



逢甲大學學生報告 ePaper

報告題名：

養機場與 K. 布朗之點餐系統

作者及學號：蔡丹卉、蕭荃元、蔣佳俐、張瑋安、王若勳

系級：企業管理系三年甲班

學號：D9725857、D9781557、D9782030、D9735524、D9782013

開課老師：陳建文老師

課程名稱：管理資訊系統

開課系所：企業管理系

開課學年：99 學年度 第 1 學期

中文摘要

此次的資訊系統專題研究報告，我們以餐飲業的點餐系統來作為主題。當中先以兩家餐廳來做基本簡介，讓大家有初步認識，接著再從店家使用的點餐系統做概念圖的流程說明，報告中可以看到兩家店家的點餐系統中所拍攝到的畫面，藉此來做更進一步的分析，最後再比較兩間餐廳的經營方式及資訊系統的差異，竟而去了解不同的點餐系統為店家所帶來的不同效益，像是銷售額是否能夠提高、顧客的滿意提升度如何、是否能更有效率的去管理其銷售，以及對各種餐點的點餐率來了解顧客喜好…等等，最後經過大家的討論，分別給兩家餐廳一些建議及看法，希望能協助他們更有效率的經營。

起初，我們實際的去詢問許多餐飲業者，但卻常因為拍照會導致有商業機密問題而被婉拒。經過多次的努力和失敗後，我們想到一位認識的逢甲企管系畢業學姐，她本身在養機場的一中分店打工，經過詢問後，她和店長都表示願意提供我們報告所需要的資料及照片等，並且在她的建議下，我們選擇與養機場同一個老闆所經營的 K. 布朗來進行訪問，並決定把這家餐廳當作對照組。在選定餐廳後，我們預計訪談的次數為二到三次，並且能夠拍攝到系統照片。每次的訪談，我們都希望都能全員到齊，讓每個組員都能了解點餐系統的操作，更方便於我們進行討論及分析。

關鍵字： 管理資訊系統、點餐系統、點餐作業及流程

目 次

壹. 前言	3
一. 研究動機與目的	3
二. 店家基本資料介紹	4
(一) 養機場基本資料	4
(二) K. 布朗基本資料	4
貳. 點餐系統介紹	6
一. 養機場點餐系統與流程	6
二. K. 布朗點餐系統與流程	19
三. 養機場與 K. 布朗之比較	27
四. 點餐系統的執行成效	28
(一) 養機場	28
(二) K. 布朗	29
參. 結論與建議	30
肆. 報告進度規劃與工作分配	31
一. 組員工作分配及工作執行比例圓餅圖	31
二. 工作進行甘特圖	32
陸. 報告的收穫與心得	33

壹. 前言

一. 研究目的與動機

隨著時代在變化，我們的生活習慣也跟著改變，過去追求的主要是能填飽肚子以及口味取向，但是現在，我們的生活水平提高，對於物質的享受，也越來越要求。所以，吃東西就不再只是要求美味，也會想要有舒適的環境、浪漫的氣氛，因此越來越多的主題餐廳如雨後春筍般出現，養機場就是其中一個例子，除了餐點外，活潑又富有童趣的裝潢及擺飾也是吸引顧客的原因之一。

以前我們多數在特定節日才會到餐廳用餐，但隨著主要消費顧客的年齡層越來越廣泛，學生族群也成了目前許多餐廳搶攻的客層之一，平價又不失高品質的餐點、特別又有創意的裝潢，吸引了許多年輕人的目光。享受悠閒的早餐時光，或者和朋友們一起到餐廳聚餐、閒話家常，不正是現代人最嚮往的休閒生活嗎？

這麼多的餐廳，每個老闆都有自己一套的經營理念、運作方式，隨著時代在進步，很多經營方式也跟著改變，像是點餐的方式及店面裝潢等，現在我們可以利用許多資訊系統來協助點餐作業，不僅節省人力也能消除浪費。

二. 店家基本資料介紹

(一) 養機場簡介

「一群營養與餐飲系的畢業生合作辦的養機場」，這是養機場的由來。養機場逢甲店於 2001 年開始營業，雖然位於小巷子內，但是人潮卻絡繹不絕，因此老闆決定在熱鬧的一中商圈開設分店，終於在 2010 年暑假完成裝潢並開始營業，員工人數 17 人。養機場主要營業項目是早午餐、焗烤、燉飯和義大利麵，營業時間從早上九點到晚上十點，店內裝潢偏向可愛路線，牆上充滿手繪塗鴉，主要客群是學生及女性顧客，因為價格一般，是學生能接受且喜愛的平價餐廳。一中分店剛開幕不到半年，九月份的人氣餐點是烤牛肉歐姆勒(薯餅或沙拉、麵包、牛肉、燻起司、紅醬、蛋捲)，但店家表示餐點銷售量不方便透露，較少客人點的是農夫活力早餐(麵包、馬鈴薯塊、起司培根炒蛋、果醬)。



(圖一)



(圖二)

(二)K. 布朗簡介

K. 布朗是一家早午餐專賣店，於 2009 年開始營業，員工有 6 人，主要餐點有美式、義式、歐式的早午餐套餐。店址在大墩十九街，附近是寧靜的住宅區，可以輕鬆擁有悠閒的早餐時光。創辦人是養機場的老闆，和妻子兩人共同設計、經營，餐點價格約一百多元新台幣，餐廳內裝潢以黑熊布朗為主角，手繪的方式讓店內呈現出可愛的大男孩風格，受到許多家庭、年輕上班族及學生的愛戴。人氣餐點是牛肉滑蛋早餐和挪威全日早餐，點餐率較低的則是烤起司早餐。平日營業時間早上八點到下午四點，假日則延長至六點。



(圖三)

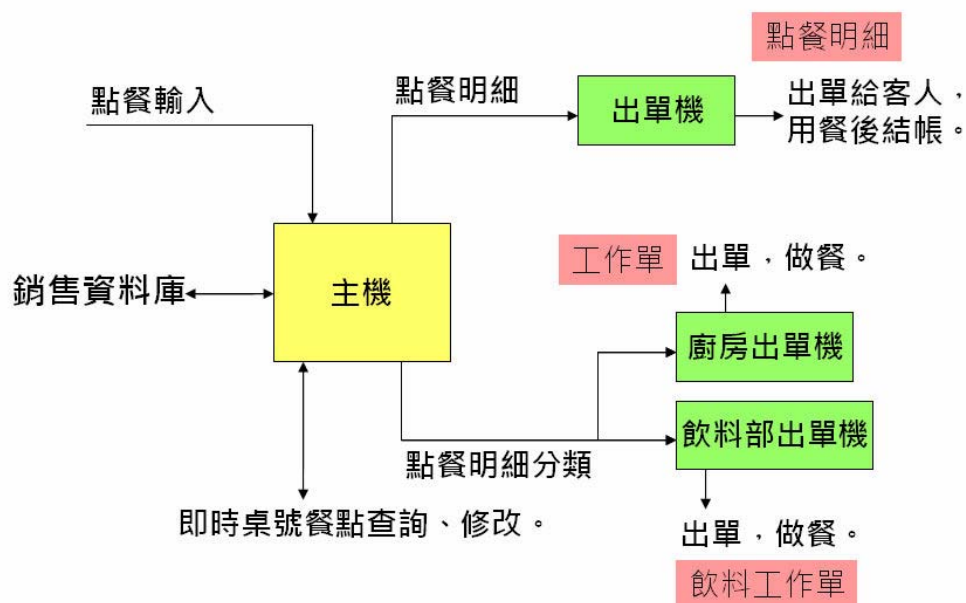


(圖四)

