

## SEMINARSKI RAD IZ KOLEGIJA „BAZE PODATAKA“

### RESTORAN

Napraviti bazu podataka za praćenje poslovanja jednog restorana. Potrebno je voditi evidenciju o svim jelima koja se u restoranu spravljaju i namirnicama koje su potrebne za njihovu pripremu. Nadalje, potrebno je omogućiti planiranje nabave namirnica, vodeći računa o količinama namirnica koje odlaze u pripravu pojedinog jela, ali i njihovom predviđenom roku trajanja. Kako bi to bilo moguće, zahtijeva se bilježenje podataka o jelima koja se nalaze na dnevnom meniju restorana i količinama porcija pojedinog jela koje se pripravlja.

Iz postojeće evidencije očekuje se da se mogu dobiti sljedeći izvještaji:

- izvještaj o sastojcima koji odlaze u pripravu pojedinog jela i njihovoj trenutnoj raspoloživosti.
- izvještaj o sastojcima koje je bilo/će biti potrebno nabaviti unutar zadanog vremenskog perioda.
- izvještaj o svim jelima u kojima se koristi određena namirnica.
- popis svih namirnica kojih nema u dovoljnim količinama za pripravu određenog jela.
- popis svih jela koja se mogu pripremiti od raspoloživih namirnica.
- pregled svih jela pripremljenih u određenom vremenskom periodu.
- ...