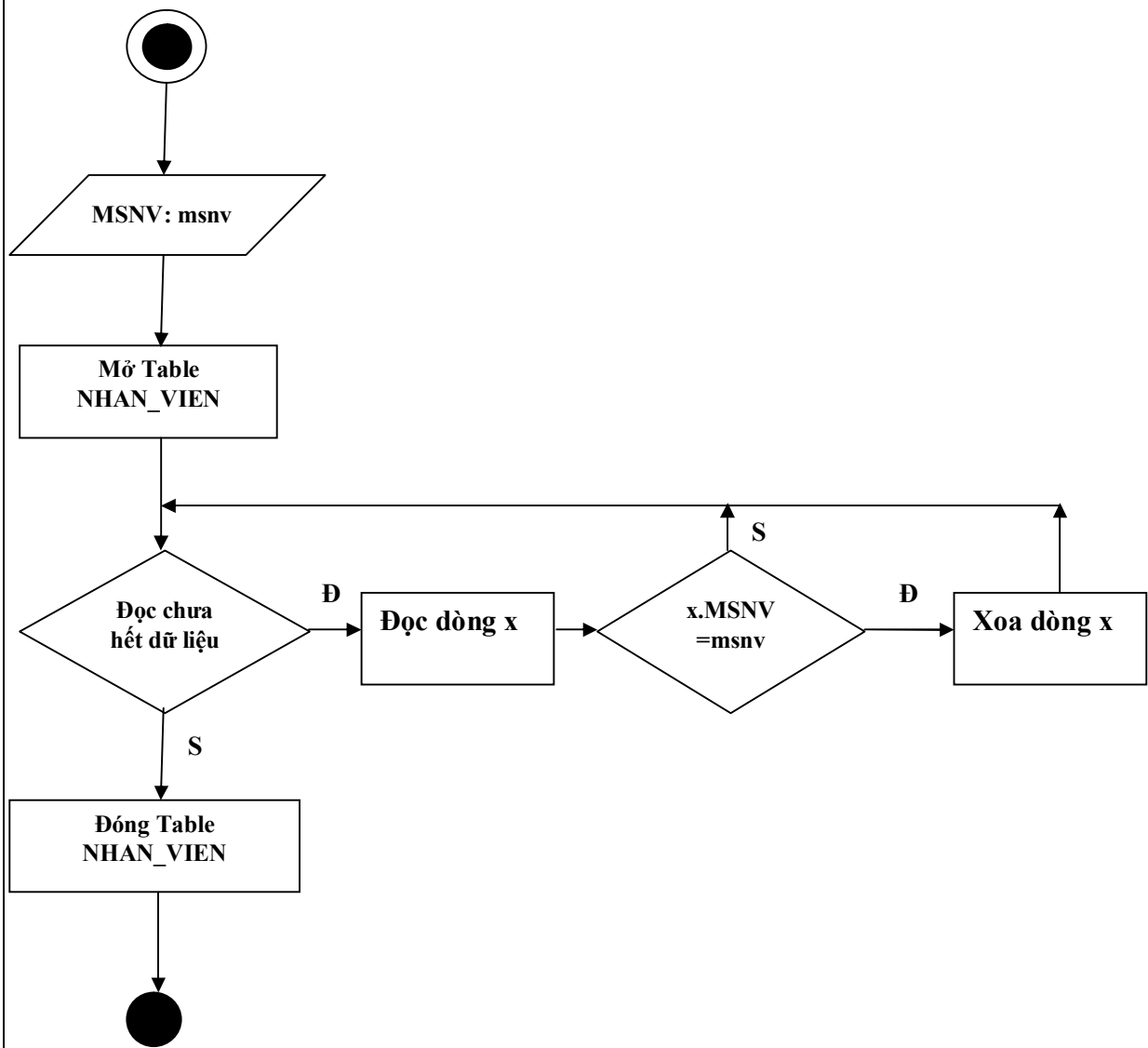
## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

### 4) THIẾT KẾ Ô XỬ LÝ

a)