貳. 點餐系統介紹

一. 養機場點餐流程與系統介紹

(一) 點餐作業



(圖五)

(二) 養機場使用系統畫面



系統名稱: Katana

(圖六)

(三)點餐系統流程

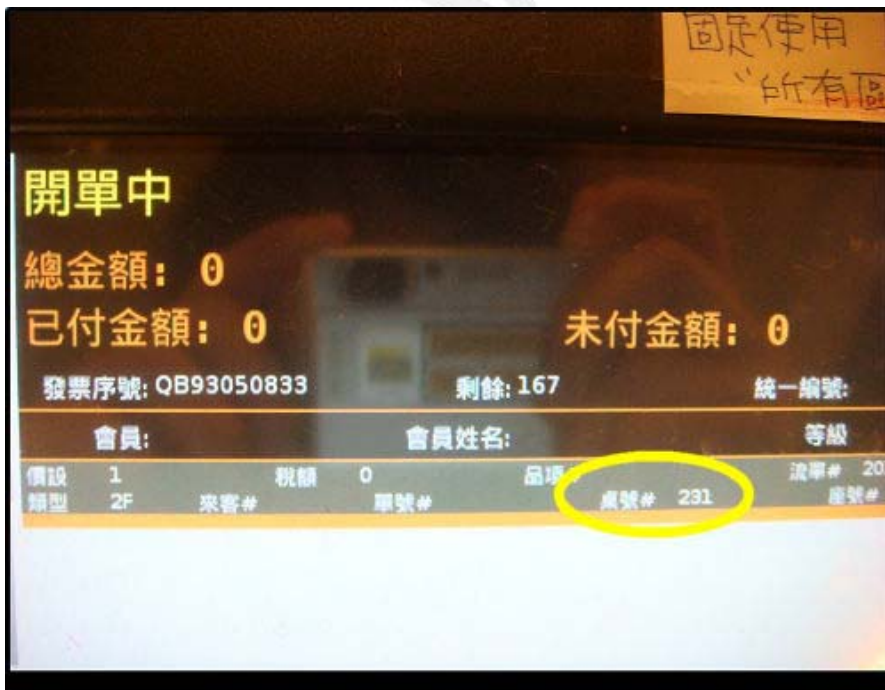
01. 客人點餐後，依照帶位桌號輸入餐點。(一二樓皆有點餐主機)

※0/4 表示桌子的可坐人數。*/4 表示有人坐了。



(圖七)

02. 輸入點餐前的待機畫面。 ※剩餘 167 表示發票剩餘的張數。



(圖八)

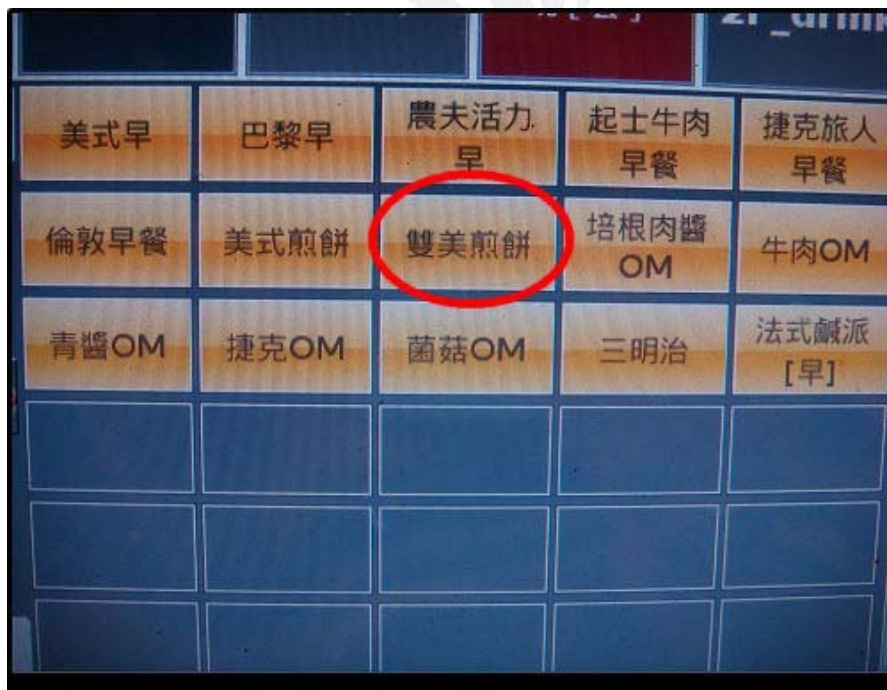
03. 點選桌號後，選擇用餐時段 Brunch(早午餐)。

※PASTA 義大利麵/Ristto 燉飯/GRATIN 焗烤/晚套:晚餐的附餐飲料。



(圖九)

04. 點選雙美煎餅。



(圖十)

05. 主畫面出現餐點金額及數量。



(圖十一)

06. 接下來的附餐飲料要點選套(飲)。



(圖十二)

07. 附餐飲料點選(牛奶)。 ※方沙:方型餐具裝的沙拉。



(圖十三)

08. 因為早午餐的附餐飲料有兩杯(果汁/牛奶&紅/綠茶/咖啡)，再點選 drink。



(圖十四)

09. 接著點選紅茶-冰。

※〔午〕蔬果汁 午餐的附餐飲料沒有蔬果汁，因此要付價差 15 元。(原價 45 折抵 30)。

〔晚〕蔬果汁 晚餐的附餐飲料有蔬果汁，不用加錢。



(圖十五)

早午餐的附餐飲料說明。



(圖十六)

下方可選擇甜度冰塊。



(圖十七)

10. 點完餐點後，主畫面會出現所有餐點。※流單：日期/目前點單數量。

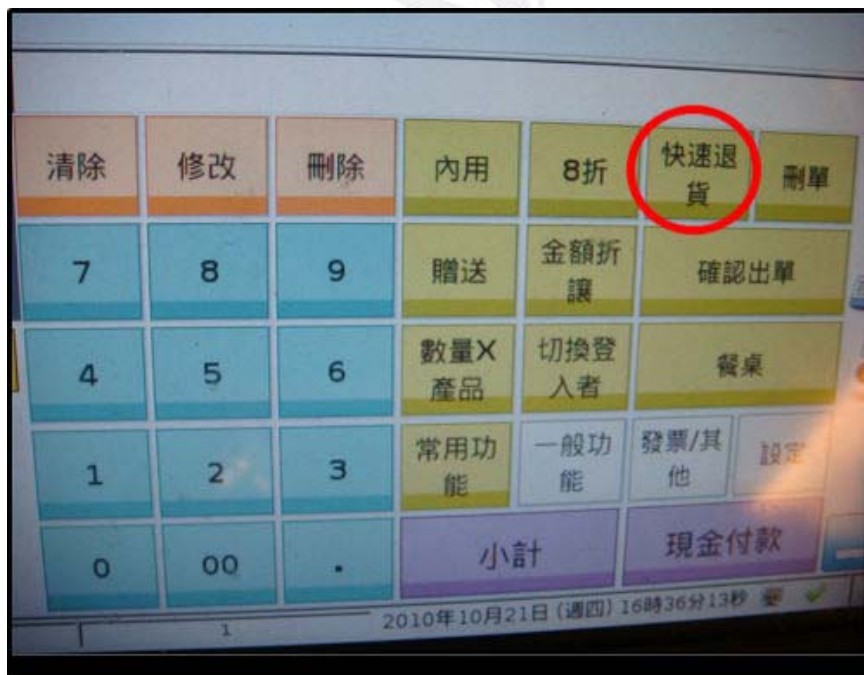


(圖十八)

