3 этапа

1 этап - основа, MVP

2 этап - платежка и личный счет повара (схема Indriver) + избранное, тип блюда (закуска, салат, суп, основное блюдо, десерт), дополнительные фильтры + фотки для этапов приготовления (для иллюстрации рецепта, а не готового блюда)

3 этап - медицинская книжка, паспорт, “проверенные продукты”, про-аккаунт, учет количества порций (типа приготовлено столько-то порций, и после того, как получены заказы на все порции, блюдо автоматически “заканчивается”)

1 этап — MVP

1. Регистрация. Регистрация = авторизация происходит через смс с кодом (номер телефона). Используем Firebase.
   Доступ в приложение возможен и без авторизации/регистрации. Но для любых действий, помимо просто просмотра ленты/блюд, нужна авторизация.

2. Аккаунт. В момент регистрации создается аккаунт. Сущности аккаунта:
   a. Телефонный номер (обязательно)
   b. Имя (обязательно)
   c. Фото (необязательно)
   d. О себе (необязательно)
   e. Локация как повара и радиус в случае готовности доставлять.
   f. Статус для повара: только самовывоз или “готов доставить/встретиться”. Может быть выбрано и то, и другое одновременно.
   g. Средняя оценка повара (высчитывается, исходя из оценок блюд)
   h. Статус повара: принимаю заказы/не принимаю заказы. Если повар нажимает “не принимаю заказы”, то его блюда не показываются в Общей ленте.
      Статус “принимаю заказы” автоматически включается на 24 часа при публикации нового “свежего” блюда. При каждом новой публикации отсчет 24 часов начинается заново.
      Статус “принимаю заказы” можно включить самостоятельно в меню повара. Это действие также включает данный статус только на 24 часа. По истечении 24 часов с публикации нового свежего блюда либо с ручного включения статуса (при условии отсутствия новых публикаций либо повторных выключений/включений) статус повара автоматически переходит в “не принимаю заказы” и повару об этом шлется пуш.
   i. Отзывы на блюда повара.

   К аккаунту относятся все опубликованные блюда (меню повара) и все заказанные блюда (пользователем как клиентом).

   Разделения аккаунта на аккаунт повара и аккаунт клиента с точки зрения бэкэнда нет. Возможно, будет с точки зрения UI.

3. Блюдо. Параметры блюда:
    a. Кто повар (аккаунт).
    b. Дата приготовления. При первом приготовлении совпадает с датой создания блюда. Далее при каждом новом приготовлении обновляется. Чтобы опубликовать блюдо как вновь приготовленное, необходимо сделать подтверждающее фото “здесь и сейчас”, см. п. c) ниже.
    Дата приготовления нужна для выборки блюд как “Свежих”, см.ниже, п. c).
    c. Статус блюда:
    Надо понимать, что с точки зрения UI бывают блюда “Свежие” (т.е. уже приготовленные, готовые к продаже – действительны ‘в максимум 24 часа с момента приготовления, либо до присвоения статуса “Закончилось, см. ниже), и “Под заказ” (то есть такие, которые повар может приготовить (его меню), но заказ нужен как минимум за час-два). Но “свежие” и “под заказ” определяются просто через дату приготовления и через отсутствие статуса “закончилось”, т.е. это не самостоятельные статусы. С точки зрения бэкэнда статусами является исключительно:
        i. “Закончилось”: приготовленное (“свежее”) блюдо закончилось (продано). Когда блюдо повторно выкладывается как “свежее”, статус автоматически снимается.
    d. Заглавное фото (обязательно). Только 1. Доступ только к камере: т.е. чтобы добавить новое блюдо, его всегда сначала нужно приготовить, сфоткать “здесь и сейчас” и разместить в “Свежем”. Впоследствии можно обновлять фотографию для любого блюда в меню, но тоже в формате фото “здесь и сейчас”, то есть “я его приготовил и готов предлагать”. При этом заглавное фото обновляется.
    e. Дополнительные фото (необязательно). Не больше 5.
    f. Название блюда (обязательно)
    g. Вес блюда, в граммах.
    h. Количество порций в блюде.
    i. Цена блюда (в рублях).
    j. Минимальное количества порций на продажу. Клиент видит все значения (вес, цену, минимальное количество порций для заказа) именно через этот параметр. То есть он не видит цену всего блюда, количество порций в блюде, вес всего блюда – он видит все это в пересчете на минимальное количество порций. Клиент не может заказать меньше указанного “минимального” количества порций.
    k. Время выполнения заказа: в часах, целое число. Имеется у всех блюд, но отображается только для блюд со статусом “Под заказ”.
    l. Описание блюда (необязательно) — текстовое поле, может содержать краткое описание блюда, ингредиенты, краткий рецепт. При создании блюда в плейсхолдере пишется "Описание блюда, ингредиенты и способ приготовления". Не меньше 10 символов, не больше 4000.
    m. Дата и время поста.
    n. Оценки блюда
    o. Текстовые отзывы на блюдо.