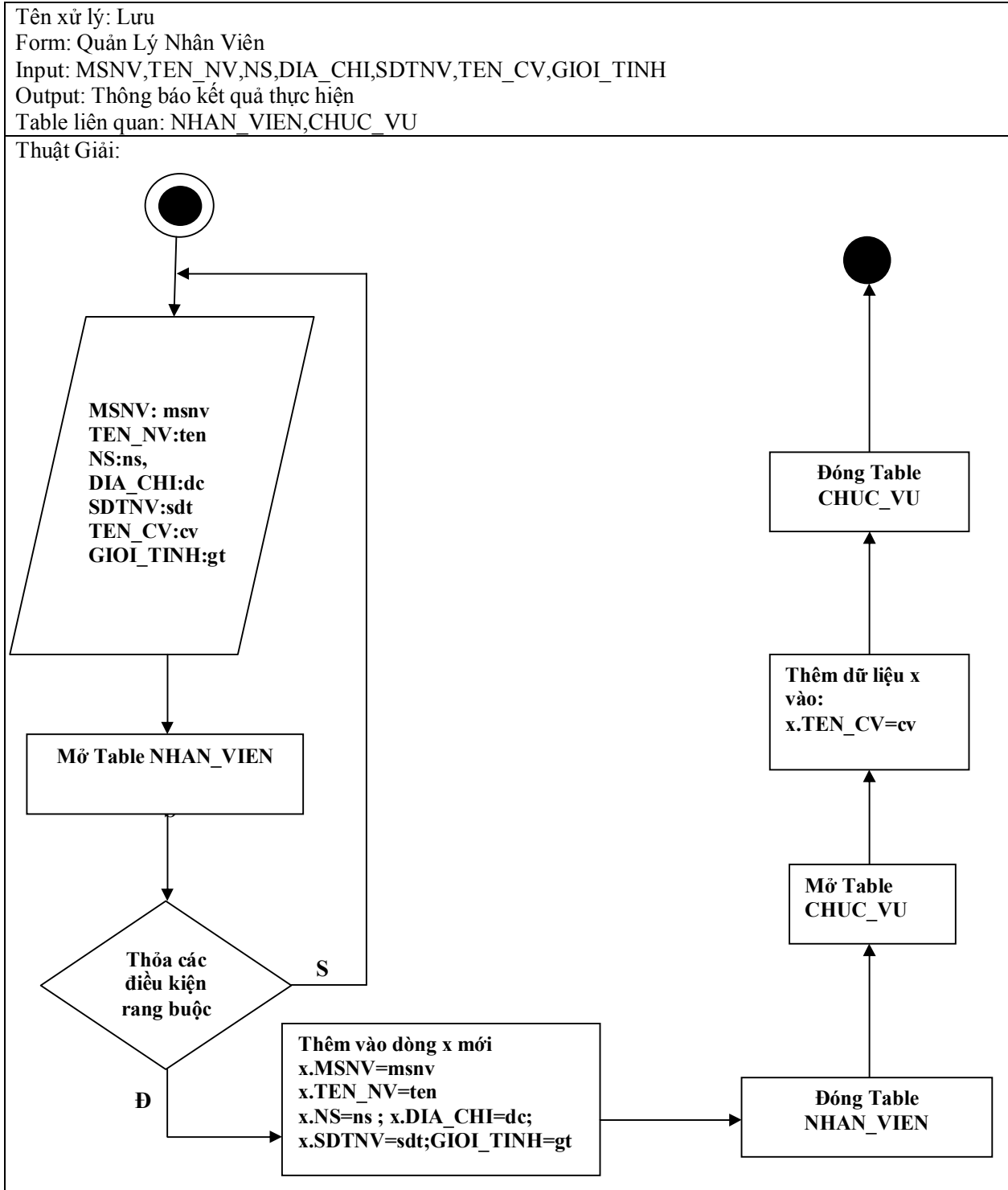
Tên xử lý: Xóa  
Form: Quản Lý Nhân Viên  
Input: MSNV  
Output: Thông báo kết quả thực hiện  
Table liên quan: NHAN\_VIEN

Thuật Giải:



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

b)



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

c)