11. 假設有餐點要取消，在主畫面下方點選快速退貨。

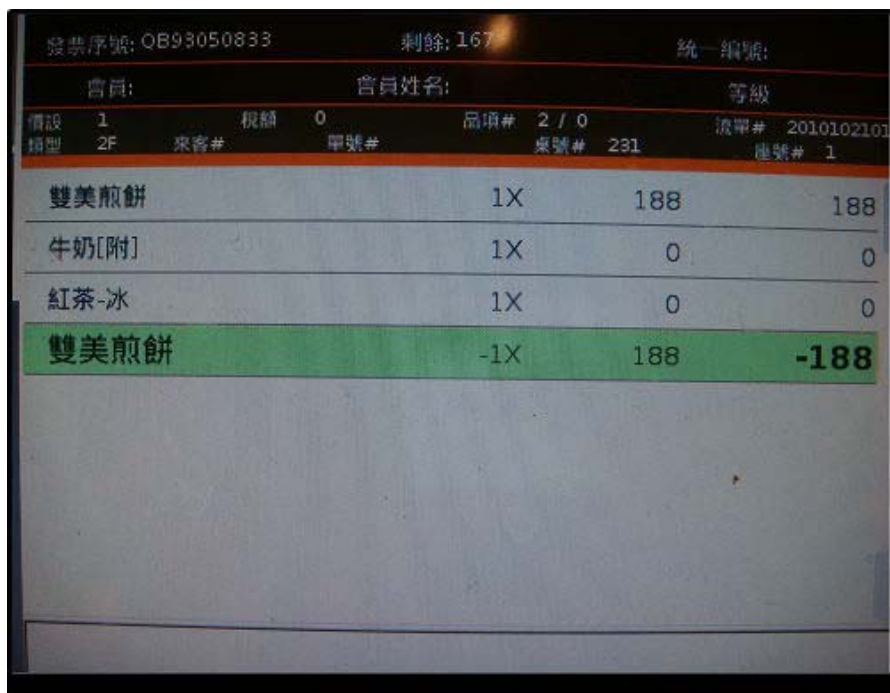
※金額折讓-現金抵用卷。切換登入者-店長/工讀生。刪單-刪除整張點單。

小計-未付款，先顯示金額。



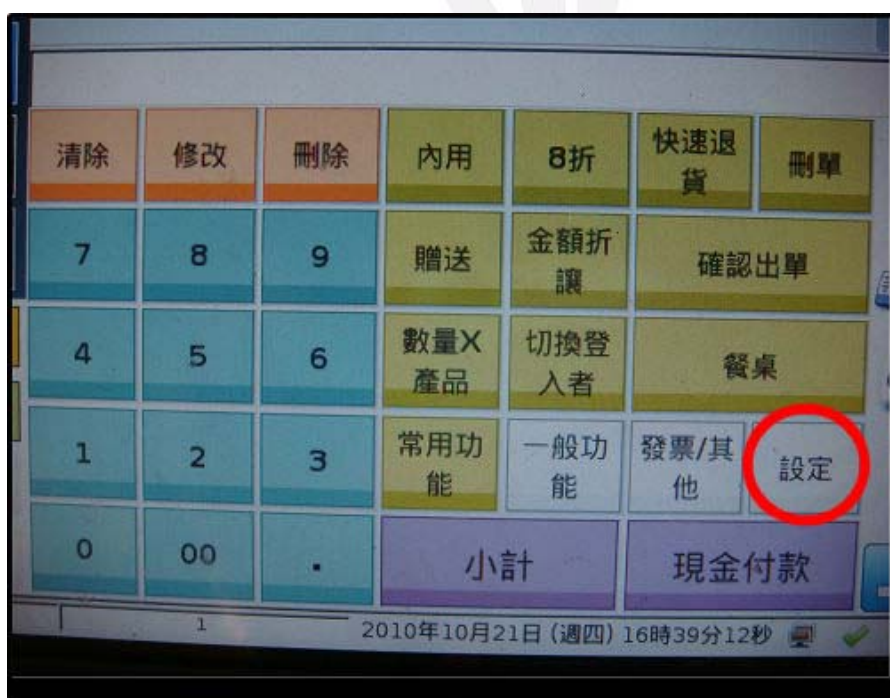
(圖十九)

12. 刪除雙美煎餅。



(圖二十)

13. 在主畫面下方點選設定，即可查看相關設定。



(圖二十一)

14. 再點選報表功能，就會出現銷售相關資料。



(圖二十二)

但實際銷售量的數字，店家不願意透露。



(圖二十三)

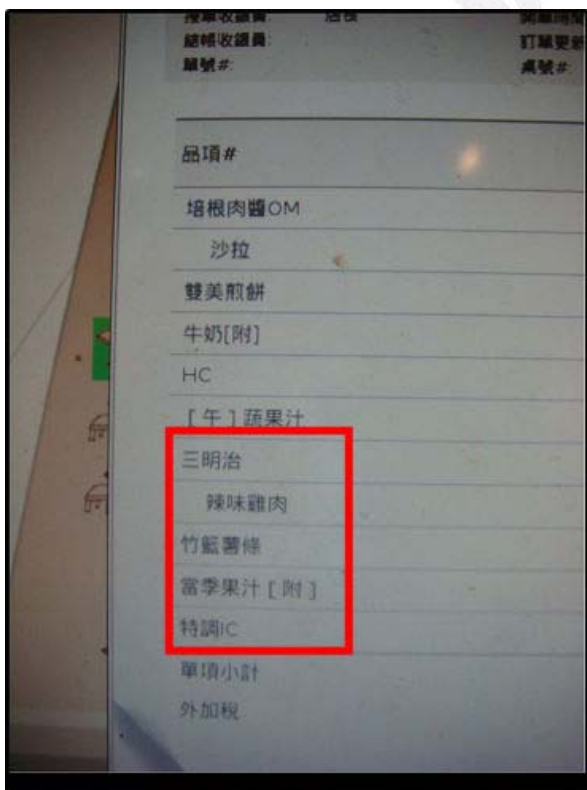
15. 假如客人需要併桌，點選其中一張點單後，點選右側的併桌圖案。

※點選併桌後，接著點選要併桌的單子即可。



(圖二十四)

16. 併桌後的點單內容。(紅框代表合併的餐點)



(圖二十五)

17. 假如客人要求要分開結帳，則點選拆單圖案。



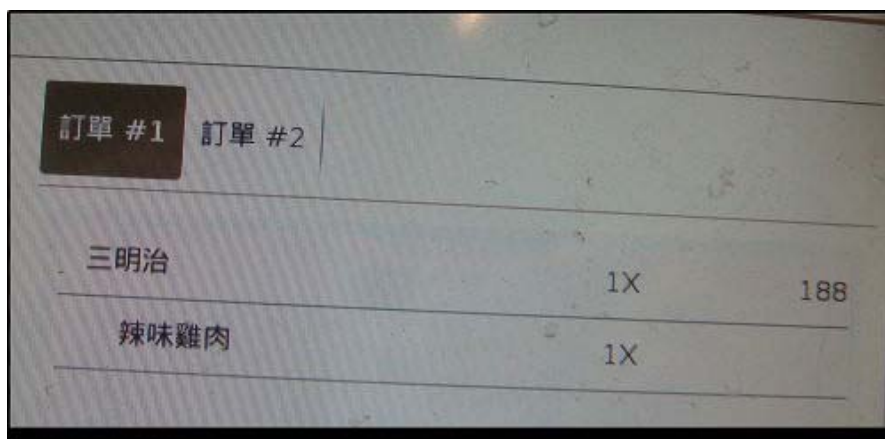
(圖二十六)

