Міністерство освіти і науки України

Харківський радіотехнічний фаховий коледж

Циклова комісія «Комп’ютерних наук»

**КУРСОВА РОБОТА**

з навчальної дисципліни «БАЗИ ДАНИХ»

на тему «Ресторан. Кухня.»

Виконав:

студент гр. ПІ-312

Пономарьов Павло Ігорович

Керівник роботи:

Ахмедзянова О.А.

м. Харків – 2025 рік

Харківський радіотехнічний фаховий коледж

Циклова комісія КОМП’ЮТЕРНИХ НАУК

Спеціальність 121 «Інженерія програмного забезпечення»

Курс - 3 Група – ПІ - 312 Семестр - 6

Завдання на курсову роботу

студента Пономарьова Павла Ігоровича

Тема курсової роботи: «Ресторан. Кухня.***»***

Основні дані: У Базі даних повинна зберігатися інформація про страви, рецепти (технологія приготування страви), вихід (вага порції), продукти, що входять до складу страви, рівень (розряд) кухарів та їх перелік страв за рівнем. Запити:

1. Пошук страв за категоріями, складом, назвою.

2. Підрахунок кількості витрачених та залишилися продуктах.

3. Кількість поставлених продуктів.

4. Рівень (розряд) кухарів та перелік доступним їм страв.

Склад пояснювальної записки:

Вступ

1. Аналіз предметної області і постановка задачі
2. Проєктування реляційної БД
   1. Побудова ER-діаграми
   2. Побудова схеми реляційної моделі даних
   3. Вибір СУБД та опис фізичної моделі даних
   4. Ескіз інтерфейсу користувача
3. Опис програмної реалізації

3.1 Опис структури бази даних

3.2 Опис задач автоматизації та інтерфейсу користувача

Висновки

Перелік використаних джерел

Дата видачі завдання: 17 січня 2025р

Дата здачі виконаної роботи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Керівник роботи /О.А.Ахмедзянова /

Розглянуто на засіданні ЦК

Голова ЦК /Федосєєва А.О./

Заліковий ЛИСТ

Харківський радіотехнічний фаховий коледж

Циклова комісія КОМП’ЮТЕРНИХ НАУК

Спеціальність 121 «Інженерія програмного забезпечення»

Курс - 3 Група – ПІ - 312 Семестр - 6

Курсова робота

студента Пономарьова Павла Ігоровича

на тему «Ресторан. Кухня***»***

ДОПУЩЕНИЙ ДО ЗАХИСТУ

Керівник роботи /Ахмедзянова О.А. /

ОЦІНКА \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Члени комісії: |  | /Ахмедзянова О.А./ |
|  |  | /Радченко О.П. / |
|  |  | /ПироженкоВ.В./ |

« \_\_\_» «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» 2025 р

ЗМІСТ

[ВСТУП 5](#_Toc190811940)

[1 АНАЛІЗ ПРЕДМЕТНОЇ ОБЛАСТІ І ПОСТАНОВКА ЗАДАЧІ 6](#_Toc190811941)

[2 ПРОЄКТУВАННЯ БАЗИ ДАНИХ 9](#_Toc190811942)

[2.1 Побудова діаграм 9](#_Toc190811943)

[2.2 Побудова реляційної моделі даних 10](#_Toc190811944)

[2.3 Вибір СУБД та опис фізичної моделі даних 11](#_Toc190811945)

[3 ОПИС ПРОГРАММНОЇ РЕАЛІЗАЦІЇ 14](#_Toc190811946)

[3.1 Опис структури бази даних 14](#_Toc190811947)

[3.2 Опис задач автоматизації та інтерфейсу користувача 14](#_Toc190811948)

[ВИСНОВКИ 15](#_Toc190811949)

[ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ 16](#_Toc190811950)

# ВСТУП

# 1 АНАЛІЗ ПРЕДМЕТНОЇ ОБЛАСТІ І ПОСТАНОВКА ЗАДАЧІ

Предметна область даної курсової – Кухня ресторану.

Необхідно реалізувати зберігання інформації про різні страви, інгредієнти з яких вони виготовлені, рецепти за якими вони зроблені, рівень кухаря для виготовлення цієї страви, та інформацію про персонал який працює на кухні.

