

ITdiplom

Проектирование автоматизированной системы учета и контроля срока годности продуктов ресторана «Inside»

ITdiplom

ITdiplom

ITdiplom

ITdiplom

ITdiplom

ITdiplom

ITdiplom

ITdiplom

ITdiplom

Актуальность проектирования автоматизированной системы учета и контроля срока годности продуктов ресторана «Inside» обусловлена необходимостью повышения конкурентоспособности в части соблюдения технологий приготовления блюд наряду со снижением издержек по несвоевременно использованной и списанной продуктовой продукции.

Объектом работы является деятельность ресторана «Inside».

Предметом работы являются процессы учета и контроля срока годности продуктов.

Целью работы является разработка проекта автоматизированной системы учета и контроля срока годности продуктов ресторана «Inside». Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Сформировать общую характеристику ресторана «Inside» и описать ключевые процессы, связанные с учетом и контролем срока годности продуктов.

2. Смоделировать процессы учета и контроля срока годности продуктов ресторана «Inside» с использованием автоматизированной системы.

3. Рассмотреть аналогичные информационные системы и определить средства проектирования и разработки программного продукта.

4. Разработать проект автоматизированной системы учета и контроля срока годности продуктов ресторана «Inside», содержащий описание выбора платформы и технологии разработки, определение архитектуры и структурных вариантов, а также разработку UML-диаграмм, диаграмм вариантов использования и компонентов, и другую техническую документацию.

5. Обосновать экономическую эффективность предложенного проекта автоматизированной системы учета и контроля срока годности продуктов ресторана «Inside».

В работе были изучены бизнес-процессы учета и контроля срока годности продуктов, а также выявлены проблемные места в исследуемой области функционирования ресторана «Inside». На базе проведенного анализа был представлен проект автоматизированной системы учета и контроля срока годности продуктов ресторана «Inside», внедрение которого позволит выстроить оптимальную систему управления продукцией с оканчивающимся сроком годности, что обеспечит снижение издержек по несвоевременно использованной и списанной продуктовой продукции, а также...