

Техническое задание

1. Общие сведения

Автоматизированная информационная система «Ресторан», в дальнейшем именуемая АИС «Ресторан+».

2. Назначение и цели создания системы

2.1. Назначение системы

Система «Ресторан+» предназначена для бронирования столиков в ресторанах вашего города, в обеспечении удобства при обращении клиентов, в повышении эффективности работы ресторана, а также для просмотра и редактирования информации.

2.2. Цели создания системы

- 1) Цель заключается в предоставлении клиентам удобства при бронировании столиков в ресторане.
- 2) Цель заключается в предоставлении удобного мониторинга заказов с упрощённым слежением за процессом бронирования с быстрым доступом к данным.

3. Характеристика объекта автоматизации

Объектами автоматизации являются все действующие рестораны вашего города, занимающиеся организацией приятного времяпрепровождения посетителей, предоставления им возможности культурного отдыха, а также предоставление на выбор посетителей широкого списка изысканных блюд. Рестораны содержит в своем составе следующие подразделения: «Кухня», «Главный зал», «Финансы и производство». Сотрудники являются экспертами своего дела, они обладают обширными знаниями в своих предметных областях.

Анализируя рассмотренные данные деятельности ресторана, его подразделений и сотрудников можно заметить, что большинство функций

выполняется в ручном виде и требует ведения бумажной документации. Целесообразным было бы произвести автоматизацию основных функций предприятия и, по возможности, сократить ведение бумажного документооборота.

4. Требования к системе

4.1. Требования к системе в целом

Общими требованиями к системе являются:

- 1) Система должна содержать необходимый объем информации, механизм своевременной актуализация содержания и базовый набор сервисов работы с информацией, обеспечивающий требуемую полноту информационных услуг, предоставляемых простым гражданам.
- 2) Пользовательские интерфейсы должны быть интуитивно понятны.

4.2. Требования к структуре и функционирования системы

Функции системы:

- 1) возможность выбрать время и забронировать столик;
- 2) возможность объединения нескольких столиков;
- 3) вывод информации о свободных ресторанах;
- 4) показ актуальной информации о меню и о ресторане.

4.3. Требования к защите информации от несанкционированного доступа

- 1) Гость имеет возможность:

Посетить главную страницу и ознакомиться с основной информацией.

- 2) Авторизованный пользователь:

Имеет доступ к бронированию столика и просмотра брони.

- 3) Администратор:

Имеет полный доступ к системе и базе данных.

4.4. Требования к техническому обеспечению

1) Процессор – AMD Ryzen™ 5 2400G with Radeon™ RX Vega 11 Graphics

Кол-во ядер CPU: 4

Кол-во потоков 8

Базовая частота: 3.6GHz

2) Материнская плата: Gigabyte Technology Co. Ltd. B450M DS3H-CF (AM4)

3) Оперативная память – 16.0 Гб

4) Жёсткий диск – TOSHIBA HDWD110 1 ТБ

5) Видеокарта – Gigabyte NVidia GeForce GTX 1660 Super

6) Звуковая карта - Realtek High Definition Audio

7) Монитор Samsung S24D330 24" 1920x1080

8) Оптический привод - LG HL-DT-ST DVDROM GH24NSD1

4.5. Специальные требования

Программа должна обеспечивать взаимодействие с пользователем посредством графического пользовательского интерфейса, разработанного согласно рекомендациям компании-производителя операционной системы.

5. Состав и содержание работ по созданию системы

Состав и содержание работ по подготовке объекта автоматизации к вводу в системы в действия должны соответствовать требованиям ГОСТ 34.601-89 по приемке системы в эксплуатацию.

6. Порядок контроля и приёмки системы

На основании протокола испытаний исполнитель совместно с заказчиком подписывают акт приемки-сдачи программы в эксплуатацию.

7. Требования к документированию

Предварительный состав программной документации:

- 1) техническое задание;
- 2) руководство;
- 3) программа и методика испытаний.