При публикации нового блюда поваром, повар может уточнить (изменить) следующие параметры аккаунта: самовывоз/готовность доставлять; локация; радиус (если выбрана доставка). В этом случае соответствующие поля обновляются у аккаунта.

Естественно, в общей Ленте клиента выводятся не все поля. Для просмотра ингредиентов, рецепта и т.д. нужно перейти на полную страницу блюда.

4. Лента блюд. В ленту попадают все блюда, которые приготовлены в течение последних 24 часов при условии, что они не в статусе ”закончилось” (далее - “Свежие”) + все блюда “Под заказ”.

   Блюда упорядочены по дате приготовления (от новых к старым) в рамках указанного радиуса от адреса (для самовывоза) или просто указанного адреса (для доставки – кто из поваров готов доставлять блюда в данную локацию).

   По умолчанию выбран адрес, определенный по текущему местоположению, но можно выбрать произвольную точку. Также пользователь выбирает, что ему интересно: только доставка в указанную точку, только самовывоз блюда (встреча), либо и то, и другое (то есть это чекбокс как минимум с одним обязательным вариантом выбора, но можно и два). Если выбран самовывоз, пользователь должен указать радиус. В соответствии с ним формируется лента блюд, т.е.:
   - все блюда, повара которых готовы доставить к указанному адресу блюда (при “доставке/встрече”)
   - все блюда, локация повара которых попадает в радиус, указанный пользователем (при “самовывозе/встрече”)

   Сначала в Ленте выводятся все свежие блюда, упорядоченные по дате приготовления среди подходящих свежих, а затем все блюда “Под заказ”, также упорядоченные по дате приготовления среди подходящих блюд “под заказ”.

   Только если выбран самовывоз: в случае, если при указанной локации и радиусе нет подходящих блюд, или их количество меньше 10, пользователю выводится информация об этом (либо информация, что блюд по такому запросу не найдено, либо то небольшое число найденных блюд), а также показываются блюда из Ленты, в которой радиус искусственно увеличен (чтобы Лента не выглядела пустой), типа “а еще у нас есть вот такие предложения, но чуть подальше”. В такой “добавленной” Ленте используются радиусы: 2 км, или 5 км, или 10 км.
   То есть: если пользовательский радиус меньше 2 км, то в “добавленной” Ленте используем радиус 2 км. Если и в этом случае не набирается 10 блюд, в “добавленной” Ленте используется радиус 5 км. Если и в этом случае не набирается 10 блюд, в “добавленной” Ленте используется радиус 10 км. Если и в этом случае не набирается 10 блюд, показываем то количество, что есть (если ничего нет, не показываем “добавленную” Ленту).
   Если пользовательский радиус больше 2 км, сразу формируем “добавленную”

Ленту на радиус 5 км. Если пользовательский радиус больше 5 км, сразу формируем “добавленную” Ленту на радиус 10 км. Если пользовательский радиус больше либо равен 10 км, не формируем “добавленную” Ленту.
То есть у Ленты может быть две секции: в полном соответствии с пользовательским запросом И “добавленная”. “Добавленная” может появиться, только если не набирается 10 блюд по пользовательскому запросу. В зависимости от радиуса пользовательского запроса, определяется радиус для “добавленной” Ленты.

