

Подпругин Александр Ильич,

Магистрант 2-го года обучения института инженерных и цифровых технологий НИУ «БелГУ», Белгород, Россия

Podprugin Alexander Ilyich

2nd year master's student of the Institute of Engineering and Digital Technologies of the National Research University "BelGU", Belgorod, Russia

Бабенко Анастасия Александровна,

Аспирант кафедры математического и прикладного программного обеспечения информационных систем

НИУ «БелГУ», Белгород, Россия

Babenko Anastasia Alexandrovna,

Post-graduate student of the Department of Mathematical and Applied Software of Information Systems

Цывенко Наталья Валерьевна,

Преподаватель Инжинирингового колледжа НИУ «БелГУ»,
Белгород, Россия

Tsyvenko Natalya Valerievna,

Lecturer at the Engineering College of the National Research University "BelGU"
Belgorod, Russia

Игнатенко Павел Владимирович,

Студент 2-го курса магистратуры
института инженерных и цифровых технологий

НИУ «БелГУ» Россия, Белгород

Ignatenko Pavel Vladimirovich,

2nd year graduate student

Institute of Engineering and Digital Technologies

NRU "BelGU" Russia, Belgorod

ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА РАЗРАБОТКА ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ РЕСТОРАНА

DESCRIPTION OF THE PROCESS DEVELOPMENT OF THE INFORMATION SYSTEM OF THE RESTAURANT

Аннотация. В данной статье рассмотрены вопросы проектирования информационной системы ресторана для дальнейшей ее автоматизации.

Annotation. This article deals with the design of a restaurant information system for its further automation.

Ключевые слова: проектирование, автоматизированная система, информационные системы, разработка.

Keywords: design, automated system, information systems, development.

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления. С ростом численности ресторанов стремительно усиливается и конкуренция, что неизбежно приводит к необходимости эффективно и рационально использовать имеющиеся ресурсы. В этих условиях для успешного ведения бизнеса необходимо инвестировать в средства и инструменты его поддержания и развития. Предпринимательская деятельность в области массового питания характеризуется особенностями, основанными на удовлетворении биологической потребности человека в продуктах питания. Один из основных инструментов развития ресторанного бизнеса – это современная система автоматизации ресторанов.

Проанализировав ряд других заведений общественного питания, удалось выявить следующие проблемы:

- при увеличении потока клиентов, снижается качество обслуживания и возникает путаница в документах;
- большие временные затраты на обработку документации и выдачу информации;
- из-за большого документооборота вероятность ошибок и ложной информации повышается.

Главными задачами ресторана являются:

- приготовление продукции;
- реализация блюд и напитков;
- организация отдыха и развлечений.

Целью создания данной подсистемы ресторана является эффективное повышение деятельности заведения на базе применения усовершенствованных автоматизированных информационных систем. Успешное функционирование ресторана во многом зависит от квалификации персонала, именно поэтому персонал должен состоять из высококвалифицированных работников. Персонал должен качественно и добросовестно выполнять свои обязанности для того, чтобы оказать максимально качественное и эффективное обслуживание.

Состав работников и функции, выполняемые каждым из отделов: финансы и производство – отдел представляют три человека: менеджер, финансист и логист. Данный отдел отвечает за исполнение следующих операций:

- ведение бухгалтерского учета;
- анализ поступающей информации от отделов «Кухня» и «Главный зал»;
- ведение взаиморасчетов с поставщиками;
- ведение налогового учета;
- формирование ежедневного меню;
- формирование заявок на закупку продуктов.

Для формирования ежедневного меню от отдела «Кухня» поступает список блюд возможных для приготовления и на основе этого списка, а также внешней экономической информации формируется ежедневное меню, содержащее список блюд и цены на них.

Для управления закупкой продуктов от отдела «Кухня» поступает список необходимых продуктов для заказа и на основании этого списка формируется заявка на заказ продуктов поставщику. При поступлении

продуктов на кухню администратор кухни передает в отдел «Финансы и производство» документы о поступлении продуктов.

