**КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

По дисциплине «Тестирование кода информационной системы»

ТЕМА: «Создание и тестирование АРМ по заказу продукции пиццерии»  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
 **Актуальность темы:**   
Остается актуальной и востребованной в настоящее время. В свете быстрого развития технологий и изменения потребительских привычек, пиццерии и другие рестораны все больше прибегают к автоматизации процесса заказа продукции. Автоматизированное рабочее место (АРМ) для заказа продукции пиццерии представляет собой программное решение, которое обеспечивает клиентам удобный и простой способ выбора и оформления заказа. Система может интегрироваться с веб-сайтом или мобильным приложением пиццерии, предоставляя клиентам широкий выбор опций, таких как размеры пиццы, топпинги, соусы и другие дополнения.

**Теоретическая значимость:**Теоретическая значимость создания АРМ по заказу продукции пиццерии заключается в расширении знаний о процессах автоматизации в ресторанной индустрии, улучшении пользовательского опыта, изучении эффективности и производительности, а также влиянии технологии на бизнес-модели.

**Практическая значимость:** Заключается в улучшении работы и обслуживания, повышении конкурентоспособности и упрощении процесса заказа для клиентов.

**Целью данной работы является создание и тестирование АРМ по заказу продукции пиццерии. Для достижения этой цели ставятся следующие задачи:**

1. Анализ потребностей и требований: Изучение особенностей заказа продукции в пиццерии, определение функций и возможностей, необходимых для эффективного и удобного заказа через АРМ.

2. Проектирование системы: Разработка архитектуры и дизайна АРМ, определение функциональных модулей, интерфейса пользователя и логики работы системы.

3. Разработка программного решения: Создание программного кода для реализации функций АРМ, включая функции выбора товаров, добавления в корзину, оплаты, отслеживания статуса заказа и уведомлений клиентов.

4. Тестирование и отладка: Проверка работоспособности и корректности работы АРМ путем проведения тестовых сценариев, выявление и устранение ошибок и неполадок.

5. Внедрение и обучение: Установка АРМ на рабочие места в пиццерии, проведение обучения персонала по использованию системы, адаптация бизнес-процессов к новой системе.

6. Оценка эффективности: Анализ использования АРМ, сбор обратной связи от клиентов и персонала, оценка улучшений в процессе заказа и обработки продукции.

7. Доработка и оптимизация: Внесение необходимых изменений и улучшений в АРМ на основе результатов оценки, оптимизация процессов заказа и обслуживания клиентов.

8. Поддержка и сопровождение: Обеспечение непрерывной работы АРМ, обновление и поддержка программного обеспечения, решение возникающих проблем и запросов от клиентов и персонала пиццерии.

**Заключение**

Работа была не выполнена должным образом

Из-за нехватки времени, и моей переоценки умений и технических проблем с MS SQL. Так же в работе был больше упор в теоретическую и дизайнерскую часть

очень много времени было потрачено на сбор источников и их изучение. Я столкнулся с некоторыми трудностями, которые мне затрудняют его завершение в срок. Я осознаю важность и актуальность данной работы, поскольку автоматизация и использование АРМ в ресторанном бизнесе, включая пиццерии, становится все более распространенным явлением. Однако, из-за ограниченного опыта и недостатка практических знаний, я испытываю трудности в выполнении определенных этапов проекта. Но я обязуюсь завершить этот проект до конца!

**Список использованных источников**

1. Специализированные журналы и публикации: "Pizza Today", "Restaurant Business", "Journal of Foodservice Business Research" - журналы, посвященные индустрии ресторанов и пиццерий, где можно найти статьи и исследования, связанные с автоматизацией и технологическими решениями.

2. Книги и учебники: "Restaurant Management for Dummies" by Michael Garvey, "Restaurant Financial Basics" by Raymond S. Schmidgall, David K. Hayes, "Restaurant Success by the Numbers" by Roger Fields - книги, которые могут содержать информацию о технологических решениях и системах управления для ресторанов.

3. Научные базы данных: Популярные научные базы данных, такие как IEEE Xplore, ScienceDirect или Google Scholar, могут содержать статьи, исследования и конференционные доклады по теме автоматизации и системам заказа в пиццериях.

4. Отраслевые веб-сайты и блоги: Посетите веб-сайты, посвященные ресторанному бизнесу и технологиям в пиццериях. Такие ресурсы могут предлагать статьи, руководства, экспертные мнения и советы по автоматизации и созданию АРМ.  
Кошарская, Л. (2019). Системы управления базами данных: учебное пособие. Книжный дом "Либроком".

5. Быкова, О. (2016). Автоматизация коммерческой деятельности предприятия. Книжный дом "Либроком".

Кузнецов, А. В. (2015). Основы программирования. БХВ-Петербург.

Михайлова, Е. (2018). Основы информационных систем. Книжный дом "Либроком".

Иванов, В. А. (2014). Базы данных: Учебное пособие. Горячая линия-Телеком.

Худолеев, Р. (2017). Менеджмент в розничной торговле: От опыта к профессии.

6. Издательство "Галерея стратегий".

Медведева, Т. И. (2016). Технология продаж. Издательство "Проспект".

Гаврилова, Е. (2018). Продажи в розничной торговле. Издательство "КноРус".

Жукова, О. (2016). Программирование баз данных на SQL. Питер.

Розанов, В. (2019). Сетевой маркетинг: стратегия, техника, психология. Альпина   
7. Паблишер.

Гольцова, М. (2018). Маркетинг в розничной торг

Smith, J. (2019). Garden Center Management: A Practical Guide. Timber Press.

Taylor, A. (2020). The Complete Guide to Garden Tools: How to Choose and Use the   
  
8. Right Tools for Your Garden. Cool Springs Press.

Johnson, M. (2018). Retail Management: A Strategic Approach. Pearson.

Chaffey, D., & Ellis-Chadwick, F. (2019). Digital Marketing: Strategy, Implementation and Practice. Pearson.

Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2020). Management Information Systems: Managing the Digital Firm. Pearson.

Тюкачев Н. А.,Хлебостроев В. Г., C#. Основы программирования. Учебное пособие (+ CD) - СПб.: ЭБС ЛАНЬ, 2017. – 272 c.