Tên xử lý: Lưu

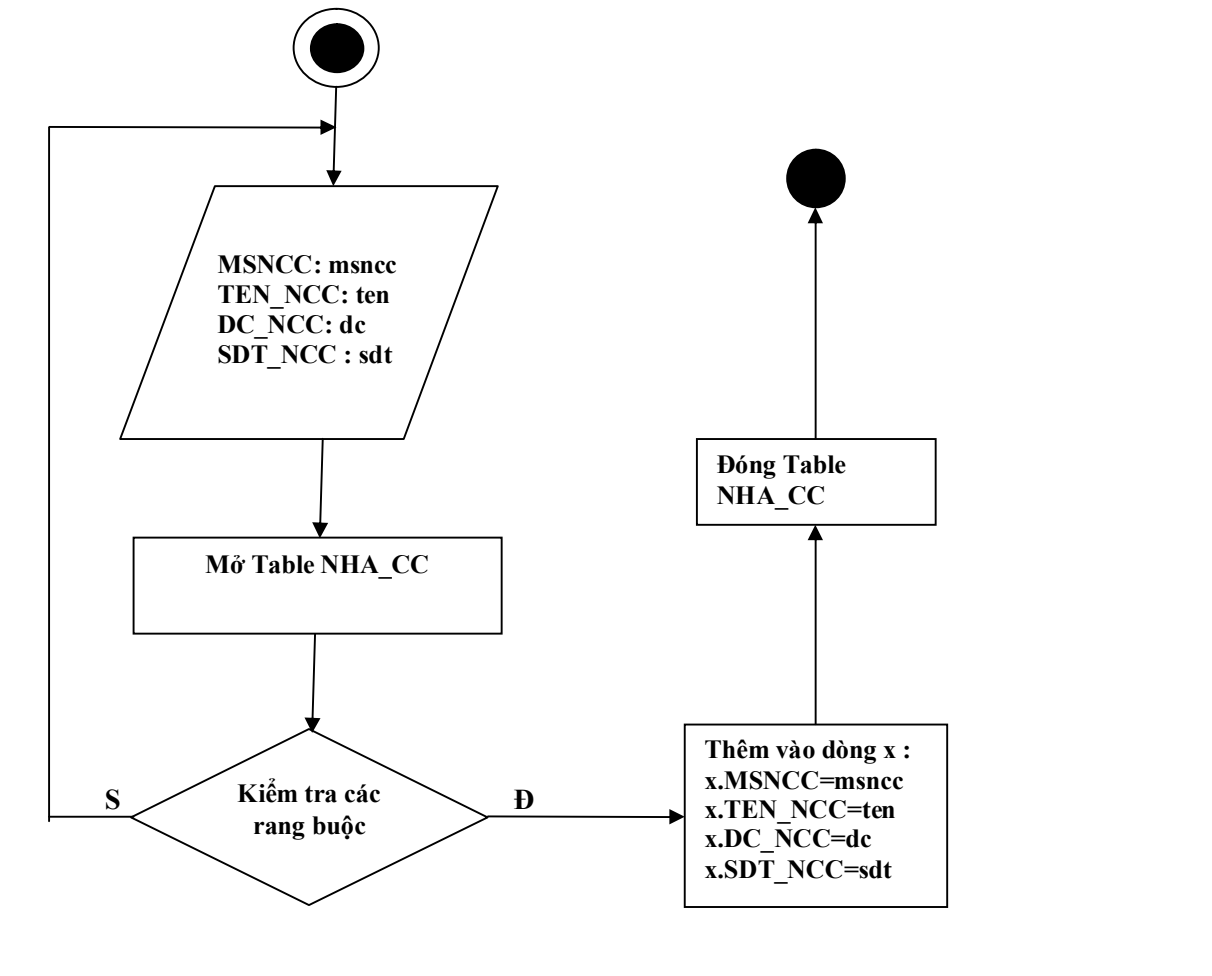
Form: Quản Lý Nha cung cấp

Input: MSNCC, TEN\_NCC,SDT\_NCC,DC\_NCC

Output: Thông báo kết quả thực hiện lưu dữ liệu có thành công hay không

Table liên quan: NHA\_CC

Thuật Giải:

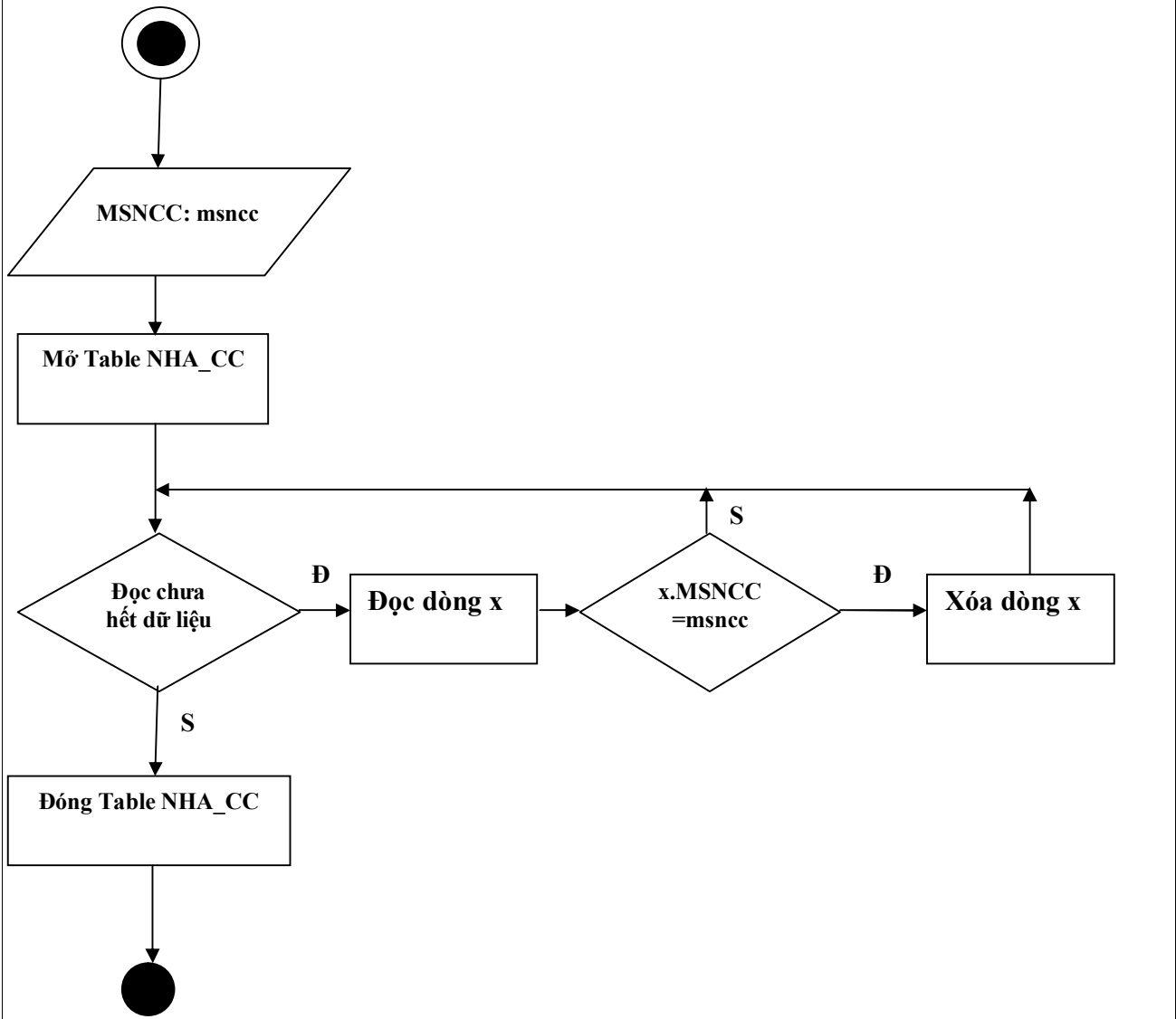


## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

d)

Tên xử lý: Xóa  
Form: Quản Lý NHA\_CC  
Input: MSNCC  
Output: Thông báo kết quả thực hiện  
Table liên quan: NHA\_CC

Thuật Giải:

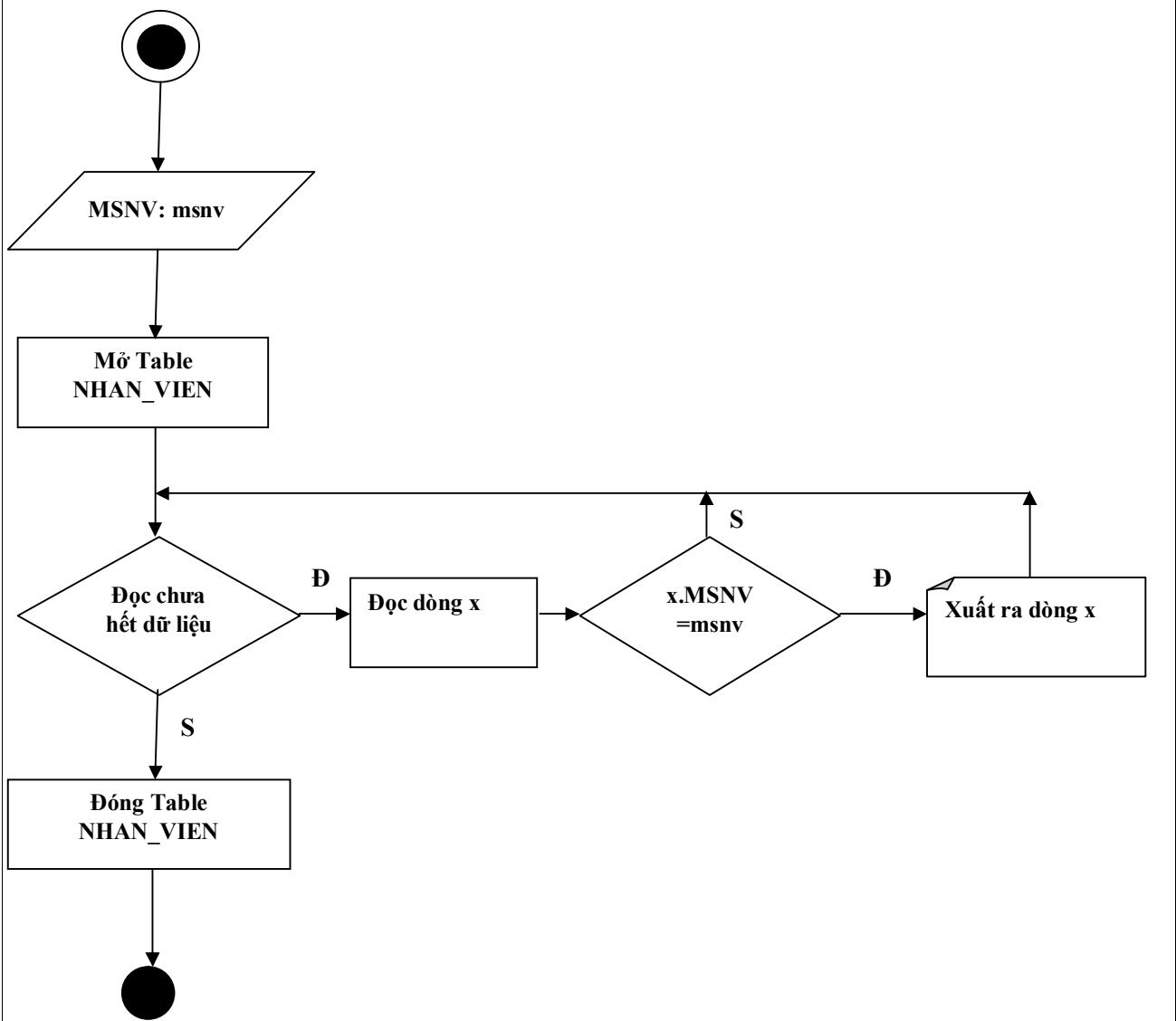


## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

e)

Tên xử lý: Tìm  
Form: Tìm kiếm Nhân Viên  
Input: MSNV  
Output: Thông báo kết quả thực hiện  
Table liên quan: NHAN\_VIEN

Thuật Giải:



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

f)

