Министерства науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»

*Факультет Программной инженерии и компьютерной техники*

**Отчёт по лабораторной работе №1 по предмету: Базы Данных**

Выполнил: Бондарь Богдан Михайлович

Группа: P33212

Преподаватель:

Шешуков Дмитрий Михайлович

Санкт-Петербург,

2023г.

**Текст задания:**

Для выполнения лабораторной работы №1 необходимо выбрать предметную область, на основании которой в следующих лабораторных работах (3,4,5) будет создаваться база данных. Предметная область должна быть согласована с преподавателем.

После согласования необходимо составить подробное текстовое описание предметной области.

**Описание предметной области:**

1. Продукция (Меню): Меню является центральным элементом в любом кафе быстрого питания. Оно содержит различные виды блюд, напитков и десертов. Информация о продуктах обычно включает название, описание, ингредиенты, цену и информацию о наличии.

2. Заказы клиентов: Деятельность кафе быстрого питания во многом центрирована вокруг обработки и выполнения заказов клиентов. Заказ может включать одно или несколько блюд, напитков и десертов, выбранных клиентом. Каждый заказ также имеет свой статус, который может изменяться от подачи заказа до его приготовления и выдачи клиенту.

3. Клиенты: Особые усилия уделяются удовлетворению потребностей и предпочтений клиентов. Может быть установлена система учета постоянных клиентов со сведениями о прежних заказах, предпочтениях в еде и напитках.

4. Сотрудники: Сотрудники играют ключевую роль в функционировании кафе. К их обязанностям может относиться приготовление еды, обслуживание клиентов, управление заказами, уборка и содержание помещения в чистоте и порядке.

5. Управление ингредиентами и поставками: Чтобы обеспечить подготовку пищи, необходимо точное управление запасами ингредиентов. Запасы необходимо регулярно проверять и обновлять. Кроме того, необходимо управление поставками от различных поставщиков.

6. Организация пространства и местоположения: Включает в себя распределение и использование пространства внутри кафе, включая расстановку столов и стульев, а также расположение зоны приготовления пищи, зоны обслуживания клиентов и зоны хранения ингредиентов и оборудования.

7. Финансовое управление: Отслеживает доходы и расходы кафе, включая продажи, зарплаты сотрудников, затраты на закупку ингредиентов и прочие операционные затраты.