

УДК 004.65

АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВОМ В РЕСТОРАНЕ

*Коева И.С., Студентка 2 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Бунина Н.Э., кандидат экономических
наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

Ключевые слова: база данных, таблицы, запрос, схема базы данных, фаст-фуд, общественное питание, сотрудники, выручка официантов, меню.

В данной статье рассматривается процесс автоматизации управления производством в ресторане с помощью реляционной базы данных, разработанной в универсальной системе управления базами данных.

Индустрия фаст-фуд питания в XXI веке быстро развивается. Открыть фаст-фуд — перспективно и чрезвычайно выгодно, поэтому это словосочетание является одним из популярных в среде начинающих рестораторов, эту фразу даже можно сравнить с аксиомой, не требующей подтверждения.

Почему же популярен фаст-фуд в России? На этот вопрос несколько ответов: данный формат любят посетители и посещение заведений подобного типа постепенно становится элементом жизни современно-го человека;

заведение этого типа подразумевает расположение в местах массового нахождения людей, что означает большой целевой поток клиентов;

уровень цен на блюда в меню заведений фаст-фуда устанавливается демократичный, доступный практически для всех социальных слоёв населения, что значительно увеличивает круг потенциальных клиентов.

Прибыль такое заведение получает преимущественно не из-за высокой наценки, а благодаря большому обороту.

Созданная база данных рассматривает концепцию будущего ресторана быстрого питания «Закуски у Ма и Па».

Целью базы данных является автоматизация процесса управления производством в ресторане. Подробно рассмотрены такие аспекты

ресторанной деятельности, как возможные единицы измерения продуктов питания, персонал ресторана и должности сотрудников, состав меню и разбор блюда по ингредиентам, а также формирование заказа посетителя.

Задачи, которые мы ставим перед собой, создавая эту работу, включают в себя:

- 1) Учет сотрудников, их должность и контактный телефон
- 2) Учет ингредиентов на складе, их цена и граммовка
- 3) Учет имеющихся заказов и официантов, принимающих их
- 4) Учет блюд в меню, их состав и цена
- 5) Учет имеющихся должностей ресторана и их оклад
- 6) Выведение запроса о том, что входит в состав Блюда 1, его цена и обслуживающий персонал
- 7) Выведение запроса о том, какие должности занимают сотрудники, их оклад и контактный телефон
- 8) Отчет о том, какую должность занимает каждый сотрудник и какой оклад он получает

Представленная база данных на рис.1 содержит информацию по ресторану быстрого питания (фаст-фуда) «Закуски у Ма и Па».

В созданной базе данных 6 таблиц.

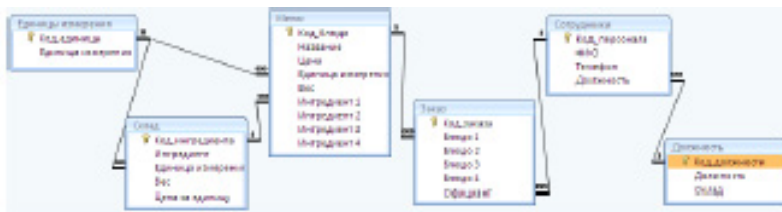


Рисунок 1 - Схема базы данных

В меню мы можем увидеть представленный ассортимент. В таблице «заказа посетителя» мы можем просмотреть, что из меню выбрал клиент, а так же официанта, который приносит то или иное блюдо. В таблице «Должности» мы видим, какие должности имеются в ресторане, и какой оклад получают за каждую должность. В таблице «Сотрудники» представлены данные о фамилиях, именах и отчествах сотрудников, их сотовые номера телефонов и должности, которые они

занимают.

В заключении хотелось бы описать принципы успешного заведения фаст-фуда:

- Месторасположение, режим работы, скопление людей;
- Яркое запоминающееся не длинное название, имя бренда, лого, соответствующее моде и возрасту центральной аудитории;
- Уникальность, эксклюзивность и интернациональность предложения, какого нет у конкурентов;
- Своя товарная группа, особые продукты – птица или мясо, гастрономия, наборы специй и маринады;
- Свой продукт внутри предприятия – хлебное изделие, выпеченное на месте, яркий и пряный, слегка острый соус;
- Разработанная технология производства полуфабриката, транспортировки, его хранения, и быстрой регенерации;
- Яркая, оригинальная, интересная, модная и умная упаковка, продукт должен уместиться в руке, надёжно и удобно, скажите нет блеклому оформлению – упаковка должна продавать;
- Подбор технологического оборудования для цехов и торговых точек, фаст-фуд – это технология, только потом маркетинг.

Библиографический список:

1. Бунина, Н.Э. Специализированное программное обеспечение для автоматизации предприятий общественного питания / Н.Э. Бунина, В.А. Антипова, И.А. Пахарькова // Материалы международной научно-практической конференции «Новая наука: опыт, традиции, инновации». – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 52 – 54.
2. Солнцева, О.В., Бунина, Н.Э. Проблемы продовольственной безопасности России / О. В. Солнцева, Н. Э. Бунина // В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения Материалы VII Международной научно-практической конференции, 2016.- С. 117-122.
3. Бунина, Н.Э. Анализ уровня продовольственной безопасности России / Н.Э. Бунина, О.В. Солнцева // В сборнике: Наука сегодня: проблемы и перспективы развития. Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции: в 3 частях. – Научный центр «Диспут», 2015. – С. 27 – 29.
4. Солнцева, О. В. Основы работы в среде MS Access 2003: Учебно-методическое пособие / О. В. Солнцева, Н. Э. Бунина. –Ульяновск: УГСХА, 2014. - 51 с.
5. Бунина, Н.Э. Использование инновационных методов в учебном процессе/

- Н.Э.Бунина// Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании».- Ульяновск: УГСХА, 2013. – С. 27-30.
6. Бунина, Н.Э. Анализ видов электронной коммерции/ Н.Э. Бунина, Ю.А. Падиарова// Материалы VIII международной научно-практической конференции «Современное образование: плюсы, минусы и перспективы».- Саратов: Саратовский государственный технический университет, 2017.- С. 32-35.
 7. Бунина, Н.Э. Некоторые аспекты продовольственной безопасности региона / Н.Э. Бунина // Вопросы экономических наук. – 2010. – № 2. – С. 60 – 63.
 8. Лямина Ю.А. Проектирование автоматизированного информационно-технологического процесса учета налогообложения аграрных формирований (на примере молочной фермы) / Ю.А. Лямина, Н.Э. Бунина // «Информационные системы и технологии в профессиональной деятельности» Материалы II Всероссийского конкурса студенческих научно-исследовательских работ. – Ульяновск: ГСХА им. П.А.Столыпина, 2016. Т. I. С. 25-28.
 9. Солнцева, О.В. Определение основных направлений повышения продовольственной безопасности / О.В. Солнцева, Н.Э. Бунина // Современные тенденции развития науки и технологий. – 2015. – № 8(7). – С. 104 – 107.
 10. Кучина, Е.Д. Инструменты автоматизации предприятий общественного питания / Е.Д. Кучина, Н.Э. Бунина // Материалы международной научно-практической конференции «Новая наука: опыт, традиции, инновации». – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 116–118.

AUTOMATION OF MANAGEMENT PROCESSES IN THE RESTAURANT

Koeva I.S.

Key words: *database, table, query, database schema, fast food, catering, staff, revenue, waiters, menu.*

This article discusses the automation process of production management in the restaurant with a relational database, designed in a universal database management system.