Tên xử lý: Tìm

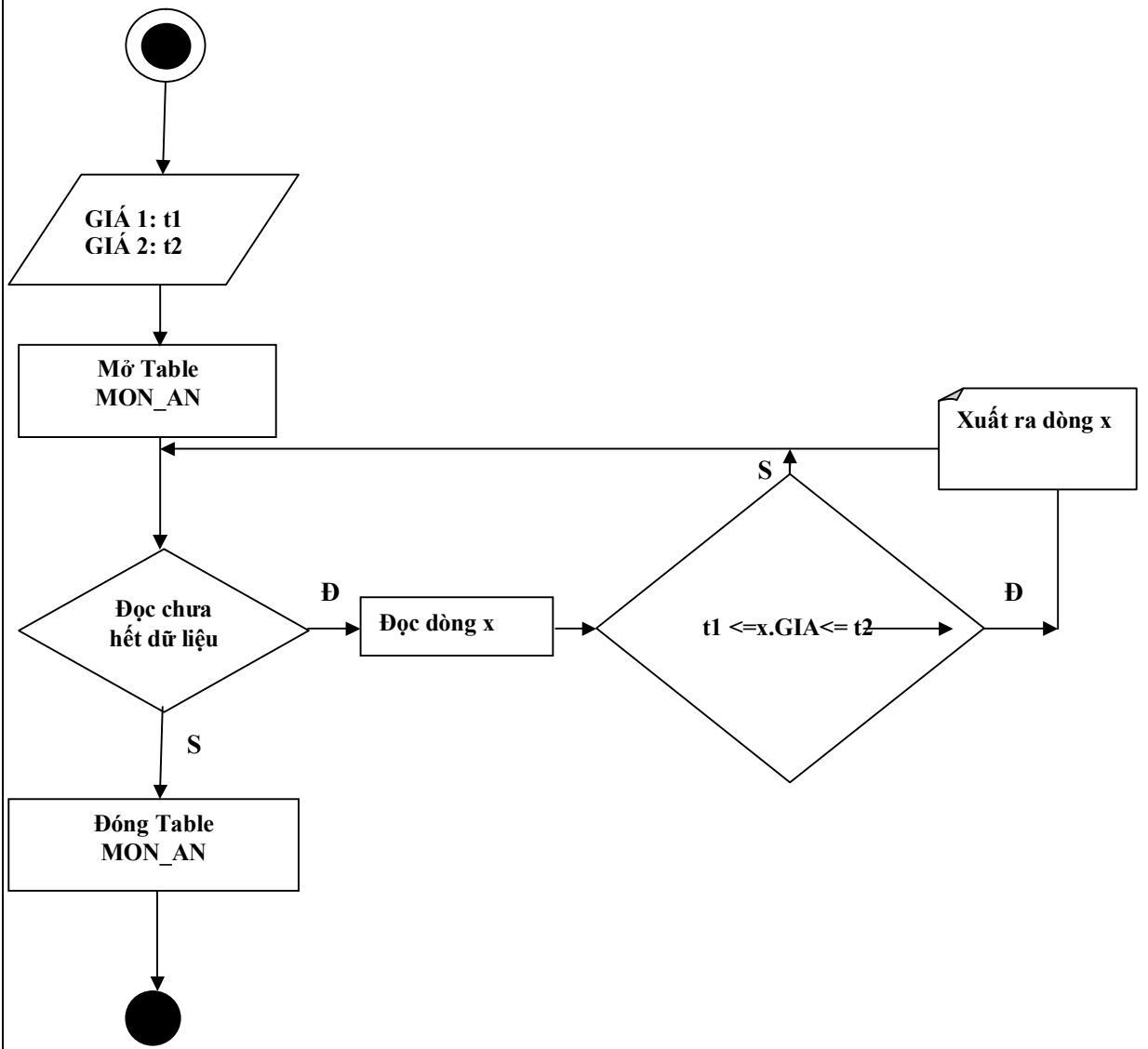
Form: Tìm kiếm món ăn

Input: Giá thức ăn thuộc khoảng [t1,t2]

Output: Xuất ra danh sách các món ăn có giá nằm trong khoảng [t1,t2]