Формированием ежедневного меню занимается менеджер. Управлением закупкой занимается логист, а всеми остальными процессами занимается финансист.

Кухня – отдел представлен 3–4 поварами и одним администратором горячего цеха. Повара занимаются приготовлением блюд. Администратор кухни принимает заказы от официантов, анализирует их и формирует очередность приготовления блюд, как только блюдо готово администратор горячего цеха сообщает об этом официанту. Также администратор горячего цеха ведет отчетность об израсходованных продуктах, следит за их количеством и в случае необходимости формирует заявку на заказ продуктов, при поступлении продуктов администратор анализирует поступившие продукты, сравнивает поступившие продукты с заявкой и отчетные документы передает в отдел «Финансы и производство».

Главный зал – состоит из 3–4 официантов и одного администратора зала. Главная задача отдела сводится к обслуживанию посетителей. Процедура взаимодействия с посетителями выглядит следующим образом: посетитель приходит в ресторан и на основе меню формирует свой заказ, официант отправляет заказ на кухню и администратору зала, а после приготовления заказа подает его посетителю. Когда посетитель собирается уходить официант подает ему счет, который заранее подготовлен администратором зала и посетитель его оплачивает. Заказ посетителя переносится в общий журнал заказов.

В настоящее время при разработке информационных систем большой охват и востребованность получил подход, в котором строятся модели функционального моделирования в нотации IDEF. Первой строится модель, где главный блок представляет весь объект, а его стрелки на этой диаграмме отображают связи объекта моделирования с окружающей средой. После рисуется диаграмма декомпозиции, где разбивается контекстная диаграмма,

описывающая ее последовательность. Нужно подметить, что система сохраняет целостное представление, в котором все составляющие компоненты взаимосвязаны.

Представлена контекстная диаграмма работы конфигурации «Ресторан» (Рис. 1). Входной информацией является: заявки клиентов, меню, ингредиенты.

Выходной информацией системы является: готовый заказ.

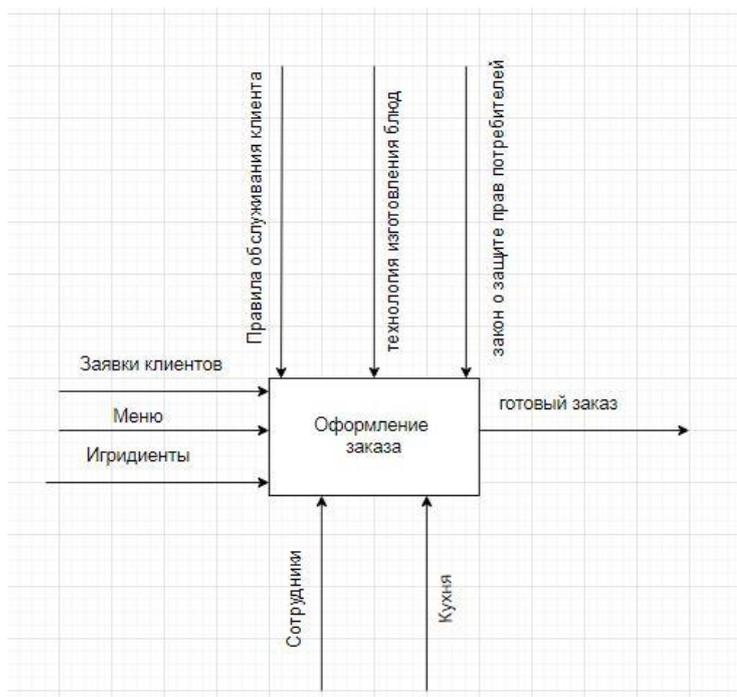


Рис. 1. Описание функционального блока «Оформление заказа»

Таким образом, в данной работе была спроектирована деятельность ресторана, спроектирован функционал «оформление заказа» для дальнейшей разработки информационной системы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет и анализ в 2 ч. Часть 2. Экономический анализ: учебник для вузов / О. А. Агеева, Л. С. Шахматова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 240 с.
2. Алексеева, Г. И. Бухгалтерский финансовый учет. Отдельные виды обязательств: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Алексеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.