**Описание предметной области**

В барах и ресторанах для автоматизации процессов ресторанного бизнеса и удобства взаимодействия сотрудников и клиентов между собой используются автоматизированные системы учета и управления. В таких системах имеется программное обеспечение для скорейшего взаимодействия как официантов и поваров, так и возможность работы клиентов напрямую с поваром без общения с официантами. Стоит упомянуть складской учет и ведение базы клиентов. Также в системах предусмотрена быстрая и доступная отчетность для владельцев бизнеса.

В текущий момент работа автоматизированной системы ресторана работает следующим образом:

* Официант через приложение берет заказ у клиента.
* Информация о заказе передается на кухню.
* Опционально ведется контроль склада.
* После приготовления официант забирает заказ и относит его клиенту.
* Когда клиент уходит, то он производит оплату удобным ему способом с возможностью указать количество чаевых.

**Требования к системе**

Основными требованиями будут — простота работы и четкое разграничение функционала. Простота работы означает, что клиент или сотрудник, который использует автоматизированную систему, не обязан обладать специализированными техническими знаниями. Четкое разграничение означает, что сотрудники и клиенты не будут иметь доступ к функционалу и информации, которая им не нужна для использования системы.