Техническое задание

1. Описание проекта

Проект представляет собой аппарат (киоск) по приготовлению и продаже готовых блюд механизированным способом (роботом-манипулятором).

Киоск может быть размещен только в помещении, использование на улице не предусмотрено.

Киоск состоит из следующих компонентов:

- смарт терминал для приема и оплаты заказа безналичным способом. Работа с наличными не предусмотрена. Смарт терминал представляет собой отдельно расположенный напольный киоск самообслуживания с функциями онлайн кассы.
- блок приготовления, состоящий из робота-манипулятора, оборудования хранения, печи.
- терминал выдачи готовых блюд, представляющий собой шкаф с ячейками по типу постомата. Количество ячеек выдачи задается на старте и является неизменным. Каждая ячейка оборудована камерой (фото) и магнитным замком со стороны покупателя.
 - блок контроля и управления работой киоска (далее, блок КИУ).

2. Описание бизнес логики:

2.1. Этап приема заказа

В режиме простоя на экранах транслируется реклама. Покупатель нажатием активирует экран приветствия на смарт—терминале, отображается меню.

В каждый период работы в меню отображаются все блюда. Блюда, недоступные к заказу на текущий момент, помечены как недоступные (текстовый индикатор и изменение изображения(выцветание)).

На экране должен быть предусмотрен индикатор возможности приема заказа (к примеру, мы сможем приготовить ваш заказ через 5 минут, робот сейчас во всю готовит).

Заказ может быть принят при наличии свободных ячеек выдачи. Ячейка выдачи считается свободной, если она не используется в текущих заказах.

В ситуации когда прием заказов на текущий момент не возможен, пользователь все равно может просмотреть меню и сформировать корзину, но не может перейти к оплате.

Покупатель выбирает блюдо, количество, просматривает и подтверждает заказ, совершает оплату безналичным путем (бесконтактный и контактный терминал). Количество блюд в 1 заказе не должно превышать свободное количество ячеек выдачи на момент размещения заказа. Это обусловлено тем, что в 1 ячейке возможно разместить только 1 порцию 1 блюда.

После оплаты покупатель получает кассовый чек, содержащий номер заказа, время ожидания и номер ячейки получения. Время ожидания рассчитывается исходя из количества выполняемых заказав и отображается с округлением до 1 минуту (# Ваш заказ будет готов через 3 минуты).

Экран приема заказа не содержит дополнительных инструкций, часто задаваемых вопросов.

Только оплаченные заказы подлежат приготовлению.

2.2. Приготовление заказа

Для каждого блюда прописаны этапы приготовления с определенным приоритетом выполнения (приоритет работает при одновременном приготовлении нескольких блюд),

продолжительностью этапа, перечень и количество используемых полуфабрикатов и программой для блока приготовления.

При получении заказа система (блок КИУ) добавляет его в очередь на приготовление. Очередь представляет собой перечень команд на выполнение для манипулятора, печи и пункта выдачи.

После завершения каждой блок контроля и управления фиксирует результат (успешно \ неуспешно), в рамках каждого блюда переход к следующей операции возможен только при успешном завершении. На текущий момент способы и критерии оценки в разработке.

2.2.1. Действия при успешном завершении:

При успешном завершении этапа приготовления происходит списание количества полуфабрикатов.

После завершения последнего этапа приготовления блюда заказ помечается как приготовлен.

После завершения приготовления заказ помещается манипулятором в блок выдачи в соответствующую ячейку.

2.2.2. Действия при неуспешном завершении:

Происходит списание количества полуфабрикатов для текущего этапа.

Все последующие действия с блюдом удаляются из очереди на приготовления.

При получении неуспешного результата формируется сообщение об ошибке администратору, направляемое в вайбер. Сообщение об ошибке должно содержать:

- дата и время
- номер заказа
- наименование операции
- какие-то технические характеристики

Затем манипулятор выбрасывает испорченное блюдо, сохранение для дальнейшей инспекции не предусмотрено.

Блок КИУ совершает возврат денег покупателю на карту (отмена операции оплаты).

Манипулятор помещает в ячейку выдачи заранее сформированный подарок.

2.3. Информирование о готовности

При помещении заказа (или подарка) в ячейку блок КИУ передает сигнал на контролер, загорается индикатор готовности заказа, открывается магнитный замок. Магнитный замок должен быть открыт в течении п минут (время задается на этапе программирования), после чего закрывается.

2.4. Получение заказа

Покупатель забирает заказ из ячейки, после проверки ячейка возвращается в реестр свободных.

Контроль того, что заказ получен.

Планируется, что ячейка оборудована фотокамерой и специальной разметкой на дне. При закрытии магнитного замка (по истечении установленного времени) камера фотографирует, сверяет полученное изображение с эталонным. Если разметка читается разборчиво, заказ считается полученным. Срок хранения фотографии п дней.

2.5. Контроль остатков

Все используемые полуфабрикаты перечислены в реестре полуфабрикатов. Упаковка и подарки за испорченные блюда так же относится к полуфабрикатам.