5. Контакт клиента и повара.
    a. Клиент отправляет заявку. Заявка содержит в себе:
        i. Данные о пользователе
        ii. Количество порций. Если повар установил минимальное количество порций, отличное от 1, то клиент может заказать только кратное ему количество порций (т.е., например, если минимальное количество порций для блюда 3, то пользователь может заказать 3, 6, 9 порций и т.д.).
        iii. Самовывоз или доставка/встреча (выбор здесь ограничен вариантами, которые оставил повар)
        iv. Если доставка/встреча, то Локация клиента (по умолчанию “мое местоположение”, но может быть изменена в рамках конкретного запроса)
        v. Оплачу наличными/переведу на карту (Сбер онлайн).
        vi. Текстовый комментарий (например, через сколько готов забрать и тд).
        vii. Статус заказа - целое число от 0 до 5.
            0 - повар ещё не принял решение по заказу
            1 - повар принял заказ
            2 - блюдо уже готово
            3 - повар отменил заказ готового, так как блюдо закончилось
            4 - повар отменил заказ готового, так как недостаточно порций
            5 - повар отменил заказ блюда "под заказ"
        viii. isUnderOrder - “под заказ” - булевая переменная, показывающая заявка под заказ или готового блюда
    b. Повар получает заявку, видит всю инфу выше.
    c. Клиент может “Отменить заказ” в любое время до подтверждения заказа поваром.
    d. Повар либо подтверждает заказ, либо отклоняет его. При отклонении заявки необходимо выбрать причину.
    Для “свежих” блюд: а) закончилось (при отправке этой причины автоматически делает статус “закончилось” и для блюда); б) не осталось такого количества порций. При этом повар может выбрать: а) готов или б) не готов он сделать это блюдо “под заказ” (в течение указанного времени приготовления). Если повар выбирает, что готов сделать “под заказ”, клиенту отправляется уведомление об этом, а в его Ленте заказов появляется две кнопки: “Заказать” и “Архивировать”. Вторая архивирует заказ. Первая (“Заказать”) автоматически обновляет заказ с этим же блюдом, но “под заказ”.

Для блюд “под заказ” причина отклонения не предусмотрена. Но если повар три раза подряд делает отклонение заказа, то ему автоматически переключается статус “не принимаю заказы”.
(В любом случае – пуш клиенту с оповещением и указанием причины в случае отказа)

e. Подтверждение заявки поваром — это то место, где на этапе 2 с личного счета повара будет сниматься комиссия за стоимость блюда.
f. После этого заказ сформирован и обеим сторонам становятся доступны контакты друг друга (телефон).
g. Одновременно с контактами, у клиента разблокируется возможность “Оставить отзыв” на блюдо. (Основа для пуша клиенту через 4 часа после разблокировки этой кнопки.). Клиент может оценить блюдо и присовокупить к оценке текстовый отзыв.
h. После этого заказ переводится из статуса “Активный” в статус “Архив”.

“Активный” заказ – любой заказ с момента отправки заявки повару до момента оставления клиентом отзыва на блюдо.
Активный заказ становится архивным в двух случаях:
- при Оставлении отзыва клиентом
- при Отмене заказа клиентом.
Переход на экран Активных заказов возможен из Общей Ленты блюд (плашка-кнопка внизу экрана при наличии активных заказов). Переход на экран Архивных заказов – из Настроек.

Схема аналогично работает как для “свежих” блюд, так и для “под заказ”. Однако, для блюд “Под заказ” у заказов появляется дополнительное действие: после подтверждения заказа у повара есть возможность нажать кнопку “Еда готова” для оповещения клиента, что можно выходить за блюдом (в случае самовывоза) или что еда будет скоро доставлена (в случае доставки). Нажатие этой кнопки не обязательно (так как не влияет ни на что, кроме как на отображение в интерфейсе клиента и на отправку пуша ему), но желательно.

6. Страница блюда. При переходе из Ленты на Полную страницу блюда, Пользователь видит всю информацию по блюду из п.3 + информацию о поваре.

7. Меню повара — страница повара со следующими элементами:
   a. Лента всех блюд повара. Блюда упорядочены следующим образом:
      i. Сначала “свежие”.
      ii. Затем “под заказ”.
   b. Вся инфа о поваре, кроме телефонного номера.
   c. Средняя оценка повара + отзывы о его блюдах.

   Любое блюдо повара можно заказать по схеме из п.5.

8. Экран повара:
   a. Статус “принимаю/не принимаю заказы.

b. Актуальные полученные заказы (на которые надо прореагировать:принять/отклонить)
c. Лента всех блюд повара. Блюда упорядочены следующим образом:
    i. Сначала “свежие”.
    ii. Затем “под заказ”.

9. Пуши + аналитика (amplitude). Здесь все аналогично тому, что мы делали раньше. Список пушей и событий — распишем.
   Еще запросы на доступ — но это определим в рамках дизайна.