18. 選擇要拆帳的餐點(三明治)並點選拆單即可。



(圖二十七)

19. 拆單後的畫面。



(圖二十八)

20. 假如要修改 麵 [長麵] 文字或顏色，點選設定→產品設定→產品屬性。



(圖二十九)

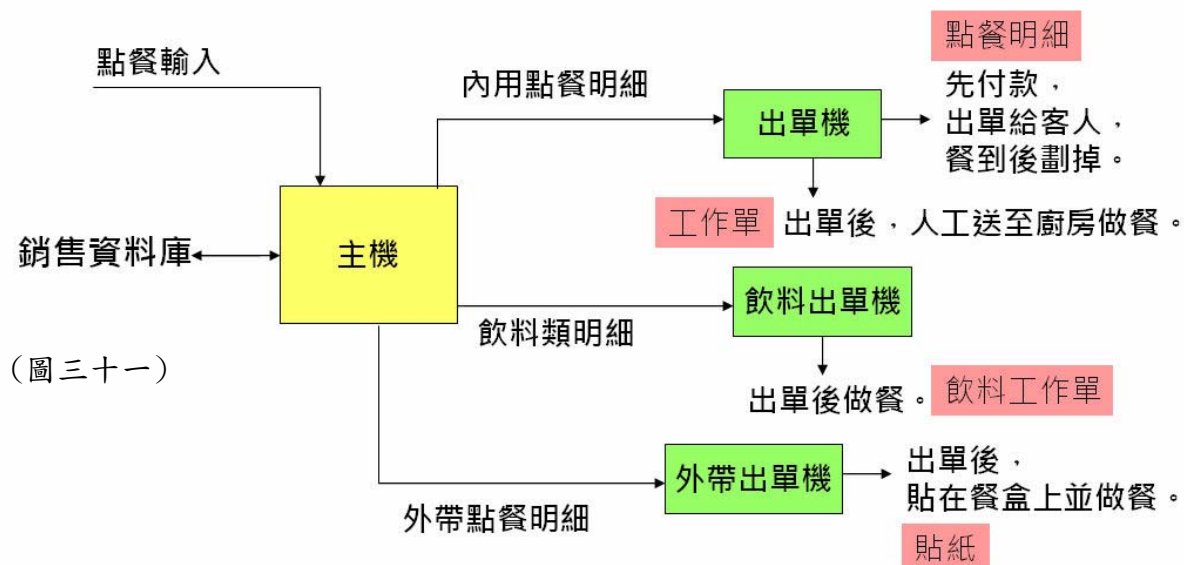
21. 點選顯示設定。 ※下方有顏色選擇，右側可改變文字大小。



(圖三十)

二. K 布朗點餐流程與系統介紹

(一)點餐作業



(圖三十一)

(二)點餐系統流程

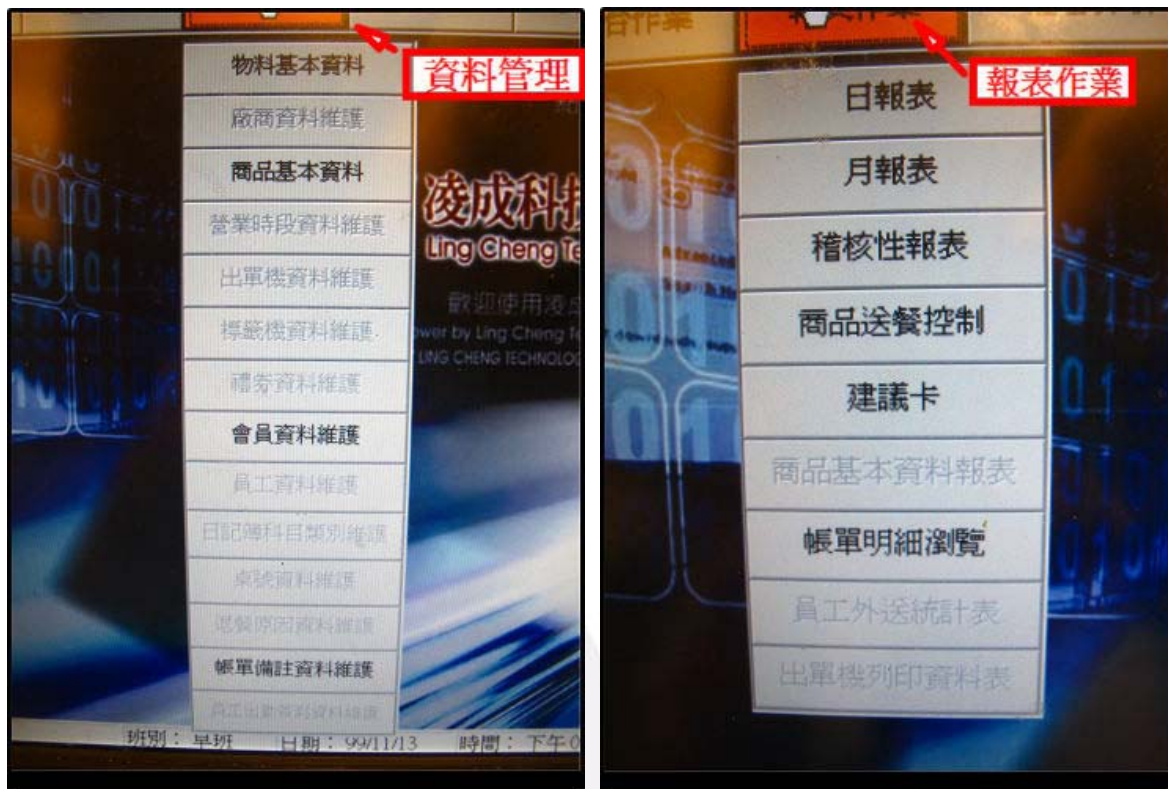
01. 開機後，點選櫃檯作業的點餐作業。

※交班表及換班作業店家未使用。



(圖三十二)

