**Вариант предметной области:** Сеть ресторанов

**Словарь предметной области:**

* **Ресторан –** 1)предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказанные и фирменные; 2) Помещение, используемое для обслуживания людей и удовлетворения их потребностей. Характеризуется состоянием открытия (Ресторан открыт или закрыт)
* **Человек -** разумное живое существо. Характеризуется полом, возрастом и именем (абстрактный класс)
* **Сотрудник ресторана –** человек, работающий в данном ресторане. Характеризуется специальностью, рабочими днями и заработной платой (абстрактный класс)
* **Директор ресторана –** главный распорядитель и сотрудник ресторана. Он принимает решения по поступлению новых работников или же увольнению былых, занимается документацией и выплатой заработной платы. Характеризуется статусом и лояльностью, которые соблюдают нижестоящие сотрудники.
* **Потребитель –** гость ресторана, который приобретает блюда и напитки по указанной цене, получает консультацию от сотрудников ресторана или вовсе просто ознакамливается с местом и ассортиментом. Характеризуется наличием опыта, вкусовых интересов и денежных средств.
* **Официант –** сотрудник ресторана, который консультирует гостя, продает блюда из указанного ассортимента и обслуживает его по указанным нормам этикета и ресторана. Характеризуется знанием меню, субординации, пониманием желаний гостя.
* **Администратор -** «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. Характеризуется статусом и лояльностью, которые соблюдают нижестоящие сотрудники.
* **Хостес** - презентабельное лицо ресторана, которое дает посетителю первоначальную оценку ресторана и о его работе. Его функцией является –встреча гостя и его ориентация по заведению. Характеризуется знанием помещения и свободных мест в ресторане, внешний вид соответствует стандартам ресторана (классический костюм)
* **Кассир -**  сотрудник ресторана, на которого возлагается большая ответственность. Ему важно правильно рассчитать гостя, а так же контролировать содержание денег в кассе.
* **Бармен –** сотрудник ресторана, который отвечает за работу бара (приготовлением напитков, отслеживание срока годности продукции на баре)
* **Повара -** лица, которые непосредственно должны соблюдать все санитарные нормы, проверять свежесть продуктов, доводить блюда до нужной готовности и после подавать их в презентабельном виде.
* **Уборщица -** персонал, который отвечает за чистоту в ресторане, а именно-чистота помещения, чистота посуды и рабочего места остального персонала.