Поля реестра:

Добавлено примечание ([A1]): как понять, что успешно или нет

Добавлено примечание ([A2]): сделать перечень

Добавлено примечание ([A3]): сколько храним эти данные? нужны ли в датасет на обучение?

- код
- наименование
- ед. измерения (везде порция)
- минимальный остаток.

Оператор загружает (или выгружает) модули с полуфабрикатами в блок приготовления, после чего делает запись о внесении.

Запись должна содержать следующие данные:

- тип записи (пополнение или выгрузка)
- дата
- время загрузки
- код полуфабриката
- наименование п\ф
- количество.

После каждой операции блок контроля и управления рассчитывает текущий остаток. В случае если текущий остаток совпадает с минимальным, оператору отправляется уведомление о необходимости пополнить запасы. Уведомление отправляется в вайбер и содержит следующую информацию:

- дата и время
- код полуфабриката
- наименование полуфабриката
- текущий остаток

В случае если текущий остаток не достаточен для приготовления какого-то блюда, оно помечается как недоступное к заказу.

2.6. Внештатные ситуации (в разработке)

- нет электричества
- нет воды
- закончились продукты
- покупатель делает заказ более 10 минут
- температура в печи выше нормы
- оплата не прошла
- нет интернета

3. Роли участников

Необходимо предусмотреть следующие типы пользователей.

<u>Покупатель.</u> Анонимный пользователь, который размещает, оплачивает и получает заказ.

<u>Оператор.</u> Авторизованный пользователь, который осуществляет загрузку \ выгрузку полуфабрикатов, заносит соответствующие данные в журнал, является одним из получателей уведомлений.

<u>Администратор.</u> Авторизованный пользователь, который осуществляет программное управление работой системы: добавление (редактирование) блюд, этапов приготовления, пользователей. Обладает всеми правами оператора. Имеет доступ к отчетам.

Добавление новых пользователей осуществляется вручную администратором.

При добавлении пользователя необходимо заполнить следующие поля:

- имя

Добавлено примечание ([A4]): будет ли аварийная батарея

- фамилия
- номер телефона
- роль

4. Структура программной части:

- интерфейс пользователя для приема заказа
- блок оплаты заказа и онлайн касса
- система администрирования системы (добавление\редактирование пользователей и блюд, этапов, заведение данных о движении полуфабрикатов, редактирование рекламных блоков, отчеты и тд)
- блок контроля и управления работой манипулятора и контроллеров
- серверная часть, обеспечивающая хранения баз данных и обеспечивающая работу компонентов системы.

5. Интерфейс пользователя для приема заказа

Экран 1. Рекламный блок

Логотип и название компании



Рекламный блок (видео ролик или баннер)



значки платежных систем (Visa, Mastercard, Mup, GooglePay, ApplePay)

Коснитесь экрана для того, чтобы начать

Экран 2. Главное меню



Добавлено примечание ([A5]): Показывается только если заказ невозможно выполнить

Экран 3. Блюда в категории



Добавлено примечание ([Аб]): Показывается только если заказ невозможно выполнить

Экран 4. Ваша корзина



Экран 5. Оплата заказа

Добавлено примечание ([А7]): что то экран недоработан. Предложения?



Оплата заказа



Общая сумма: 400 руб.

Меню

Ваш заказ

Оплата



Возьмите чек для получения

6. Система администрирования

Система администрирования – веб-интерфейс с доступом через логин и пароль.

Навигация:

- Экран авторизации
- Экран Личный кабинет
- Пользователи
- Категории
- Меню
- Полуфабрикаты
- Этапы приготовления
- Остатки
- Текущее приготовление
- Журнал событий (уведомлений)
- Рекламные блоки
- Движения манипулятора в режиме простоя
- Отчеты

6.1. Экран авторизации

Экран авторизации — демонстрируется пользователю при запуске приложения (когда пользователь еще не осуществил вход в систему). Предназначен для входа существующего пользователя.

Логином является номер телефона.

Для авторизации необходимо указать:

- номер телефона
- пароль

Сброс забытого пароля осуществляется администратором.

6.2. Экран Личный кабинет

Главный экран системы администрирования включает в себя сводную информацию о работе системы:

- информация о доступных блюдах (все ли в продаже или нет)
- количество текущих заказов (Сейчас в работе _ заказов)
- количество выполненных заказов с начала дня (Всего выполнено ___ заказов)
- уведомления об ошибках (Ошибок не найдено)
- уведомления о достижении минимального остатка по определенным позициям (упаковка ___ ед.)

6.3. Пользователи

Этот раздел недоступен пользователям с правами Оператор.

Содержит перечень зарегистрированных пользователей. Возможно редактирование, изменение прав доступа, удаление пользователя.

6.4. Категории

Содержит перечень категорий меню. Вложенных категорий не предусмотрено. Каждая категория содержит следующие поля:

- наименование

- изображение
- порядок отображение на экране меню
- индикатор активности (активная \ неактивная)

6.5. Меню

Содержит перечень блюд, разделенных на 2 группы: активные и неактивные.

Параметры блюд:

- название
- категория
- изображение
- краткое описание
- цена
- ссылка на этапы приготовления.
- порядок отображения в категории.
- статус (активное \ неактивное).