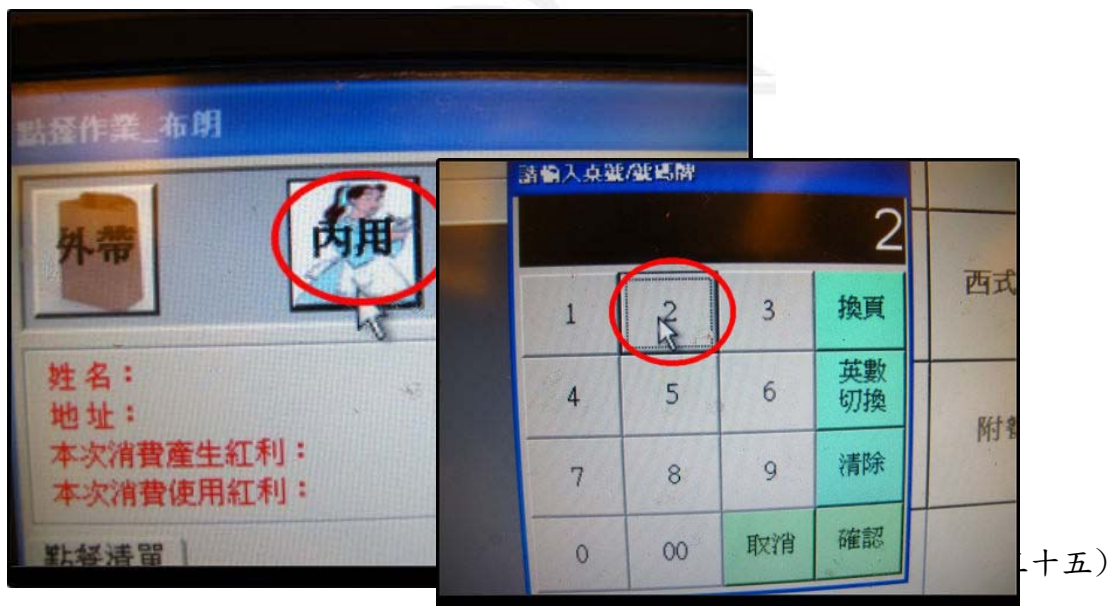
※未使用會員資料。報表類店家不願提供，建議卡功能未曾使用。



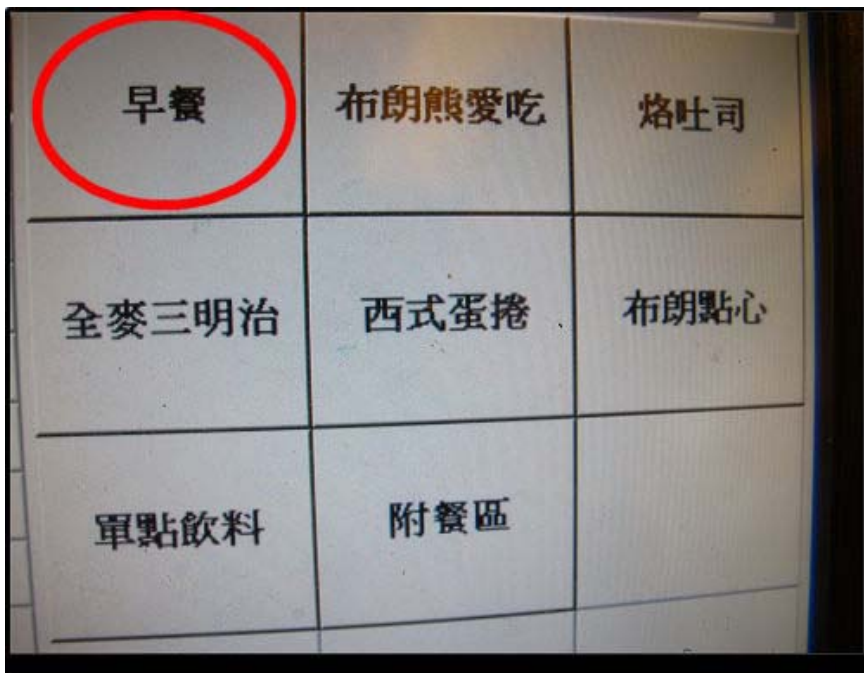
(圖三十三、圖三十四)

02. 選擇內用或外帶，接著輸入桌卡號碼。(桌卡號碼隨機發放，一樓 01~09 二樓 10~20)

※紅利功能未使用。點選外帶會印出貼紙。

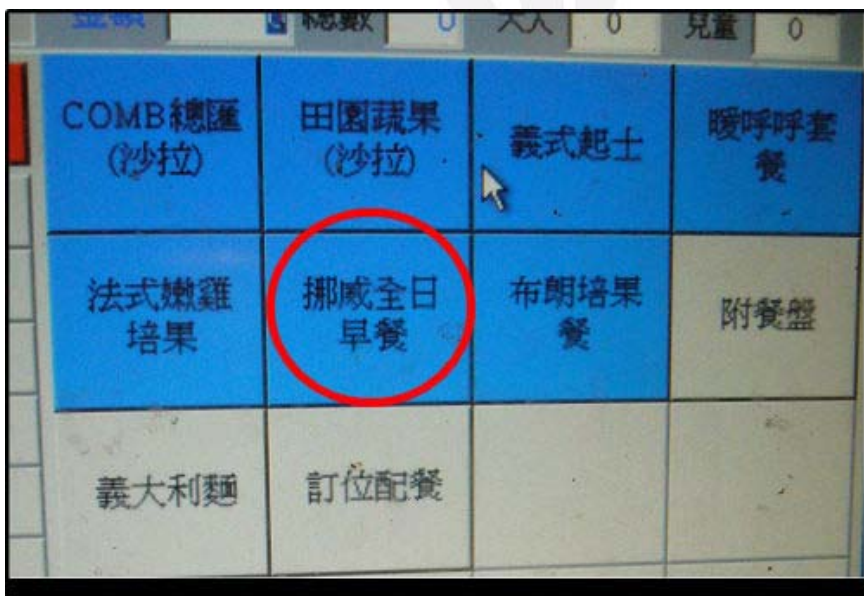


03. 選擇用餐類別-早餐。



(圖三十六)

04. 選擇餐點-挪威全日早餐。



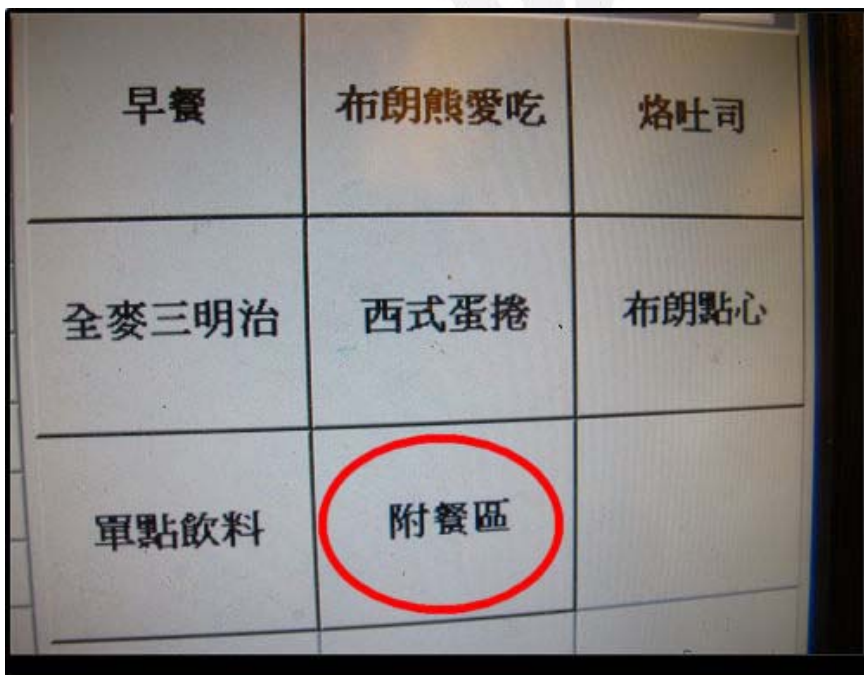
(圖三十七)

05. 點選加料，可增減配料。



(圖三十八)

06. 點選附餐區，選擇附餐。



(圖三十九)

07. 選擇附餐飲料或餐點。



(圖四十)

08. 點選專屬備註，可選擇飲料甜度冰塊及送餐時間。



(圖四十一)

09. 主畫面顯示已點商品。

※紅框店家很少在使用。掛單： 等待某位客人時，先掛單讓其他客人點餐。



(圖四十二)