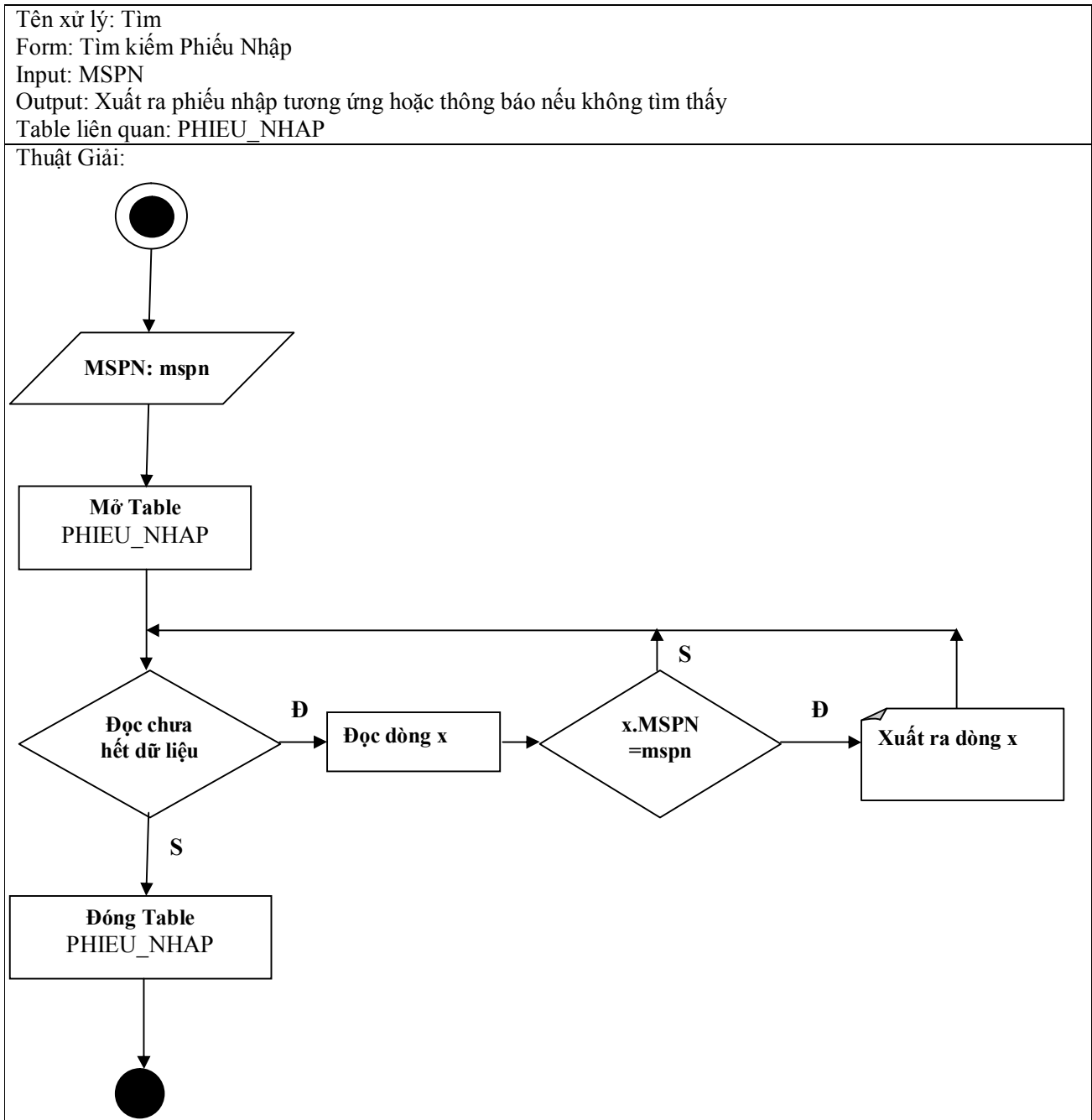
Table liên quan: MON\_AN

Thuật Giải:



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

g)



## Quản lí an toàn vệ sinh thực phẩm

### 5. ĐÁNH GIÁ

#### 5.1 Ưu điểm:

- + Thể hiện một số chức năng chính thỏa mãn yêu cầu đề bài.
- + Cấu trúc dữ liệu và giải thuật tương đối đầy đủ để từ đó có thể phát triển lên sản phẩm phần mềm

#### 5.2 Khuyết điểm

- + Chưa hoàn chỉnh
- + Giao diện chưa đẹp
- + Còn thiếu sót

### 6. PHÂN CÔNG:

Người làm	Ghi chú (đóng góp)
Trần Phước Trường	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Chọn đề tài (tuần 1)</li><li>2.Phát hiện thực thể (tuần 1)</li><li>3.Phát hiện các ràng buộc (tuần 2)</li><li>4.Mô tả ERD (tuần 3)</li><li>5.Thiết kế giao diện (tuần 4,5)</li><li>6.Mô tả ô xử lý và làm thuật giải cho 4 mô hình (tuần 6)</li><li>7.Đánh và chỉnh sửa báo cáo (tuần 6)</li></ol>
Lương Ngọc Nhật	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Phát hiện thực thể (tuần 1)</li><li>2.Phát hiện các ràng buộc (tuần 2)</li><li>3.Mô tả chi tiết thực thể (tuần 3)</li><li>4.Chuyển mô hình ERD thành mô hình quan hệ (tuần 3)</li><li>5.Mô tả ô xử lý và làm thuật giải cho 3 mô hình (tuần 6)</li><li>6.Đánh giá và chỉnh sửa báo cáo(tuần 6)</li></ol>