

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАТИКА, МАТЕМАТИКА,
АВТОМАТИКА

ІМА :: 2016

**МАТЕРІАЛИ
та програма**

НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

(Суми, 18–22 квітня 2016 року)



Суми
Сумський державний університет
2016

Модель діяльності ресторану «Мрія студента»

Пуховий І.І., студент; Концевич В.Г., доцент
Сумський державний університет, м. Суми

Завдяки ІТ розробкам відбувається глобальна автоматизація процесів виробництва. ІТ можливі навіть при розробці дієтичного харчування в ресторанах. Мета даного проекту – розробка продукту, який надає змогу відвідувачам ресторану: переглядати меню, у якому зазначено відповідно вагу, ціну та калорійність кожної страви; передивлятися весь список продуктів, використаних для приготування з відповідною калорійністю, враховуючи спосіб їх приготування; у разі бажання клієнта змінювати продукти у залежності від їхнього приготування або обирати самостійно інший тип продуктів; швидко підраховувати калорійність нової страви.

Актуальність даної роботи полягає у створенні продукту, а саме бази даних, яка є універсальною та забезпечує автоматизацію ведення ресторанного бізнесу. Розроблена спеціально для підприємств громадського харчування, вона надає можливість значно спростити, оптимізувати та прискорити специфічні для цього бізнесу операції, а саме обслуговування відвідувачів ресторану персоналом, ведення обліку за використаними продуктами, станом страв на даний момент та поставками. До того ж автоматизація ресторанного бізнесу є необхідною для тих закладів, які мають великі обороти та обсяги продажів.

У результаті автоматизації: підвищується якість сервісу й престиж закладу; забезпечується швидка обробка замовлень та обслуговування відвідувачів; поліпшується узгодженість і контроль за роботою персоналу; зводяться до мінімуму збитки й зайві витрати, які у свою чергу приводять до максимізації прибутку; спрощується процес руху продукції.

Використання розробленого продукту дозволить відвідувати такі заклади харчування людям з проблемами травлення, або які мають зайву вагу.

Таким чином, автоматизація роботи ресторану допоможе закладу бути конкурентоспроможним, затребуваним на ринку та забезпечить оптимізацію ведення ресторанного бізнесу.