*Время выполнения –7 часов*

**Тема**: «Анализ предметной области индивидуального задания различными методами»

**Цель урока**:получить навыки по использованию методов анализа предметной области (контент-анализ, вебометрический анализ, анализ ситуаций, моделирование).

**Задание для выполнения**:

1. Определить тематику проекта (*будет использоваться для последующих заданий по проектированию*).
2. Составить описание выбранной предметной области *(используйте формат примеров в предыдущей работе «ПР. Изучение автоматизированного сбора информации»*).
3. Проанализировать составленное описание предметной области, уточните и дополните, руководствуясь собственным опытом, консультациями и любыми источниками (книгами, учебниками или интернет-источниками). В отчете укажите, какие источники информации использовались при уточнении описания.
4. Выполнить структурное разбиение предметной области на отдельные подразделения (подсистемы) согласно выполняемым ими функциям.
5. Определить задачи и функции системы в целом и функции каждого подразделения (подсистемы).
6. Продумать подробное описание работы каждого подразделения (подсистемы), алгоритмов и сценариев выполнения ими отдельных работ. Продумать виды входной и выходной информации для каждого подразделения (подсистемы).
7. Описать схему работы будущей информационной системы, учитывая выделенные и описанные ранее подсистемы.
8. Определить группу пользователей, для которой данная система будет более востребована.
9. Описать перечень функций системы, которые будут доступны данной группе пользователей.
10. Расписать основные функциональные возможности администратора системы, как одного из пользователей системы.
11. Оформить отчет и предоставить его на веб-платформу (файлом или ссылкой на репозиторий GitHub, с загруженным отчетом).

**Критерии оценивания:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Критерии оценивания выполнения задач** |
| 5 | Ход решения верный, все его шаги выполнены правильно. |
| 4 | Ход решения верный, все его шаги выполнены правильно, есть ошибки. |
| 3 | Ход решения верный, задание решено не полностью. |
| 2 | Другие случаи, не соответствующие указанным критериям. |

1. Ресторанный бизнес
2. Ресторанный бизнес – неотъемлемая часть жизни людей. Он богат вкусами различных стран и национальностей, а так же позволяет прочувствовать это, благодаря атмосфере заведения. К таким заведениям относятся: кафе, рестораны, столовые и т.п. Все начинается с маленьких точек, такие, как уличные фургоны с едой быстрого приготовления и напитками, а заканчивается открытием больших сетей ресторанов, включающие в себя передачу атмосферы, приятного времяпрепровождения и ощущения полного набора вкусов.
3. Ресторанный бизнес- большая система, которая предоставляет людям возможность изучить кухню всех стран и национальностей, отдохнуть и приятно провести время. Ресторан-это целый организм, в котором каждый выполняет свою задачу, которые по итогу приводят к целостности системы и удовлетворению потребностей всех гостей. По приходу в ресторан вас встречает хостес и рассаживает за столики, предлагая меню. Следом к вам подходит официант и расписывает о культуре и кухне их заведения, помогает с выбором заказа и следит, чтобы все ваши требования были выполнены идеально. Заказывая блюда и напитки, он передает их поварам и барменам, которые в свою очередь готовят их , строго следуя рецептуре и правилу подачи. Если же у вас возникли какие либо претензии и вопросы, вы всегда можете обратиться к администратору и выразить все ваши пожелания.
4. При входе в ресторан, вас встречает Хостес, он помогает вам выбрать наилучшие для вас места, рассказывает о заведении и предлагает меню, ориентируя по видам кухни и наиболее популярным блюдам. Помимо Хостеса так же работниками зала являются бармены, которые готовят для вас прекрасные напитки с интересной подачей, устраивают бармен-шоу и во многом являются отличными собеседниками, благодаря своему опыту. В том числе, вы можете заметить администратора данного заведения, который следит за порядком и исполнением работы каждого лица, что находится в зале и за ним. Но важным для нас лицом являются официанты, которые помогают создать атмосферу данного заведения и предложить прекрасные блюда из меню. Помимо работников зала, есть так же и работники кухни-повара. Именно они приготавливаю для нас заказ, который после выносится нам на стол. И наконец, мойщицы. Они поддерживают чистоту и комфорт в заведении.
5. Хостес занимается встречей гостя, подает меню и ориентирует по данному заведению. После чего передает информацию официанту, который будет с вами до конца вашей трапезы. Принимая заказ, официант рассказывает об ассортименте блюд и напитков, используя описание и состав. После чего удаляется для передачи заказа бармену и поварам. Те в свою очередь готовят ваши блюда/напитки, следуя рецептуре , после чего ваш официант приносит его вам, поддерживает чистоту на столе, создает прекрасную атмосферу уюта и в зависимости от вашего настроя делает его более уединенным или же наоборот общается, добавляя доверия и приятных впечатлений. После принятия пищи к вам подходит кассир, интересуясь вашим мнением и рассчитывая вас. Администратор в целом поддерживает работу всего ресторана , наблюдая за работой каждого сотрудника, следит за тем, комфортно ли гостям , исполнением их заказов и залом в целом
6. Каждый сотрудник ресторана имеет свои задачи и функции. Так, например:

* Директор-главное лицо ресторана. Он организует работу заведения и несет ответственность за его состояние и деятельность.
* Бухгалтер- работник ресторана, занимающийся расходом денежных средств и отслеживанием товара.
* Администратор/Менеджер ресторана – «правая рука» директора. Он занимается управлением персонала (обучение новичков, составление графиков работы, мотивация сотрудников и контроль рабочего процесса); проведением отчета, инвентаризаций; разрешение конфликтных ситуаций, как в зале, так и среди сотрудников; ведением и учетом кассы.
* Хостес-презентабельное лицо ресторана, которое дает посетителю первоначальную оценку ресторана и о его работе. Его функцией является –встреча гостя и его ориентация по заведению.
* Официанты-«актеры» ресторана. Перед ними стоит важная задача-благодаря общению с гостем и рекомендациям по поводу кухни и бара, передать всю атмосферу ресторана. И дать почувствовать гостю уют и понимание, что он важен нам. В том числе, создание такого мнения о ресторане гостю, чтобы тот захотел вернуться к нам снова. Для них важно, как будет происходить подача блюда или напитка.
* Кассир- сотрудник ресторана, на которого возлагается большая ответственность. Ему важно правильно рассчитать гостя, а так же контролировать содержание денег в кассе.
* Повара-лица, которые непосредственно должны соблюдать все санитарные нормы, проверять свежесть продуктов, доводить блюда до нужной готовности и после подавать их в презентабельном виде.
* Мойщик/Уборщик- персонал, который отвечает за чистоту в ресторане, а именно-чистота помещения, чистота посуды и рабочего места остального персонала.

1. По моему мнению, возможно в будущем будет несколько изменений, например в принятии заказов. Вполне возможно, что каждому гостю будут выдавать электронные девайсы, в котором вы сможете найти описание каждого блюда и простым нажатием. Ваш заказ сразу отправится на кухню, чтобы не задерживать вас, при полной посадке. Так же вполне возможно, что появятся новые виды интерьеров, которые смогут заинтересовать каждого и различные залы с графикой, создающие самую разную атмосферу, что подходит настроению, ужин в Париже или обед в открытом космосе, где можно расслабиться и подумать о вечном, пока среди вас будут вращаться различные планеты или же, например, посиделки в на морском дне в окружении самых различных рыб. Все это будет оставлять непередаваемые ощущения для нас.
2. Если рассматривать группы посещающих людей ресторанов, то можно выделить несколько групп. Это

* Бизнесмены, которые придут к нам выпить чашку кофе и провести сделку;
* Семьянины, которые приходят всей семьей и заказывают соответствующие для них блюда;
* Офисные люди, которые приходят на ланч во время своего перерыва;
* Банкет, которые собираются для празднования торжеств;
* Пары, которые решили провести романтический вечер и побыть наедине;
* Новички, которые посещают тот или иной ресторан впервые.

1. Данные группы людей приходят в рестораны в первую очередь для приятного времяпрепровождения. Наслаждаясь атмосферой ресторана и приятной музыкой, гостям хочется приходить в заведение снова и снова. В первую очередь, данным группам важен комфорт, быстрота и приятные официанты.
2. Функции администратора любого заведения подразумевают за собой в первую очередь -руководство персоналом, чтобы ресторан выполнял свои основные задачи. Наличие всего необходимого для каждого из работников, Проверка документации. Администратор следит за работой каждого человека, дабы удостовериться, что он выполняет все по правилам. Проверка документов у сотрудников, предписанных санитарных норм. Правила соблюдения внутренних правил ресторана. Администратор в первую очередь должен быть уверен , что количество сотрудников грамотно распределено на смене, дабы не происходило неприятностей из за недостатка рабочих рук
3. Чуть позже материал будет отправлен на указанную платформу.