6.6. Полуфабрикаты

Содержит перечень полуфабрикатов, используемых в приготовлении.

Каждый полуфабрикат содержит следующие поля:

- код
- наименование
- ед. измерения (везде порция)
- минимальный остаток.

6.7. Этапы приготовления

Определенная последовательность типовых команд, разработанная для манипулятора, печи, контролеров и блока КИУ.

Необходимо предусмотреть возможность создания, редактирования и удаления этапов. Для каждого блюда возможно только 1 активный этап, который устанавливается в карточке блюда.

Базовые движения (команды) манипулятора:

- 1. Прямолинейное движение по координатам. Параметры: координаты, скорость.
- 2. Присоединение электромагнита (захват).
- 3. Отсоединение электромагнита (освобождение захвата)
- 4. Криволинейное движение по координатам. Параметры: координаты, промежуточные точки, скорость.
- 5. Движение (вращение шпинделя)

Команды для манипулятора программируются на отдельном программном обеспечении и переносятся в общий ход программы.

Базовые команды контроллера печи:

- 1. Включение печи
- 2. Выключение печи (аварийная остановка).

Базовые команды пункта выдачи заказов:

- 1. Включение (выключение) лампы готовности
- 2. Включение (выключение) электромагнитов замков ячеек
- 3. Управление подсветкой (включить \ выключить)

Пример этапов для приготовления блюда:

Блюдо 1. Сэндвич

- 1. Взять лопатку
- перемещение по координатам
- захват
- 2. Полить соусом
- перемещение по координатам
- вращение
- списание п/ф
- 3. Добавление сыра
- перемещение по координатам
- вращение
- списание п/ф
- 4. Выпекание
- включить печь (контроллер)
- перемещение по координатам
- захват (освобождение)
- шоу действие (в режиме простоя)
- 5. Выдача
- захват
- перемещение по координатам
- перемещение по координатам (криволинейное)
- контроллер лампочка готовности и подсветки
- списание п/ф
- 6. Уборка
- перемещение по координатам
- захват

6.8. Остатки

Содержит записи о загрузке (выгрузке) модулей полуфабрикатов, списании при приготовлении.

Разделы:

- записи о загрузке (выгрузке) модулей. Под выгрузкой понимается извлечение п\ф оператором (те не происходящие в процессе приготовления) в результате порчи, истечении сроков годности и т.д. Записи можно добавлять, редактировать (права администратора), удалить. Возможность выбора за определенный период, поиск по оператору (автору).
- реестр событий. Содержит все записи о движении полуфабрикатов по типам. Параметр: интервал даты, наименование полуфабриката, тип операции (списание, загрузка, выгрузка), количество.

Запись о загрузке (выгрузке модулей) должна содержать следующие данные:

Добавлено примечание ([A8]): нужно ли фиксировать причину выгрузке и смотреть статистику?

Добавлено примечание ([А9]): нужно ли тебе знать средненедельный расход пф как то по результатам работы?

- тип записи (пополнение или выгрузка)
- дата
- время загрузки
- код полуфабриката
- наименование п\ф
- количество.

6.9. Текущее приготовление

Отображает очередь приготовления:

- время
- наименование команды
- номер заказа.

6.10. Журнал событий

Содержит информацию об отправленных уведомлениях.

6.11. Рекламные блоки

Позволяет редактировать рекламные блоки (добавить, активировать, редактировать, удалить).

Предусмотрено 2 места размещения:

- самый первый экран
- шапка при приеме и оплате заказа.

Неактивные рекламные блоки сохраняются, их затем можно повторно активировать.

6.12. Движения манипулятора в режиме простоя.

- 1. Режим ожидания (танцы, элемент шоу). В разработке.
- 2. Приготовление блюда по этапам

6.13. Отчеты

Содержит информацию о продажах киоска. Необходимо предусмотреть возможность выбор даты (интервал), наименование блюд (все, одно или несколько), статус заказа (выполнен, не выполнен).

7. Требования к аппаратной части

Смарт терминал для приема заказов: на стадии выбора.

Манипулятор: Universal Robots

Самоучитель:

https://github.com/LukeSkypewalker/URX-jupiter-notebook

Примеры программ:

 $https://github.com/LukeSkypewalker/UR_cookies$

База знаний, материалов, тренингов

https://drive.google.com/folderview?id=1dUj3KH2aZExXsQXqxSUrG_XRaW07cczW

Контролеры: на стадии выбора, программирование контроллеров не входит в этот проект и осуществляется разработчиками оборудования.

8. Требования к программному коду

Добавлено примечание ([A10]): что будем с этим делать? редактировать как то менять?

Добавлено примечание ([A11]): нужно написать, что делает манипулятор, когда не готовит

Язык: Python 3.7 **Библиотеки:**

Комментирование кода: каждый логический блок должен быть сопровожден расширенными комментариями на английском языке: что ожидается на вводе, какие ...

действия совершаются, что получается на выходе.

Название переменных: логические, разделение слов при помощи "_"

База данных: бесплатная, к примеру, MySQL или PostgreSQL