

УДК 004.65

ПРОЕКТИРОВАНИЕ БАЗЫ ДАННЫХ «РЕСТОРАН АВЕНЮ»

*Нуриддинова Д.Р., студентка 2 курса факультета
агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Бунина Н.Э., кандидат
экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: база данных, схема базы данных, запросы, учет, товары, склад, таблицы, общественное питание.

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

Созданная база данных рассматривает автоматизацию ресторана «Авеню». Данный тип заведений очень популярен в наше время, так как здесь подают вкусную авторскую еду. В моем ресторане играет живая музыка, что привлекает посетителей.

Задачи, решаемые при внедрении базы данных: учёт работников, учет заказов, формирование заказа и расчет его стоимости.

Представленная база данных содержит информацию по ресторану «Авеню». В базе данных мы можем увидеть меню ресторана, каков заказ посетителя, состав сотрудников, имеющиеся должности ресторана.

В таблице Меню мы можем увидеть представленный ассортимент. В ресторане подают картофель фри, кока-колу, соки, салаты и шашлыки, кофе, чай и т.д.

В таблице Заказ мы можем просмотреть, что из меню выбрал клиент, а так же официанта, который обслуживает.

В таблице Должности мы видим, какие должности имеются в ресторане, и какой оклад получают работники соответственно занимаемой должности.

В заключении можно сказать, что созданная база данных позволяет сделать расчеты стоимости блюд, учесть приход, перемещение и расход товаров, систематизировать данные, используемые в сфере общественного питания.

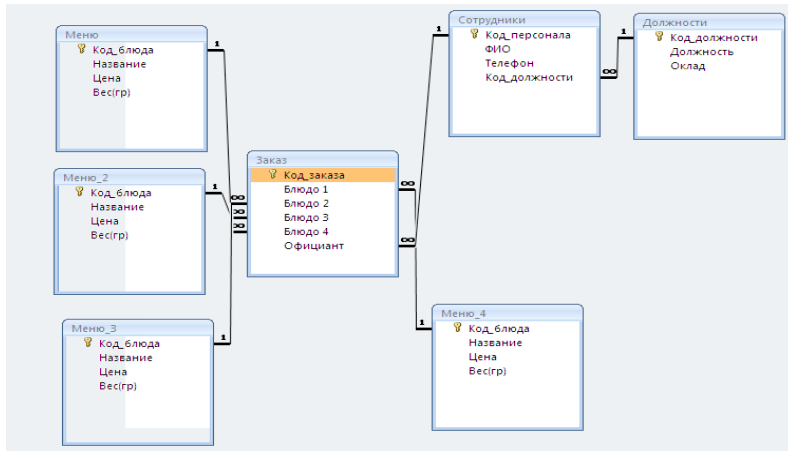


Рисунок 1 - Схема базы данных

Меню					
	Код_блюда	Название	Цена	Вес(гр)	Добавить поле
+	-2134376562	Овощи свежие	130,00р.	300	
+	-1875160955	Картофель фр	150,00р.	150	
+	-1136499971	Сок в ассорти	50,00р.	200	
+	-991486405	Шашлык свин	250,00р.	200	
+	-485010061	Чай	20,00р.	200	
+	-376876448	Салат "Цезарь	300,00р.	250	
+	-318462622	Шашлык кури	200,00р.	200	
+	-264142857	Салат "Овощн	150,00р.	250	
+	623229665	Салат "Мимоз	200,00р.	250	
+	1067407160	Кофе	30,00р.	200	
+	1255847034	Вода газирова	50,00р.	200	
+	2134599788	Шашлык из ба	300,00р.	200	
*		(№)		0	

Рисунок 2 - Таблица Меню

Меню		Заказ				
	Код_заказа	Блюдо 1	Блюдо 2	Блюдо 3	Блюдо 4	Официант
	1	Картофель фр	Чай	Салат "Цезарь		Юсупов А.Р.
	2	Овощи свежие	Шашлык кури	Сок в ассорти		Юсупов А.Р.

Рисунок 3 - Таблица Заказ

Должности			
	Код_должн	Должность	Оклад
+	7	Управляющий	100 000,00р.
+	8	Шеф-повар	70 000,00р.
+	9	Повар	50 000,00р.
+	10	Су-шеф	60 000,00р.
+	11	Администратс	40 000,00р.
+	12	Официант	20 000,00р.

Рисунок 4 - Таблица Должности

Библиографический список:

1. Солнцева, О. В. Интерактивные методы изучения информационных систем в экономике / О. В. Солнцева, Н. Э. Бунина, О. А. Заживнова // Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании». – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина. 2013. - С. 168-172.
2. 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.
3. Солнцева, О. В. Основы работы в среде MS Access 2003: Учебно-методическое пособие / О. В. Солнцева, Н. Э. Бунина. –Ульяновск: УГСХА, 2014. - 51 с.
4. Бунина, Н.Э. Анализ видов электронной коммерции/ Н.Э. Бунина, Ю.А. Падиярова// Материалы VIII международной научно-практической конференции «СОВРЕМЕННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ: ПЛЮСЫ, МИНУСЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ».- Саратов: Саратовский государственный технический университет, 2017.- С. 32-35.
5. Бунина, Н.Э. Системы электронных платежей/ Н.Э. Бунина, В.А. Аршинова// Материалы I международной научно-практической конференции «Инновационный и научный потенциал XXI века».- Саратов: Саратовский государственный технический университет, 2017.- С. 23-27.
6. Бунина, Н.Э. Некоторые аспекты продовольственной безопасности региона / Н.Э. Бунина // Вопросы экономических наук.- 2010.- №2. - С. 60-63.
7. Бунина, Н.Э. Анализ уровня продовольственной безопасности России/ Н.Э. Бунина, О.В.Солнцева // Материалы международной научно-практической конференции «Наука сегодня: проблемы и перспективы развития».-Вологда: Научный центр «Диспут», 2015.- С. 27-29.

8. 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.
9. Солнцева, О.В., Бунина, Н.Э., Заживнова, О.А. , Видеркер, М.А. Информационные технологии в науке и образовании/ Лабораторный практикум для аспирантов.- Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, 2015. - 64 с.

DATABASE DESIGN “RESTAURANT AVENUE”

Nuriddinova D.

Key words: *database, tables, queries, database schema, data integrity, catering, payment of the order, the revenues of the waiters.*

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