

**О. В. Бабушкина, Е. А. Левчук**  
(БТЭУ ПК, Гомель)

## **ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ АДМИНИСТРАТОРА ОРГАНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Автоматизация в работе ресторана, кафе, столовой, бара является в настоящее время необходимой составляющей, без которой не обходится ни один профессионал при ведении бизнеса в сфере.

За счет автоматизации решаются основные задачи исходной предметной области: контроль и оптимизация производства, повышение прибыльности, ведение отчетности для бухгалтерии, упрощение работы персонала, улучшение качества обслуживания посетителей, планирование дальнейшего развития.

Цели и задачи разработки:

- ведение журнала рецептур блюд с возможностью выбора нужной в момент приготовления;
- отслеживание продуктов, которые остались на складе;
- проведение инвентаризации на складе;
- анализ и коррекция производства, возможность ручной настройки списания продуктов.

Бизнес-процесс автоматизации общественного питания можно представить в виде диаграммы вариантов использования, представленной на рисунке 1.

В результате мы получаем автоматизированную систему общественного питания, которая оптимизирует и контролирует производство, позволяет вести журнал рецептуры блюд, отслеживает остатки продуктов на складе.

Материалы XXIV Республиканской научной конференции студентов и аспирантов «Новые математические методы и компьютерные технологии в проектировании, производстве и научных исследованиях», Гомель, 22–24 марта 2021 г.

---

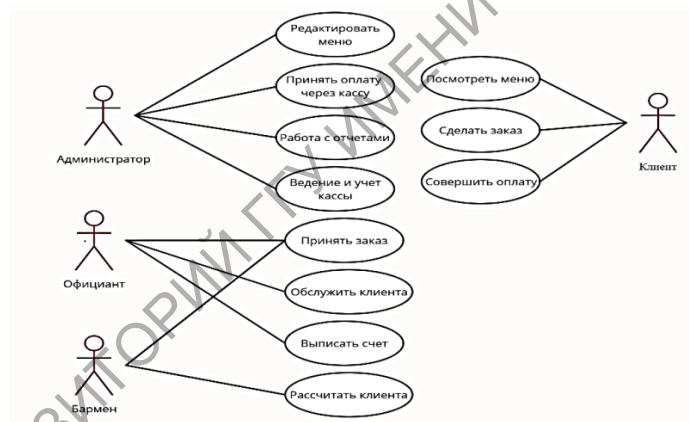


Рисунок 1 – Диаграмма прецедентов