Министерство образования, науки и молодежной политики   
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение   
Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж»  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
Портфолио результатов освоения   
ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулей  
  
  
специальность 09.02.07 Информационные системы и программирование

Автор работы:  
Гайдуков Мирослав Игоревич,   
И - 22 группа  
  
  
 Руководитель:  
 Градовец Николай Николаевич,  
преподаватель

Ейск,

2024 год

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
  
АНАЛИЗ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ   
ПРОГРАММНОГО ПРОДУКТА

***Задание № 1***  
 **Предметная область: Ресторан**  
  
 ***Задание № 2***  
 Ресторан предоставляет услуги питания. Любой желающий может   
сделать заказ и оплатить его.   
  
 Работники ресторана:  
- Директор руководит процессами и сотрудниками ресторана. Распределяет   
обязанности и следит за качественным выполнением работы сотрудниками.  
  
Бухгалтер ведёт бухгалтерский учёт. В учёт входит:  
- Расчет цен на блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия,   
отпускаемые в ресторане.  
- Уточнение цен на готовую продукцию по мере изменения цен, рецептур,   
торговых наценок и внесение изменений в калькуляционные карточки.  
- Расчет нужного числа продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов   
и кулинарных изделий на основе заявок шеф-повара.  
- Выборка из товарных отчетов и ведение учета отпущенных блюд.  
- Выписка ярлыков цен материально ответственным лицам.  
- Участие в инвентаризациях.  
  
Повара занимаются приготовлением заказанных блюд.  
  
Менеджер осуществляет контроль за расходом продуктов, договаривается с   
поставщиками об объемах, датах поставок и цене поставляемых продуктов.   
Осуществляет управление и организацию бесперебойных процессов   
производства и продажи готовой продукции.

***Задание № 3***

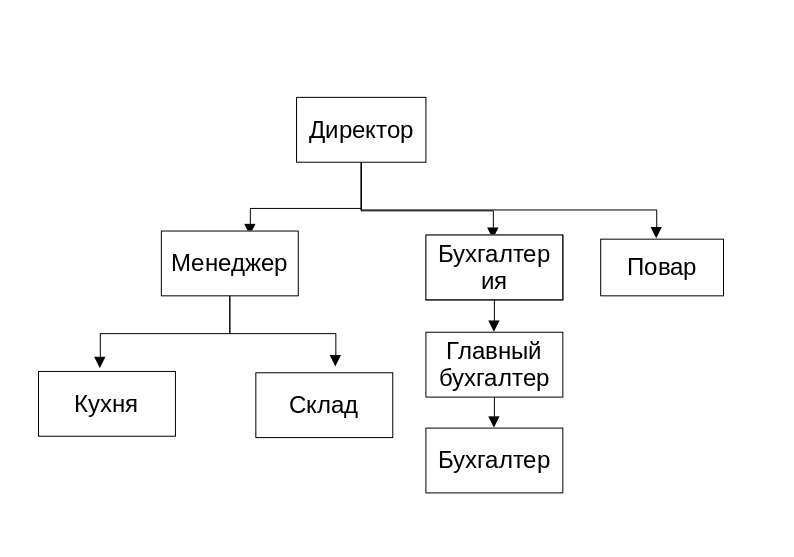


Рисунок 1: Организационная схема ресторана