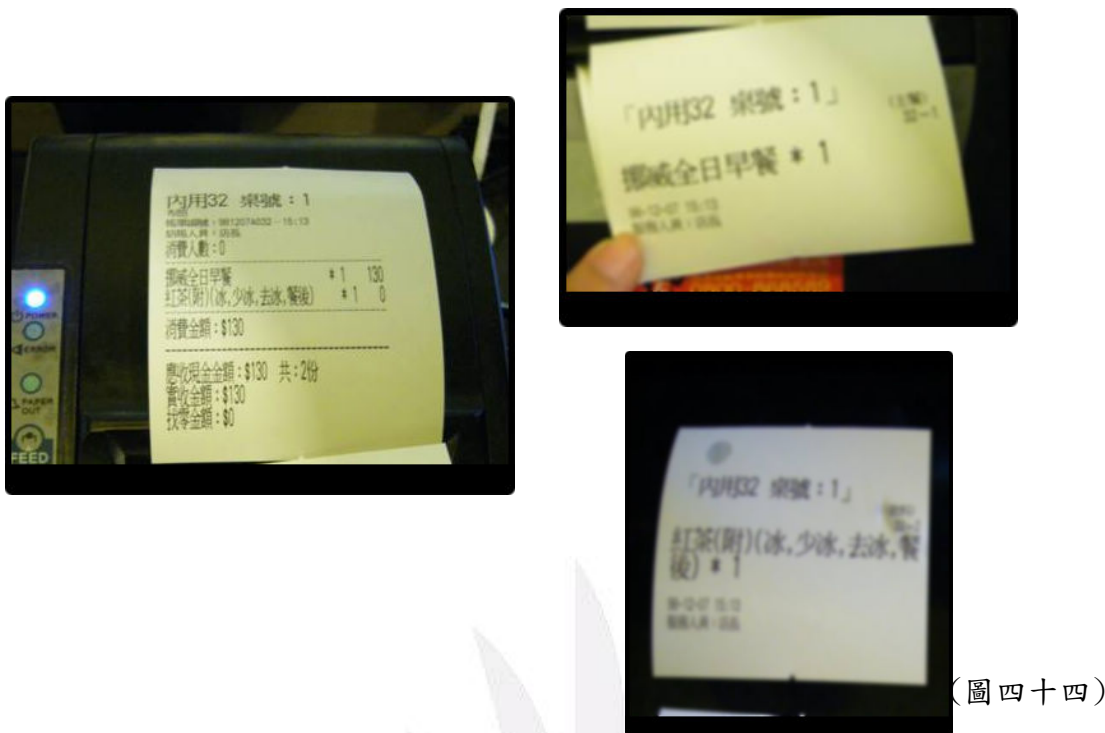
10. 確認無誤後結帳。



(圖四十三)

11. 結帳完畢後印出單子，分別交給客人、飲料部跟廚房人員，方便核對。

(左圖：給客人 右上圖：給廚房 右下圖：給飲料部)



12. 假設有促銷活動，在下方點單區點選促銷。並點選活動內容。

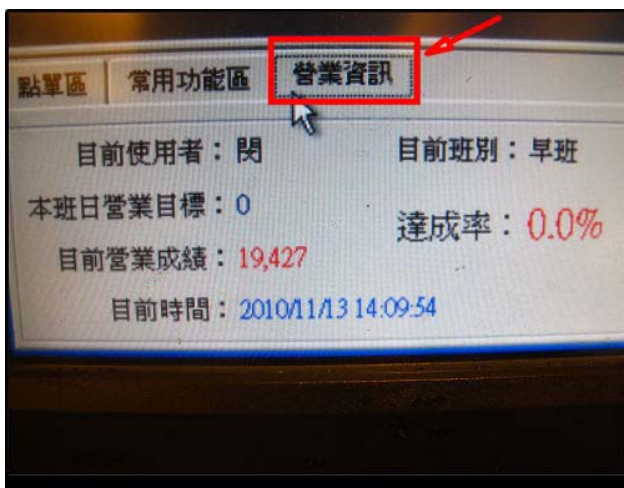


13. 常用功能區。



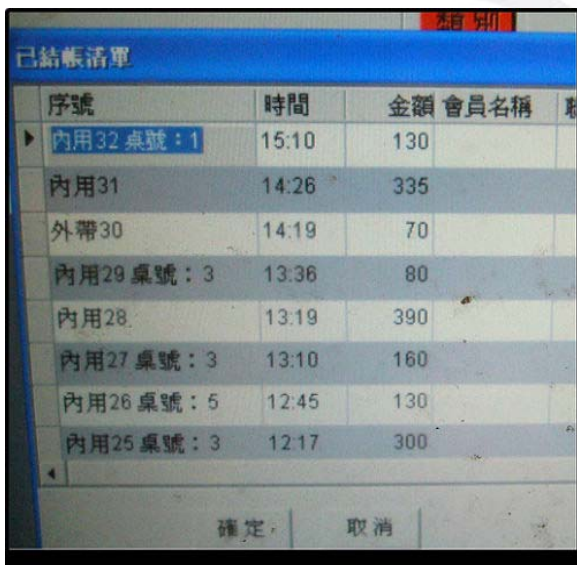
(圖四十七)

14. 營業資訊。



(圖四十八)

15. 帳單明細瀏覽。無法得知點餐內容。



(圖四十九)

三. 養機場與 K. 布朗之系統功能比較

兩家餐廳的點餐系統功能將藉由下列表格做簡單比較。

店家名稱	養機場	K. 布朗
作業系統	win7	Windows XP
系統備份	每日關機前主機自動備份	每日關機前主機自動備份
系統更新	沒有定期	沒有定期
系統故障處理 (例如當機)	重新開機， 無法開機才請維修人員。	重新開機， 無法開機才請維修人員。
軟體發行廠商	五豐科技	凌成科技
訂位	人工作業(訂位本)	人工作業(訂位本)
食材盤點、進貨	每日現場人員手記盤點後， 電話訂貨。	每日現場人員手記盤點後， 電話訂貨。

(表一)

四. 點餐系統的執行成效

(一) 養機場

1. 各項成本是否降低?

人事及原料成本明顯降低，修改菜單的成本也是。因為在運用資訊系統後櫃檯人手可減少，原料的準備也能更準確，有效減少存貨產生的浪費，點餐系統同時也去除修改紙張菜單所需要花費大量印刷的成本。

2. 流程是否更有效率?

點餐、做餐及送餐流程都比過去傳統人工紙張紀錄更加有效率且流暢，縮短做餐及送餐的準備時間就能提高效率。

3. 企業能見度是否提高?

透過點餐系統能讓整體用餐品質提高，間接也能提高知名度，讓更多顧客願意再次或推薦親友來用餐。

4. 服務品質是否提高?

服務品質的提升除了服務人員的訓練外，有一部分也是因為點餐系統的運用，讓點餐作業流程更流暢，減少了缺餐、做錯餐或是出餐速度慢的問題，相對提高了服務的品質。

5. 增進使用者滿意度?

點餐系統不僅帶給店家許多益處，也替消費者帶來了更方便快速的用餐環境。出餐速度快、餐點配料客製化(在此指的是點餐系統可依照客人的要求增加或去掉餐點中的配料，比起傳統的手記或口說更準確)、結帳流程順暢等，都能增進消費者的滿意度，也提高顧客的回流率。

6. 與往來企業關係是否提升?

部份使用點餐系統的店家與原料廠商有連線的功能，能夠在原料或食材低於安全存量時，即時收到訂單，節省盤點後才人工訂單的時間，也能夠節省廠商出貨的準備時間，讓雙方都得到最大利益，提升了與上游廠商的友好合作關係。但本次專題研究的店家並未擁有此連線功能，因此無法了解是否真正有提升與往來企業的關係。

(二)K. 布朗

1. 各項成本是否降低?

