# Требования к ИС кондитерского цеха и торговых точек компании «Умка»

Система должна позволять работнику цеха:

1. просматривать ассортимент выпускаемой продукции *(Названия продукции? А что еще? Себестоимость? Срок годности?) (ТАБЛИЦА 1)*

* категория (торт, пирожное,печенье, тесто, пирог)
* наименование (конкретное название)
* срок годности в сутках
* себестоимость за шт
* цена за шт
* вес готового изделия

1. редактировать ассортимент выпускаемой продукции
2. добавлять новый ассортимент
3. узнавать статистику продаж по точкам в месяц

* выбираем точку
* выбираем месяц
* получаем отчет в виде таблицы

1. узнавать, какой процент продукции был уничтожен из-за того, что вышел срок годности

* выбираем месяц
* выводит общее число утил.продуктов

1. просмотр инд заказов и удаление готовых

* *смотри (ТАБЛИЦА 3)*

Система должна позволять работникам магазинов:

1. просматривать ассортимент выпускаемой продукции (СМ. ТАБЛИЦА 1)
2. просматривать наличие кондитерских изделий в магазине (ТАБЛИЦА 2)

* наименование
* количество (шт)
* дата изготовления

1. отмечать, что изделие продано (Отмечаем в ТАБЛИЦЕ 2)
2. отмечать, что изделие утилизировано (Отмечаем в ТАБЛИЦЕ 2)
3. принимать индивидуальные заказы *(Вид изделия? Вес? К какому числу? Особые пожелания?) (ТАБЛИЦА 3)*

* наименование
* вес 1 шт
* количество
* дата выполнения
* при этом у нас будет производиться расчет стоимости индивидуального заказа на основе цен из ТАБЛИЦЫ 1