Кожен працівник кухні має мати доступ до важливих йому даних (бізнес ролі):

* Шеф-кухар – до усіх рецептів, їх цін та їх редагування, повного списку усіх кухарів, інформації про них та її редагування, та до списку запасів на складі для створення замовлень у постачальників та його редагування.
* Шеф-де-парті, шеф-де-кузін, соус-шеф-де-кузін – мають мати доступ до рецептів які доступні їм по їх особливій спеціалізації, коли вони готують страву – кількість залишків, прийняття замовлень та зміни кількості залишившихся продуктів на складі якщо був брак або після виконання замовлення.
* Нижчи рівні працюють по вказівкам шефа-де-парті, тому їм доступ до бази даних не потрібен, коли досягнуть більшого рівню – отримають доступ.
* Офіціант – має доступ до додавання замовлення на кухню, тобто додавання блюд, які треба приготувати.

Інформація, яку буде зберігати база даних:

* Співробітник:
  + Ідентифікатор співробітника – унікальне число, обов’язкове;
  + Призвище Ім’я по Батькові – текст, обов’язкове;
  + Роль на кухні – текст (шеф-кухар, щеф-де-парти, шеф-де-кузін, соус-шеф-де-кузін, офіціант), обов’язкове;
* Замовлення (на кухні кожне блюдо важається замовленням):
  + Ідентифікатор замовлення – унікальне число, обов’язкове;
  + Ідентифікатор рецепту – число, обов’язкове;
  + Кількість порцій – число, обов’язкове;
  + Дата замовлення – дата, обов’язкове;
* Рецепт:
  + Ідентифікатор рецепту – унікальне число, обов’язкове;
  + Назва – унікальний текст, обов’язкове;
  + Категорія – текст, обов’язкове;
  + Роль кухаря – текст, обов’язкове;
  + Ціна – число, обов’язкове;
  + Вага (в грамах) – число, обов’язкове;
* Складник:
  + Ідентифікатор складнику – унікальне число, обов’язкове;
  + Ідентифікатор рецепту – число, обов’язкове;
  + Ідентифікатор продукту – число, обов’язкове;
  + Кількість у рецепті у грамах – число, обов’язкове;
  + Тип обробки – текст, обов’язкове;
* Продукт:
  + Ідентифікатор продукту – унікальне число, обов’язкове;
  + Кількість на складі у грамах – число, обов’язкове;
* Дія з продуктом:
  + Ідентіфікатор дії – унікальне число, обов’язкове;
  + Ідентіфікатор продукту – уникальне число, обов’язкове;
  + Тип дії – (витрачення, додавання), обов’язкове;
  + Кількість витраченого у грамах – число, обов’язкове;
  + Дата здійснення дії – дата, обов’язкове;

Кількість продуктів на складі може змінюватися після закупки, після витрати продукту (брак, спорченність та інша марна трата входить в витрату продуктів). Офіціант може тільки додавати замовлення, але не редагувати чи видаляти їх.

Трата зі складу та замовлення блюд в кухню формується через програму. Купівля відбувається з можливістю експорту чеку накладної з програми.

Функції додатку:

* Формування замовлення продуктів на склад (має доступ тільки шеф-кухар);
* Редагування рецептів та цін на блюда (має доступ тільки шеф-кухар);
* Редагування та перегляд інформації про кухарів (має доступ тільки шеф-кухар);
* Підрахунок кількості витрачених та поставлених продуктів (має доступ тільки шеф кухар);
* Список товарів та їх кількість на складі (мають доступ усі кухарі);
* Трата продуктів зі складу (мають доступ усі кухарі);
* Додавання замовлення блюда на кухню (має доступ тільки офіціант);
* Пошук страв за категоріями, складом, назвою (мають доступ усі, але з обмеженнями для деяких кухарів);
* Розряд кухаря та перелік його страв (має доступ тільки шеф-повар або кухарь про свою інформацію).

# 2 ПРОЄКТУВАННЯ БАЗИ ДАНИХ

## 2.1 Побудова діаграм

База даних буде побудована на підставі схеми бази даних (ER-діаграми), де вказані усі сутності та зв’язки (Рисунок 2.1.1).