降低了修改菜單及人力方面的成本。運用資訊系統後，點餐更為迅速，原料的數量在掌控內，可減少存貨產生的浪費，點餐系統同時也去除紙張菜單所需要花費大量印刷的成本。

2. 流程是否更有效率?

是。點餐系統提高了效率，員工只需按幾個按鍵便可完成點餐，即使點錯餐點也能即時校正，並把客人點餐明細立即提供給廚房人員。

3. 企業能見度是否提高?

因為點餐系統，員工效率增加，出錯機率減少，客人也就更滿意，也會提供資訊給親朋好友，經口耳相傳，企業能見度自然會提高。

4. 服務品質是否提高?

除了店長要求員工的禮貌之外，因點餐系統操作方便，大幅減少了點錯餐或廚房沒做到餐點的意外發生，服務品質也提高了。

5. 增進使用者滿意度?

點餐系統提高點餐效率，讓消費者不必因為點餐而等待太久；廚房出餐也減少出錯機率，並加快上菜速度；消費者點的餐點如有不喜歡吃的食物也可註記在點單上，提醒廚房人員不要加進餐點裡。客人吃的開心，使用者滿意度也會上升。

6. 與往來企業關係是否提升?

部份使用點餐系統的店家與原料廠商有連線的功能，能夠在原料或食材低於安全存量時，即時收到訂單，節省盤點後才人工訂單的時間，也能夠節省廠商出貨的準備時間，讓雙方都得到最大利益，提升了與上游廠商的友好合作關係。但 K. 布朗尚未有連線功能，因此與往來企業關係無法大幅提升。

肆. 結論與建議

從這次的報告當中，我們瞭解到這兩種套點餐系統的使用流程以及其按鍵的主要功能有哪些，像是點餐時段的餐點不同、優惠餐卷和折扣的使用、飲料甜度和冰塊的選擇以及報表的銷售額.. 等等，在和大家一起討論和比較下，不只統整店家所提供的所有資訊，也研究更深入的問題，比方說：員工與顧客之間的互動和點餐速率、對於店家的成本管理和銷售額有哪些幫助、服務的品質是否提高、未來企業能見度等等，最後我們組別再分別提出一些好的建議及看法，來幫助店家在未來達到更好的效益。

在訪查養機場與 K. 布朗兩間餐廳後，我們分別對這兩間餐廳有幾項建議。首先，在養機場方面，點餐系統中「Brunch」、「Brunch11 點半」和「午套」這三個按鍵的界線太過模糊，「Brunch」指的是偏向早餐類的餐點，而「Brunch11 點半」則是在 11 點半到 4 點半間提供的偏向分量較多的早午餐類餐點，「午套」則是在 11 點半到 4 點半提供的午餐，因為「Brunch」與「Brunch11 點半」太過相似，所以建議把「Brunch」、「Brunch11 點半」和「午套」重新分類，只分成「Brunch」和「午套」即可。而另一方面，在養機場，如果客人併桌，則把餐點畫在兩者其中一個的座位即可，但電腦上並不會顯示併桌畫面，所以建議可以增加此功能，讓點餐人員清楚知道這兩桌是合併的。

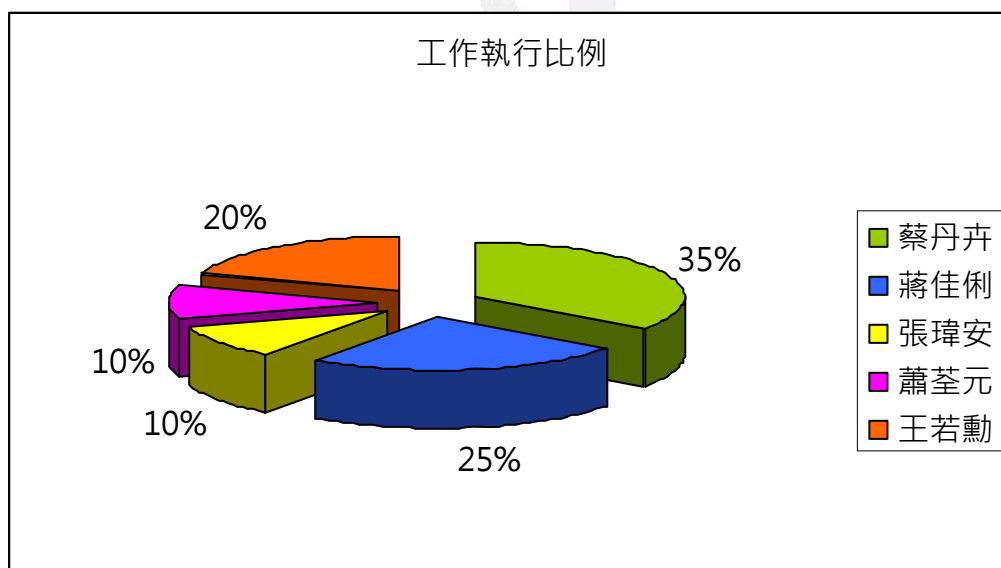
在 K. 布朗早午餐廳，由於內用的客人點餐時是拿桌卡，其點餐系統並沒有座位的畫面，所以不能顯示客人的位置，建議可以改善成養機場餐廳那樣，送餐人員也能比較容易清楚知道餐點應送至哪裡。而在點餐的畫面中，有些餐點已經不提供了，建議把不再提供的餐點按鍵刪除，也比較不易出錯。另外，K. 布朗並沒有在廚房也設置一台出單機，所以當客人點完餐印出單子後，必須由點餐人員拿到廚房，如果一不注意可能會掉了，或者廚房人員沒注意到單子，導致延誤出餐，所以建議 K. 布朗也在廚房設置一台出單機，方便作業。

伍. 報告工作規畫與進度

一. 組員工作分配表及工作執行比例圓餅圖

D9725857 蔡丹卉	訪談問題準備、內容記錄、資料統整及編排、製作 PPT、製作及編排 Word 檔
D9782030 蔣佳俐	拍系統照、資料蒐集並分類、資料整理
D9735524 張瑋安	聯絡店家、拍系統照、資料蒐集
D9781557 蕭荃元	拍系統照、資料蒐集並分類、照片整理
D9782031 王若勳	資料統整及編排、資料蒐集、整理

(表二)



(圖五十)

二. 預計進行方式(甘特圖)

月份		09月			10月			11月			12月			1月
		13 19	20 26	27 30	01 10	11 20	21 31	01 14	15 23	24 30	01 12	13 26	27 31	
組別	報告工作進度													04
第17組	決定報告主題													
	尋找/接洽店家													
	實際參訪(拍照)													
	資料蒐集整理													
	排版/製作PPT													
	期中報告									30				
	問題討論/再次訪談													
	修正報告問題													
	完成報告													04

陸. 報告的收穫與心得

D9782030 蔣佳俐

這學期上了管理資訊系統，從一開始要找到願意協助我們的店家，就覺得很困難，很多店家都覺得這些資訊不便透漏，因而婉拒我們，還好後來經由一位認識的學姊幫忙，才得以順利進行下去。

而後，我們實際走訪養機場餐廳跟 k 布朗早午餐專賣店，調查關於他們的點餐系統跟一些店家資訊，店長也都很熱情的跟我們介紹，還跟我們說有問題盡量問。一般自己去餐廳吃飯或飲料店買飲料，都沒辦法清楚看到電腦畫面，而在上這堂課之前也不知道，原來點餐系統裡有這麼多銷售資料，經由這次的報告才了解，點餐系統原來有這麼多功能。點餐系統其實相較於其他複雜的系統而言，算是比較簡單、容易理解，也比較好操作。