*Рисунок 2.1.1 – ER-діаграма*

Також зобразимо сценарії, де кожен робітник (користувач системі) може використовувати функції, тобто Use Case (Рисунок 2.1.2).



*Рисунок 2.1.2 – Use Case*

## 2.2 Побудова реляційної моделі даних

Використовуючи ER-діаграму з попереднього розділу побудуємо реляційні відносини бази даних.

Схеми відношень відображені в таблицях 2.2.1 – 2.2.6.

Таблиця 2.2.1 – Відношення «Співробітник»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ідентіфікатор | Призвище | Роль на кухні |

Таблиця 2.2.2 – Відношення «Замовлення»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ідентифікатор замовлення | Ідентифікатор рецепту | Кількість порцій | Дата створення |

Таблиця 2.2.3 – Відношення «Рецепт»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ідентифікатор | Назва | Категорія | Роль кухаря | Ціна | Вага в грамах |

Таблиця 2.2.4 – Відношення «Складник»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ідентифікатор складнику | Ідентифікатор рецепту | Ідентифікатор продукту | Кілкість у грамах | Тип обробки |

Таблиця 2.2.5 – Відношення «Продукт»

|  |  |
| --- | --- |
| Ідентифікатор | Кількість на складі у грамах |

Таблиця 2.2.6 – Відношення «Дія з продуктом»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ідентиіфкатор дії | Ідентифікатор продукту | Тип дії | Кількість витраченого у грамах | Дата здійснення дії |

## 2.3 Вибір СУБД та опис фізичної моделі даних

Буде використана СУБД SQLite тому, що вана швидка, та гарно підходить для невеликих додатків, яким кухня і є.

Фізична модель бази даних відображена у таблиці 2.3.1.

Таблиця 2.3.1 – Фізична модель бази даних

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва стовпця** | **Тип даних** | **Обмеження** | **Підпис** |
| Таблиця «Співробітник» | | | |
| id | INT | primary key, not null, unique | Ідентифікатор співробітника |
| fullname | TEXT | not null | Призвище Ім’я по Батькові |
| role | TEXT | not null | Роль на кухні |
| Таблиця «Замовлення» | | | |
| id | INT | primaty key, not null, unique | Ідентифікатор замовлення |
| recipe\_id | INT | not null | Ідентифікатор рецепту |
| quantity | INT | not null | Кількість порцій |
| date | TIMESTAMP | not null | Дата створення замовлення |
| Таблиця «Рецепт» | | | |
| id | INT | primary key, not null, unique | Ідентифікатор рецепту |
| title | TEXT | not null, unique | Назва |
| category | TEXT | not null | Категорія |
| role | TEXT | not null | Роль кухаря |
| price | REAL | not null | Ціна |
| weight | INT | not null | Вага в грамах |
| Таблиця «Складник» | | | |
| id | INT | primary key, not null, unique | Ідентифікатор складнику |
| recipe\_id | INT | not null | Ідентифікатор рецепту |
| Продовження таблиці 2.3.1 | | | |
| **Назва стовпця** | **Тип даних** | **Обмеження** | **Підпис** |
| product\_id | INT | not null | Ідентифікатор продукту |
| amount | INT | not null | Кількість в рецепті у грамах |
| processing\_type | TEXT | not null | Тип обробки |
| Таблиця «Продукт» | | | |
| id | INT | primary key, not null, unique | Ідентіфікатор дії |
| product\_id | INT | not null | Ідентіфікатор продукту |
| action\_type | INT | not null | Тип дії (додавання або витрата) |
| amount | INT | not null | Кількість витраченого у грамах |
| date | TIMESTAMP | not null | Дата здійснення дії |

# 3 ОПИС ПРОГРАММНОЇ РЕАЛІЗАЦІЇ

## 3.1 Опис структури бази даних

## 3.2 Опис задач автоматизації та інтерфейсу користувача

# ВИСНОВКИ

# ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

<https://www.indeed.com/career-advice/finding-a-job/kitchen-staffs> - Інформація про професії на кухні ресторану