我們所調查的養機場跟 k 布朗是由同一位老闆所開，店內裝潢都走塗鴉童趣的方向，所以很受年輕人和女性顧客愛戴，而餐點也都很不錯，不算太貴，也都很注重擺盤，所以讓人覺得值回票價。

而這次的報告也讓我們學到很多，像是一開始我們或許沒將問題調查的很清楚，在上課時，看了各組的報告，聽了很多老師問的問題，才發覺原來我們也有很多問題是沒有詢問到的，所以我們之後又花了一些時間去問，也知道以後做報告應該想更深入、更多一點。

上完這堂課，讓我覺得收穫良多，不僅是對很多不同的系統有進一步的了解，對於做報告跟問問題也更得心應手，希望以後這些都對於自己的工作有所幫助。

這次的專題研究報告頗有難度，雖然方向清楚卻總是容易偏離主題，甚至是找不到報告裡面的重點，這是在報告進行到中後段時發現的問題。起初在決定公司時我們有許多想法，但是一討論後許多都不可行，再加上被拒絕好多次，都不敢再去問了，幸好組員們都很積極，才能找到養機場和 K. 布朗作為主題。我們對餐飲業的點餐系統一直不是很了解，雖然大概知道是怎麼樣的操作流程，但是實際上接觸後發現有許多功能其實是很方便的，例如掛單或者是拆單等，都能非常快速且準確的完成。另外，點餐系統的應用系統真的是讓我傷透腦筋，店家本身不知道，科技公司也苦無回音，再加上也許是我還不夠積極，因此始終沒有確定的結果。

經過這次的報告，我知道專題研究報告的大致模樣，也體認到團隊合作的重要性，專業分工和辦事效率是很重要的，這不是靠一兩個人就能輕易完成的，但也訓練了自己的準備及規劃報告的能力，雖然過程中有許多灰心的時候，還是要撐過，為了最後的報告及成長。這次的報告也要感謝許多人，企管系畢業學姐和養機場店長的鼎力相助，讓我們報告順利很多，也要謝謝我的組員們，每次的報告我都希望大家能到，她們也都很配合，讓整個報告能順利結束。

最後，這些訪談經驗都讓我學到許多與人溝通或是討論的禮貌與技巧，儘管之後上台報告還是會緊張，但是我相信以後一定會越來越好。

當我知道要做這份報告，我們就決定選擇餐飲業的店家，剛開始是想要做 cold stone 和 31 ice cream 的比較，但是店家沒辦法提供照片跟資料，後來我們也問了其他餐廳，而每個店家也都無法幫忙，讓我們很沮喪。多虧了在養機場打工的學姐，他幫我們問店長，而店長也很熱心的答應要讓我們拍照，也在學姐的建議下我們選了 K 布朗作為對照組。

因為我們選的是養機場的一中店，所以我們有很多的問題是請學姐幫我們問店長或是學姐知道的就會先跟我們說明，我們去拍點餐系統的照片，店長很熱心的回答我們的問題，也讓我們走進櫃檯可以拍好照片也可以隨時發問，養機場才開幕三個月左右，裡面的擺設和裝潢很可愛，非常適合朋友聚餐，在完成這份報告前我們去吃了一次早午餐也吃了一次晚餐，東西都很好吃喔!讓我們在做報告的同時也享受美食，真棒!做完這次的報告，我覺得點餐系統對店家真的幫助很大，系統裡有日報表和月報表，店家可以清楚的知道餐點的銷售量多寡，對廚房和外場工作的人來說，出單機的點餐明細真是幫了很大的忙，可以確認餐點的數量也讓結帳速度也更快。

從報告的開始，我就發現了這個報告的難度，我們問了整整兩棟百貨公司裡幾乎所有的店，每一間都被打槍，大家都不願意給我們拍他們的系統，被拒絕的感覺真的不是很好，問到最後只要店員沉默我們就知道沒希望了。還好有學姐願意對我們伸出援手，不然我覺得光找公司可能就要花個兩三個星期了，而且最剛好的是學姊現在在養雞場工作，以前又在 K 布朗，剛剛好可以給我們兩組當對照組，這真是上天給我們的恩惠。

我們的報告進行的很順利，兩家店的店長都很幫我們，幾乎是我們有問必有答，除了一些真的不能公開的資料，我們也因為報告砸了好多錢……因為店長都那麼幫我們總不能都不給他們一些回報，所以兩家店我們都吃透透，每次一花就是幾百塊，做報告的這兩個月我們都成了月光族。

我們報告完成的時候大家都認為我們的報告已經很完美了，但是聽到前面幾組上台報告被老師唸成這樣，讓我們害怕了，還好我們是很後面上台的組別，於是我們開始找我們報告裡面的問題，發現報告裡面細節的小問題其實還滿多的，就這樣，我們又打擾了學姊好多次，我自己都不好意思在打電話給他了，讓他感覺好像一看到我打電話過去就是問報告的事情。到了報告的前一個星期，我們真的已經想不出其他的問題可以問了，已經真的是 perfect 了！沒想到…上台以後老師一寫就又是十個要改進的地方，這種挫折感真大。

雖然大家可能覺得老師為什麼問問題都要問的這麼細很討厭，但我後來想想你要做一個報告本來就是要把他弄到全部都了解才叫做報告，我在這次報告裡面學會比報告更重要的東西，那就是做報告的基本態度吧！

我覺得剛開始要做這次的報告比較困難的地方，在於要找店家或公司，雖然我們有實際去詢問許多餐飲業者，但每次去問都會遇到貧景，不是店家表示不願意透露資料被拒絕，不然就是因為拍照的問題，不過還好組員裡面有認識企管系畢業的學姊，她也願意幫助我們，才讓我們順利的找到餐廳，來做這次的報告。

這次的學習，我覺得是真正能夠去接觸到一個點餐系統的流程內容，不只能從裡面知道說大部分按鈕的功能，像是哪個時段有什麼樣的餐點、飲料的甜度冰塊、拆單、報表等等功能，也要試著去從裡面做更多的分析，讓我們自己去比較說兩家餐廳在用完不同的系統後所帶來的不同影響有什麼，差異性在哪裡，其實裡面有很多我們需要腦力激盪的地方，而組員們我覺得他們都很用心，像是期中報告的時候，我覺得我們組都很緊張，怕我們自己做的資料會不夠完整，不符合老師的要求，不過在報告完後，藉由老師提出的問題幫忙下，也讓我們知道自己報告裡面有漏缺或不清楚的部份，讓我們有時間再去把它補齊，也讓報告可以更加完整。

經過一學期下來，我覺得這樣的一份報告，因為必須實際去搜集許多資料，也要去詢問老闆或系統公司，最後還要做分析跟統整，讓我們比較有正式去做完一份報告書的感覺，我覺得這也讓我們有很好的磨練機會，將來有機會也能把這份報告當作參考資料，或者之後做報告時也能知道說要怎麼做，方向大概在哪，才能夠比較完整，雖然說這次報告要克服一些困難，但我覺得這是很好的經驗。

參考文獻

K. 布朗奇摩部落格

<http://tw.myblog.yahoo.com/good-breakfast/archive?l=a>

伍豐科技

<http://www.firich.com.tw/Tcontent/ContactUs/InquiryForm.aspx>

凌成科技有限公司

<http://www.lc-pos.com/ec99/Products.asp>

